

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20336-651	株式会社クイックパック	0564-59-3525

651

厨房用品

電子レンジ・オーブン・ピザ・パスタ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入下さい。

17
レドール・トング・
ホイッパー

18
調理小物

19
調理機械

20
炊飯器・ジャー

21
電磁調理器・
釜めし・コンロ類

22
電子レンジ・オーブン・
ピザ・パスタ

15
庖丁・砥石・
差し類

16
まな板類



本場イタリア製の本格派パスタマシン

MARCATO Pasta Machine

マルカート プロフェッショナルライン



1930 Padova, Italia...
すべては究極のパスタマシンを作りたいという情熱により始まる。
マルカート社は、オテルロ・マルカート氏によって設立された。
イタリア北部、ヴェネチアに近いパドヴァに工場を備え、
高度な機械加工技術が必要とされるパスタマシンの製造を一途に
発展してきた。
品質に妥協を許さない製造は、加工から組み立てまで全て自社、
100%イタリア製。
また、マルカートは常にベストを目指しており、技術革新を続けてきた。
アルミニウム素材を導入し、カラーアルマイトという魅力的なデザイン
と色にたどり着いた。
"Wellness"食は健康に繋がるという考えのもと、最高品質の商品
展開を目指す。

RISTORÁNTICA



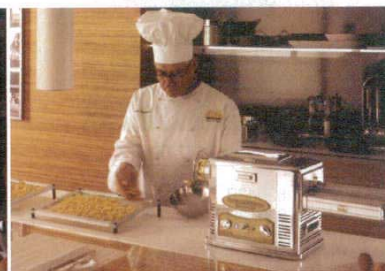
- ◆小型ボディながら12kg/時間の性能
- ◆押し出した麺を綺麗にカットできるワイヤー付
- ◆ソースが絡みやすいパスタができる
ブロンズ製のダイス搭載



- ◆捏ねる・押し出し製麺・平打ちローラ製麺
がこれ1台で!
- ◆ショートパスタもロングパスタもおまかせ
- ◆お店オリジナルの個性あるパスタが作れる



- ◆鏡面仕上げが美しいクラシックデザイン
- ◆航空機材に使われるジュラルミン素材でキズ
が付きにくく、錆びにくい
- ◆メンテナンスのしやすいシンプル構造



- ◆ハイパワー 700Wモーターで動作音低減
営業中も動かせる静音設計
- ◆材料投入から生地捏ね上がりまで約5分
- ◆作ったパスタは冷凍保存も可能なため
作り置き可能

※1時間あたり生地12kgを生成することができます。
※ローラー製麺には、カップリーニ、ラザニエッティ、ラビオリ、スパゲッティキタラ、タリオリーニ、トレンネッティが別途オプションで
ございます。お問い合わせ下さい。

1回1kg / 5分



①マルカート 電動パスタマシン リストランティカ

97

5096300 ¥760,000
外寸:350×250×290 重量:25kg
主な素材:ジュラルミン
電源:100V 消費電力:700W
ミキサー容量:1.6kg ローラー幅:220mm
機能:生地ミキサー、押し出し製麺、ローラー製麺
付属品:スパゲッティ用ダイス、マカロニ用ダイス、
リガトーニ用ダイス、平打ちローラー、
フェットチーネ用ローラー



業界初!分解できるダイスで
お手入れ・メンテナンスも簡単です。
ブロンズ製のダイスは、パスタソース
が絡みやすい表面のパスタを作るのに
最適です。

標準付属ダイス



②マカロニ

98

5096400 ¥16,000



③リガトーニ

91

5096410 ¥16,000



④スパゲッティ

97

5096420 ¥16,000

オプションダイス



⑤ビゴリ

98

5096430 ¥16,000



⑥バグッティニ

94

5096440 ¥16,000



⑦カネローニ

98

5096450 ¥16,000



⑧カゼレッチェ

92

5096460 ¥16,000



⑨フジッリ

98

5096470 ¥16,000



⑩リングイネ

97

5096480 ¥16,000



⑪セダニーニ

98

5096490 ¥16,000



⑫トルキエッティ

99

5096500 ¥16,000



⑬ズィティ

92

5096510 ¥16,000