

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20284-299	株式会社クイックパック	0564-59-3525

299

厨房用品

和食・寿司・おにぎり・抜型類

●ご注文の際は、ページ・番号・商品コードをご記入下さい。

ストッカー・裏漕し・スリッパ類

オープンウェア・デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

バット類

フードパン・天板・ストレーナー類

給食道具・ストレーナー類

バスボックス・コンテナー類

薬味入・シールウェア容器

ボール・ザル・水ます

はかり・タイマー・湿度計



①EBM スプルス製 麺台

商品コード	外寸
大 8019800	800×700×H65
小 8019900	600×600×H65

板厚:30



②唐檜製のし台

商品コード	外寸
3084200	1,100×900×H75
3084300	900×750×H75
3084400	750×600×H75

板厚:30

※めん棒は別売です。



③スプルス製 めん台(のし台)

商品コード	外寸
大 8421700	900×800×H65
中 8421800	800×700×H65
小 8421900	600×600×H65

板厚:30



④桐製のし板(棒付)

商品コード	外寸
大 7005500	900×850×H80
中 7005600	800×700×H80
小 7005700	600×600×H24

●麺棒を収納する事が出来ます。
※小は脚無です。



⑤木製 三方枠付 のし板

商品コード	外寸
大 0059200	600×600×H25
小 0067900	540×420×H25

材質:アラスカ松
●粉の飛びちりを防ぎます。



⑥木製引出し付めん台「キッチン主役」

商品コード	外寸	引き出し有効内寸
大 0409100	500×450×H55	400×370×H20
小 0409000	450×300×H45	310×210×H20

材質:天然木合板(スプルス)
付属品:めん棒(材質:松 φ25×全長450)



⑦EBM 木製 ケーキめん台

商品コード	外寸
大 2584900	600×450×H9
小 2585000	450×300×H9

材質:シナ合板



⑧18-0 立ち盆

商品コード	外寸	内寸	重量	板厚
40cm 3070100	424	385	H56	800g 0.6
45cm 3070200	465	420	H64	1,000g 0.6
50cm 3070300	522	448	H60	1,230g 0.6
55cm 3070400	551	500	H55	1,320g 0.6
65cm 3070500	675	523	H70	1,920g 0.8
70cm 3070600	730	675	H70	2,230g 0.8

●そば・うどんの揚げ台として。ステンレスなので衛生的です。



⑨そば切りまな板 L型

商品コード	サイズ	厚	kg
7005800	700×200	15	0.7

材質:桐



⑩こま板

商品コード	外寸
大 5708100	手付 270×270×H35
5708200	手無 270×270×H35
小 5708300	手付 230×230×H30
5708400	手無 230×230×H30



⑪スライド式 麺切機

0582700
麺台寸法:幅920×奥行280
刃渡:270
●うどん・そばなど、お好みの太さに
均一にどんどん切る事ができます。



⑫麺切台

A-1000 5708500
外寸:445×365×H160
包丁刃長:225 重量:約4.5kg
A-1300 8234900
外寸:600×400×H150
包丁刃長:270 重量:約6.6kg
材質:包丁/SUS440A
台/アルミニウム
●包丁の上げの高さにより、切り巾が
自在に変わります。
※麺の切り巾は約1.5~10mm



⑬正本 本露・玉白鋼 そば切り包丁

刃渡	商品コード	全長	g	背厚
30cm	5788900	305	1,150	7.7
33cm	5789000	333	1,230	7.9
36cm	5789100	365	1,330	8.1

⑭兼松作 麺切包丁

刃渡	商品コード	全長	g	背厚
30cm	0575300	300	1,040	6.5

材質:安来鋼白2号

⑮全鋼 麺切包丁

刃渡	商品コード	全長	g	背厚
A-1031 24cm	6852100	282	310	2.0
A-1032 27cm	6852200	323	400	2.0

材質:55CSC焼入鋼

⑯酔心 INOX 麺切包丁

刃渡	商品コード	全長	g	背厚
27cm	6852300	306	720	2.5

材質:モリブデン鋼

⑰麺切包丁「切れ者」A-1011

商品コード	刃渡	全長	g	背厚
5708700	240	380	330	2.5

材質:白II

⑱麺切包丁「切れ者」A-1012

商品コード	刃渡	全長	g	背厚
5708800	300	300	670	2.7

材質:安来鋼青紙2号

⑲麺切包丁「切れ者」A-1013

商品コード	刃渡	全長	g	背厚
5708900	240	260	500	2.7

材質:安来鋼青紙2号