

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-262	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

262

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

シャリ切り名人の技と味を忠実に再現!

ネバらないようにかたまらないように混ぜ、適温に冷やす。揺動回転かくはん方式という独自の動きが、この難題をクリアしました。芯まで酢を浸透させ、ツヤのあるシャリは、まさに職人の心意気です。



① シャリロボ自動酢合わせ機 KS-726 業務用 5739500

電 源	100V 50/60Hz
消費電力	50Hz/230W 60Hz/310W
最大処理量	7.2ℓ (4升)
能力(ℓ/分)	7.2 (4升) / 4 (標準設定値)
寸 法	620×767×H1,122
重 量	53.5kg



② シャリロボ用部品 KS-726用 キャスター 5739600

※移動がラク



うまさの秘けつ “揺動回転かくはん方式”

揺動かくはん機構と間欠運動で、ドラム内のシャリにあらゆる方向から風を当て、均一な冷却を実現。ツヤのある、ふっくらとしたシャリに仕上げます。また、冷却は急冷から徐冷まで選ぶことが可能です。



③ シャリメーカー自動酢合わせ機 ASM760 4222510

電 源	100V 50/60Hz
消費電力	200W/300W
能 力	約7~14kg (約2~4升)
寸 法	730×780×H1,130
重 量	66kg

- 炊き立てのご飯に合わせ酢を入れてスタートさせるだけの簡単操作
- プログラム運転には連続・熟成・間欠など多彩なモードを用意。しかも秒単位でプログラムできるので思い通りの仕上がりが
- 本体側面(排気側)には酸性露を吸収する特殊フィルターを搭載。酢成分を含んだ蒸気の拡散を防ぎ、厨房機器などへのダメージを最小限に抑制
- ボディー外装には錆びにくいステンレスSUS304を全面採用(ボウル受けなど樹脂塗装部も内部はSUS304製)

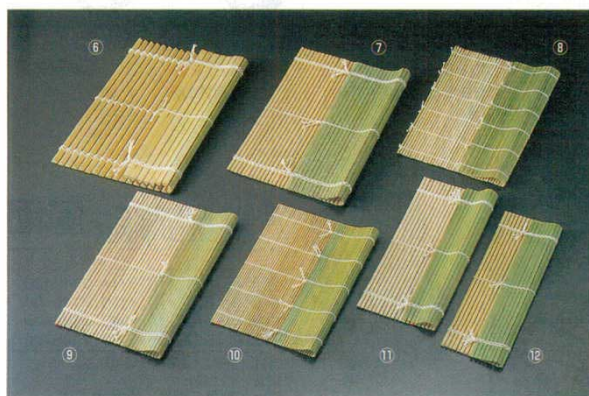
④ 潤滑油 フレッシュロール グリーンラベル 5415410 ⑫

- 420g エアゾール缶
- 食品用機械の潤滑油としてお使い下さい。エアゾール式ですので、衛生的で使い易く、殺菌作用もあります。



⑤ 無菌植物油 ベループラス アルタン 5739800 ⑧

- 380ml
- 無味・無臭・無色で食品にふれても安全、AOM値が長いのでベタ付きがなく常にさらさらした状態です。
- 潤滑・離型・滑り・防せいに使用。
- ガス抜きキャップ付



⑥ 鬼すだれ

商品コード

24cm	240×240	0507900
27cm	270×270	0508000
30cm	300×300	0508100

竹幅: 約11

⑦ 伊達巻

300×300 0508200

竹幅: 約6

⑧ 巻すだれ

270×270 0508300

竹幅: 約4

⑨ のりすだれ

270×240 0508400

竹幅: 約6

⑩ 京すだれ

240×240 0508500

竹幅: 約3

⑪ 太巻すだれ

270×180 0508600

竹幅: 約6

⑫ 半巻すだれ

270×135 0508700

竹幅: 約6

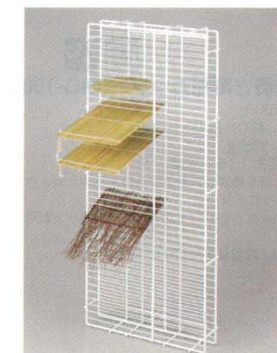


⑬ なんでも巻きす 6310200 ⑩

260×255

耐熱120℃ 耐冷-20℃

- 材質: ポリプロピレン (Wエンボス加工)
- 太巻き、細巻きはもちろん人気メニューのカリフォルニア巻もできます。
- 巻きすの表面がWエンボス加工 (特許) が施してありますので、外側がごはんになるカリフォルニア巻もごはんがくっつきにくいです。
- 樹脂の巻きすだからこそ、ボウレン草の水切りやだし巻きたまごにも、衛生的にお使い頂けます。



⑭ すだれかけコーティング EBM

外寸: 370×105×H910 0511500

- スダレを1回で沢山干せ、日照に合わせて簡単に移動できます。
- 最高90枚まで掛けられます。
- 最大幅200の竹すだれ45枚 (最大幅143の竹すだれ45枚)

本ニガリ100%の高級絹豆腐が簡単に!!



⑮ 豆腐製造装置 mini-J35 (通電加熱式)

商品コード	
100Vタイプ	7539500
200Vタイプ	7539600

機械型式	mini-J35
機械寸法	(W)300×(D)450×(H)290
容器内寸	(W)195×(D)224×(H)100 (容量: 4.0ℓ)
電 源	単相200V 単相100V
消費電力	Max 6kW Max 1.5kW
加熱時間	約6分 約25分 (5℃→85℃) (5℃→85℃)
本体材質	ステンレス
容器材質	ポリアセタール樹脂
電極板材質	チタン
制御方式	温度制御

◆加熱時間は豆乳、ニガリにより変わる場合があります。

つくり方は簡単!

- つくり方は冷却豆乳にニガリを入れ、よく混ぜて凝固容器に注ぎ、温度センサーをセットしてスイッチを入れるだけです。
- ペースト原料を豆乳に混ぜることが出来ますので、色々な混ぜ豆腐が出来ます。
- 別売のステンレス製カット刃を使用して、カット豆腐も簡単に出来ます。

⑯ 豆腐作り器13-31-1 7539300

外 寸: 170×120×H88

材 質: 桧

付属品: ニガリ1袋 (24丁分)、こし布1枚、仕上げ布1枚、作り方説明書

- 天然ニガリならではの美味しい手作りとうふができます。
- これ1個で2丁分の豆腐ができます。

シンク・作業台・食器戸棚

電磁調理機・コンロ類

電子レンジ・オーブン・トースター

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・庖丁差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー