

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-274	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

274

●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。



① 麺切庖丁 F-708 木柄

6568100
重量：245g 刃渡：215
材質：白紙鋼

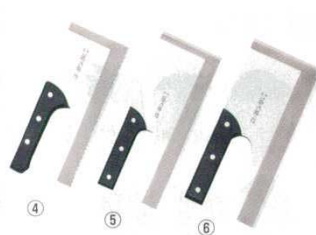
② そば切庖丁 F-738 木柄

6568200
重量：346g 刃渡：240
材質：モリブデン鋼

③ そば切庖丁 共柄

重量	刃渡	商品コード
F-739 699g 240	6568300	
F-740 798g 270	6568400	
F-741 876g 300	6568500	

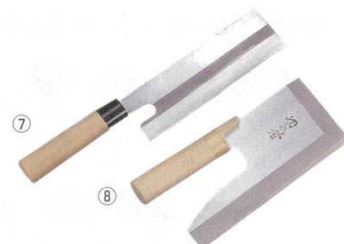
材質：白紙鋼



そば切庖丁 モリブデン鋼 藤次郎

重量	刃渡	商品コード
④ F-742 425g 240	1533400	
⑤ F-743 735g 270	1533500	
⑥ F-744 775g 300	1533600	

●刀身にねばりと切れ味を両立したモリブデンバナジウム鋼を採用。サビにも強く、切れ味はそのまま。



⑦ 麺切庖丁 木柄 21cm 0575200

⑧ 麺切庖丁 切れ者 ステンレス鋼

重量	商品コード
A-1028 24cm 410g	8421300
A-1048 27cm 510g	8421400

材質：SUS 440 A ステンレス
●錆びにくくよく切れま。



⑨ 麺切包丁 切れ者 ステンレス鋼 別型 A-0020 33cm

8421100
重量：860g
材質：金Ⅱ ステンレス鋼



⑩ 麺切包丁 切れ者 ステンレス鋼 A-1058 30cm 8421200

重量：約600g
材質：金Ⅱ ステンレス鋼



⑪ そば切り包丁 モリブデン鋼 堺孝行 33cm 8420900

重量：750g
材質：モリブデン鋼
●柄がドロップしているの、バランス良く使用できます。



⑫ 製粉機 L-S型 やまびこ号

6921100
外寸：280×365×H540
ホッパー容量：4.8ℓ
電源：単相100V/250W (コンデンサー付)
重量：22kg
処理能力：乾燥生大豆7kg/時間
付属品：フルイ (60メッシュ)、工具、ブラシ
●ホッパーが大きく、材料を何度も追加する手間がいりません。



⑬ 製粉機 A-7型 卓上型 (粉エース)

6921200
外寸：220×330×H355
ホッパー容量：1.2ℓ
電源：単相100V/170W
重量：11kg
処理能力：乾燥生大豆 2〜3kg/時間
付属品：フルイ (60メッシュ)、容器、ブラシ
※粉のキメはワンタッチハンドルで粗〜細調節をします。



⑭ 石臼セット

外寸	重量	商品コード
大 (プロタイプ) φ320 (挽石φ220) ×H170	22kg	7892100
中 (セミプロタイプ) φ270 (挽石φ180) ×H160	12kg	7891900
小 (コンパクトタイプ) φ180 (挽石φ140) ×H140	5.5kg	7891700

付属品：φ13cm木杵ふるい、竹バケ



⑮ 電動石臼 A-1700

0775400
外寸：320×400×H490
ホッパー容量：玄蕎麦800g
能力：蕎麦1〜2kg/時
消費電力：82W
電源：単相100V/60W
石臼直径：φ215
重量：19.5kg



⑯ 卓上型デジタル麺ニーダー DK-21V

8599900
外寸：288×475×H445
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：120W ボール満容量：9.0ℓ
回転数：100〜300rpm (インバーター変速)
コード長さ：3m 質量：20kg
●水10割蕎麦の水まわしが短時間で確実にできます。
●専用攪拌子 (エスカルゴ) で仕込み時間の短縮がはかれます。
●ボール、エスカルゴ (攪拌子) は容易に脱着ができるので、清潔に保つことができます。
●手軽に本格的な蕎麦打ち。職人も納得の出来栄です。

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