

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20205-182	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ALL-ROUND KITCHEN GOODS **KYS**

調理機械 182

Kitchen article
Table article
Interior

厨房用品

厨房道具

包丁まな板

製菓用品

調理小物

調理機械

サービ用品

喫茶用品

鉄板・焼用品

中華用品

厨房作業機器

キッチン用品

清掃用品

衣衣長靴

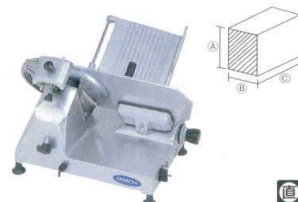
消耗品



- ① AGS-230 ハムスライサー
¥205,000 a
- サイズ:W430×D285×H360mm
電源:単相100V 148W
能力:1,000~1,500枚/h
切断寸法:(A)130×(B)220×(C)240mm
丸刃径:250φmm
スライス厚:0.1~15mm
作動方式:手動式 質量:17kg
用途:ハム、ベーコン、すき焼き、しゃぶしゃぶ(半冷凍)、野菜、タン



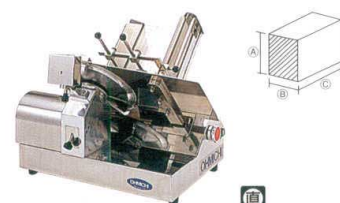
- ② AGS-300 ハムスライサー
¥302,500 a
- サイズ:W450×D340×H385mm
電源:単相100V 206W
能力:1,000~1,500枚/h
切断寸法:(A)150×(B)230×(C)270mm
丸刃径:300φmm
スライス厚:0.1~15mm
作動方式:手動式 質量:28kg
用途:ハム、ベーコン、すき焼き、しゃぶしゃぶ(半冷凍)、野菜、タン



- ③ OMS-G812 ミートスライサー
¥520,000 i
- 機械寸法:W500×D630×H450mm
モーター:単相100V 0.21kW
能力:1,000~1,500枚/h
切断寸法:(A)140×(B)180×(C)300mm
丸刃径:ステンレス刃300φmm スライス厚:0.1~15mm
作動方式:手動式
重量:31kg
用途:牛、豚肉、ハム、ベーコン、ソーセージ、すき焼き、シャブシャブ、野菜



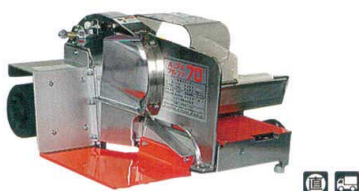
- ④ OMS-G812C ミートスライサー
¥720,000 i
- 機械寸法:W500×D740×H500mm
モーター:単相100V 0.39kW
能力:2,000~2,400枚/h
切断寸法:(A)140×(B)180×(C)300mm
丸刃径:ステンレス刃300φmm スライス厚:0.1~15mm
作動方式:手動・自動切替式
重量:61kg
用途:牛、豚肉、ハム、ベーコン、ソーセージ、すき焼き、シャブシャブ、野菜



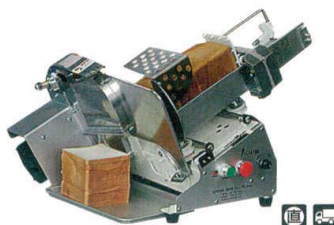
- ⑤ OMS-930 ミートスライサー
¥920,000 i
- 機械寸法:W590×D760×H600mm
モーター:単相100V 0.3kW
能力:1,000枚/h程度
切断寸法:(A)190×(B)290×(C)350mm
丸刃径:320φmm スライス厚:0.1~15mm
作動方式:手動式
重量:74kg
用途:牛、豚肉、ハム、ベーコン、ソーセージ、すき焼き、シャブシャブ、野菜、その他



- ⑥ OMS-930C ミートスライサー
¥1,220,000 i
- 機械寸法:W590×D760×H700mm
モーター:三相200V 0.4kW+0.2kW
能力:1,200~3,000枚/h程度
切断寸法:(A)190×(B)290×(C)350mm
丸刃径:320φmm スライス厚:0.1~15mm
作動方式:手動、自動切替、往復変速可能
重量:101kg
用途:牛、豚肉、ハム、ベーコン、ソーセージ、すき焼き、シャブシャブ、野菜、その他



- ⑦ パンスライサー アルファ70 ¥115,000 f
- 510×500×H300mm 厚さ調節ハンドル式:0~40mm
最大切断径:130×130mm 刃の径:φ203mm
刃の研磨装置・スクレーパー装置付
(刃先に付いたカスをワンタッチで除去する装置)
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:121/91W
作動方式:手動方式 定格時間:25分
重量:14kg
●スライス片は正確に落下し、1斤まで積重なるので、手で受けた、揃える必要がありません。
●刃の露出部を最小限にしスイッチを切ると刃が1~2秒で止まる為安全です。
●最後に切り残った耳は手前に自然に落下いたします。



- ⑧ 自動式パンスライサー アルファ100
¥267,000 a
- 600×500×H400mm 厚さ調節ハンドル式:0~30mm
最大切断:130×130mm 刃の径:φ203mm
刃の研磨装置・スクレーパー装置付
(刃先に付いたカスをワンタッチで除去する装置)
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:115W
作動方式:自動、手動切替式 定格時間:25分
重量:19kg
●焼きたてパンのスライスも、テーブルスピードの調整によりスムーズになりました。
●切り終わると最初の位置に戻って自動停止します。途中で止めた時は、赤色のSTOPボタンを押すと、その位置で即時停止します。



- ⑨ 生パン粉機 アルファパンコAP-30
¥118,000 a
- 230×400×H420mm
単相100V 200W (50/60Hz)
能力:500g/分(約1.2斤)
重量:14kg
●すりおろしたり、粉砕したりせず、メーカー独自の解砕機構でパンをほぐす為、気泡の潰れない星型のすばらしい生パンが出来ます。(製法特許)
●ワンタッチの蓋をはずせば内部に残ったパン屑は簡単に掃除出来る為、カビの心配がありません。
●開口時は回らないインターロック方式の安全設計です。



- ⑩ 手動かつおぶし削り器 オカカ 7型 ¥6,800 f
- 機械寸法:W210×D205×H248mm
●底面すべり止め付。
●「押さえ部」を軽く押さえてハンドルをまわすだけで、簡単に削ることができます。
●可動するストッパーで、鰹節の大きさ、形を選ばず最後まで、ほとんど残りなく削れます。



- ⑪ 電動かつお節削り器 プロオカカ4型
¥200,000 a
- サイズ:W482×D320×H370mm
定格電圧:100V 50/60Hz
定格消費電力:200W
定格時間:30分
重量:20kg
付属品:替え刃・3組(12枚)
●厚み0.2mmまで調節可能
●本枯れ節、かめ節が削れます。



- ⑫ 経節削箱
¥6,500 f
- W250×D100×H110mm

※上記の価格には消費税は含まれておりません。