

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-440	株式会社クイックパック	0564-59-3525

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

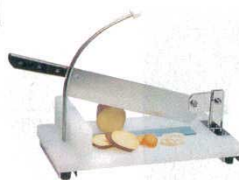
440

●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定尺カッター TCL

600×310×H120
刃渡: 290 刃厚: 1.8mm
重量: 約12.5kg
コボウ(キンピラ用)、長ネギ(ヤキトリ、串カツ用)フキ、セロリ、大根、人参等の規格のカットにご利用下さい。
※カットできないものもありますので、お求めの際はお問い合わせ下さい。

カット寸法	商品コード	カット刃数
3cm	5490600	9枚
4cm	5490700	7枚
5cm	5490800	5枚
6cm	5490900	5枚
7cm	5491000	4枚
8cm	5491100	4枚



②スライスカッター SK-1

560×240×H410 6678400
刃厚: 1.8mm 刃渡: 360 重量: 5kg
※本体: プラスチックまな板
ステンレス鋼刃物使用



③スライスカッター SK-4N

440×330×H160 6678510
カット幅: 5~60mm
刃厚: 1.8mm 刃渡: 360 重量: 6kg
カットガイド付
※本体: プラスチックまな板
ステンレス鋼刃物使用



④かぼちゃカッター KC-5

510×240×H150 5491900
刃厚: 3mm 刃渡: 360 重量: 6kg
※本体: プラスチックまな板
ステンレス鋼刃物使用
※2分割、4分割、スライス小間切も出来ます。



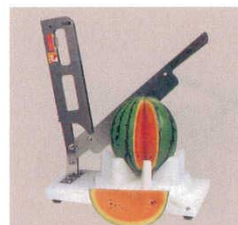
⑤かぼちゃカッター KC-5S

薄刃タイプ 6679200
510×240×H150
刃厚: 1.8mm 刃渡: 360 重量: 5.8kg
※本体: プラスチックまな板
ステンレス鋼刃物使用
※かぼちゃ等のスライスを重視したタイプです。



⑥スライスカッター SK-4NS

360×360×H110 0758300
刃厚: 1.2mm 刃渡: 190
重量: 4kg
※カットガイド調整ネジにて約3~60mmまで
カットガイドの厚さ調整が可能です。



⑦スイカカッター

商品コード
WM-6(2・6分割用) 6679600
WM-8(2・4・8分割用) 6679700

外寸: 450×290×H660
刃厚: 1mm 刃渡: 360
重量: 6.8kg
※ステンレス鋼刃物使用
※ホルダーが3段階に調節できるので、スイカの大小にかかわらず安定した支持、及びカットが出来ます。

⑧スイカカット台

商品コード
WM-S8 (8分割用) 6409500
WM-S6 (6分割用) 6409600
φ290×110



材料を投入口より入れて
ハンドルを押すだけで
カンタンにカット!



⑨たて割カッター 人参用

商品コード 替刃
KN-4 4分割 6678600 6678900
KN-6 6分割 6678700 6679000
KN-8 8分割 6678800 6679100
300×300×H440
投入口: φ72
重量: 4kg



⑩たて割カッター ゴボウ用

商品コード 替刃
KG-4 4分割 6679800 6680100
KG-6 6分割 6679900 6680200
KG-8 8分割 6680000 6680300
300×300×H440
投入口: φ50
重量: 4kg



⑪きゅうりカッター

商品コード
KY-6 (6分割) 5490400
KY-8 (8分割) 5490500
KY-12 (12分割) 7274900
300×300×H340

替刃
6分割用 5490410
8分割用 5490510
10分割用 5490520
12分割用 5490530
16分割用 5490540
20分割用 5490550



⑫きゅうりカッター ハンディータイプ

内寸 商品コード
HKY-6(6分割) φ52×H90 2932610
HKY-8(8分割) φ52×H90 2932600
材質: ステンレス
●早い、簡単、正確、切れ味が良い、そうじが楽、
優れた耐久性、経済的

⑬イカソーメンカッター

商品コード
HS-550H3.5 3.5 260×290×H250 6680400
HS-550H2.5 2.5 290×260×H250 6680410
重量: 4kg 刃: ステンレス鋼丸刃55mm
最大カット寸法: 幅110×厚み15mm
※1人前約3秒カットコストは10分の1以下です。
※投入口よりイカを入れながらハンドルを回すだけです。



⑭いかにも

商品コード
HS-5001 0716000
HS-5002V 5728800
HS-5003 5728900

●イカの姿焼、松笠切り、ミソ漬、ロールイカに!
ナス、フランクフルト、ウインナーのかざり切りに!

品番	切り込の深さ	標準切り込巾	刃全体の巾
HS-5001	0~3.5	6	60
HS-5002V	3.5~8	6	60
HS-5003	0~3.5	6	180

※刃先を下にして手前に軽く引くようにお使い下さい。

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

焼物器・焼アミ・
焼物用品

餃子焼器・
フライヤー

ウイマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水瓶・
ジュースアイスサーバー

調理機械

炊飯器・ジャー