

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20205-165	株式会社クイックパック	0564-59-3525

165 調理機械

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS



① ワンタッチタイプ(PW) バインビラー f

サイズ	出来上径	使用バインの大きさ	価格
M	85mm	おもに6ヶ玉用	¥55,000
L	90mm	おもに5ヶ玉用	¥65,000
LL	95mm	大きめの5ヶ玉用	¥65,000

●シンと外皮を同時にカットします。

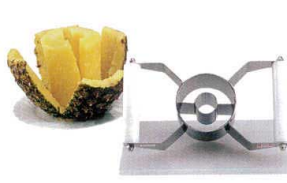
1. バインの両サイドを切る。

2. 外皮とシンを同時にカットする。

バインビラーをバインの中心にあわせ上から押し切る。

3. 商品を取り出す。

レバーを押し上げて商品をバインビラーより抜き取る。



② センターカットタイプ(PC) バインビラー f

M	6ヶ玉用	¥32,000
L	5ヶ玉用	¥36,000
LL	大きめ5玉用	¥36,000

●シンと外皮を同時にカットし、1/2のたて割にします。



③ バインボトル f (パイナップル、メロン、スイカのボトル抜き用)

S	7ヶ玉用	¥26,000
M	6ヶ玉用	¥27,000
L	5ヶ玉用	¥29,000

●側面カッターと底部カッターとの組合せにより外皮をいれずに中身だけがキレイにくり抜けます。



④ バインポート ¥7,000 f (パイナップル、メロン、スイカのポート用)

●特殊な形状の刃物ですので、外皮をいれずに中身だけがキレイにくり抜けます。

(バイン5、6、7ヶ玉専用です)



⑤ アップルカッター f

AP-6(6分割用)	¥26,000
AP-8(8分割用)	¥26,000

ステンレス製

●リンゴ、ナシなどの等分割と芯とりが同時にでき、ホール抜きパイナップルの分割もできます。

●ステンレス製なので耐久性があり、使用後の水洗いもカンタンです。

※特注品承ります

曲ったきゅうりも簡単に縦分割



⑥ きゅうりカッター f

KY-6(6分割)	¥39,800
KY-8(8分割)	¥39,800

W300×D300×H340mm

重量:約3kg 投入口:φ50mm

●ほんの数秒でタネを取りながら6又は8等分に分割します。

●投入口より、きゅうりを押し込み下から引き抜くだけです。

●画期的なスプリング効果によりキュウリの曲り太さに左右されず手切りと比べて正確です。

刃の交換は下記よりご用命下さい。芯を抜かないタイプも特注で承ります。

芯抜 6分割用 ¥12,000	芯抜 8分割用 ¥12,000	芯抜 10分割用 ¥14,000
芯抜 12分割用 ¥14,000	芯抜 16分割用 ¥17,000	芯抜 20分割用 ¥17,000



⑦ きゅうりカッター 芯抜き用替刃 f

⑧ きゅうりカッター ハンディータイプ f

HKY-6(6分割)	¥24,800
HKY-8(8分割)	¥24,800

重量:約0.3kg

サイズ:約φ55×H90mm



⑨ たて割カッター f

人参用 投入口 φ72mm	KN-4(4分割)	¥65,000
	KN-6(6分割)	¥65,000
ごぼう用 投入口 φ50mm	KG-4(4分割)	¥65,000
	KG-6(6分割)	¥61,000
	KG-8(8分割)	¥61,000

サイズ:W300×D300×H440mm
重量:約4kg



⑩ いかにも f

品番	標準切込幅	刃全体の幅	切り込み深さ	価格
HS-5001	6mm	60mm	0~3.5mm	¥5,800
HS-5002V	6mm	60mm	3.5~8mm	¥9,500
HS-5003	6mm	180mm	0~3.5mm	¥15,000

※刃先を下にして手前に軽く引くようにお使い下さい。

●イカの姿焼、松笠切り、ロールイカにナス、フランクフルト、ウィンナーのかざり切に



⑪ イカソーメンカッター f

品名	HS-550H3.5	HS-550H2.5
サイズ	W290×D260×H250mm	
重量	約4kg	
カット幅	3.5mm(31枚刃)	2.5mm(44枚刃)
処理能力	最大カット寸法 W110×H15mm	
価格	¥148,000	¥178,000

●本体ステンレス製

●ステンレス鋼丸刃55mmを使用、切れ味バツグンです。

●刃物部分のみ取り外し可能、お手入れが簡単です。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。