

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20534-649	株式会社クイックパック	0564-59-3525

649

ハムスライサー・ミートチョッパー

調理機械 厨房用品

おすすめ商品



料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
サバイブス

ポニー ミートチョッパー (鉄鑄物 錫メッキ ①~⑤)

●ハードナイフの採用 ハードナイフはSCM材を使用しておりますので、優れた切れ味を持ち、再研磨の必要がない程の耐久性があり、いつまでも処理能力が落ちません。



① No.5(手動式) (CMC-11)目

8-0649-0101 ¥29,000
180×83×H260
A53 B80×80 C0.7kg/分
標準仕様:3.2mmプレート付
●肉押棒付

② No.10(手動式) (CMC-12)目

8-0649-0201 ¥36,000
250×103×H300
A69 B95×102 C1.3kg/分
標準仕様:3.2mmプレート付
●肉押棒付



(A)プレート径
(B)ロート径
(C)処理能力

③ No.12(手動式)

(CMC-49)目 8-0649-0301 ¥36,000
250×100×H170
A69 B115×100 C1.3kg/分
標準仕様:3.2mmプレート付
●肉押棒付

④ No.22(手動式)

(CMC-14)目 8-0649-0401 ¥62,000
280×150×H190
A80 B140×100 C1.8kg/分
標準仕様:3.2mmプレート付
●肉押棒付

⑤ No.32(手動式)

(CMC-15)目 8-0649-0501 ¥100,000
330×160×H210
A98 B160×140 C2.3kg/分
標準仕様:3.2mmプレート付
●肉押棒付

※①No.5・②No.10・③No.12はP.648に専用ウイナーメーカーセットがあります。

●ポニー ミートチョッパーのプレート種類

目のサイズ	1.2mm	1.6mm	1.9mm	2.4mm	3.2mm	4.0mm	4.8mm	6.4mm	8.0mm	9.6mm	ナイフ
牛・豚肉ミンチ					◎	◎	◎				
魚肉ミンチ				◎	◎	◎					
魚肉(小骨付き)					◎	◎	◎				
魚肉(かまぼこ用)	◎	◎	◎	◎							
養魚飼料							◎	◎	◎	◎	
養鯉飼料			◎	◎							
コロッケ・じゃがいも						◎	◎	◎	◎	◎	
みそ豆						◎	◎	◎	◎	◎	
のり						◎	◎	◎	◎	◎	
いか・たこ					◎	◎	◎	◎	◎	◎	
製あん用		◎		◎							
No.5用目	8-0649-0102 ¥15,200	8-0649-0103 ¥8,600	8-0649-0104 ¥5,700	8-0649-0105 ¥5,300	8-0649-0106 ¥3,000	8-0649-0107 ¥3,000	8-0649-0108 ¥3,000	8-0649-0109 ¥3,000	8-0649-0110 ¥3,000	8-0649-0111 ¥3,000	8-0649-0112 ¥2,400
No.10・No.12用目	8-0649-0202 ¥19,000	8-0649-0203 ¥12,600	8-0649-0204 ¥9,700	8-0649-0205 ¥7,900	8-0649-0206 ¥4,600	8-0649-0207 ¥4,600	8-0649-0208 ¥4,600	8-0649-0209 ¥4,600	8-0649-0210 ¥4,600	8-0649-0211 ¥4,600	8-0649-0212 ¥2,600
No.22用目	8-0649-0402 ¥30,000	8-0649-0403 ¥19,100	8-0649-0404 ¥16,700	8-0649-0405 ¥12,500	8-0649-0406 ¥8,500	8-0649-0407 ¥8,500	8-0649-0408 ¥8,500	8-0649-0409 ¥8,500	8-0649-0410 ¥8,500	8-0649-0411 ¥8,500	8-0649-0412 ¥4,200

(注)上記表は各チョッパー共に左側に記入の材料を使用した場合、二重丸をつけた目のサイズが最適ですが、用途に応じて変わり目のプレートも御使用ください。(No.32のみ2.3mmになります。)

バックケット
ウェア
フラット
ウェア
テーブル
ウェア
卓上備品
料理演出
用品
グラス
食器
旅館用品
ホテル
椅子
サイン
店舗備品

約1升の豆が1度にひける!!



⑥ ポニー 豆ひき・豆すり器

(CMM-01)目 8-0649-0601 ¥39,000
300×200×H430
A69 B200×160
C1.2kg/分
標準仕様:3.2mmプレート付
●肉押棒付
ホッパーが大きく、約1升の豆が入ります。
豆ひき以外にも肉のミンチ、魚のミンチ作りにもどうぞ。



⑦ VCカロリーミンチ VC-081

(CMC-45)目 8-0649-0701 ¥2,600
100×135×H200
質量:600g
●押え棒付(天然木)
●プレート細目φ4.8・荒目φ8.0各1枚付
●材料を入れてハンドルを回すだけで簡単にミンチにできます。
●しっかり固定できる吸盤付。



⑧ オニオン フラワー カッターN55700

(CON-03) 8-0649-0801 ¥235,400
340×280×H425
使用方法
適当なサイズの玉ねぎの皮をむき、カッターに入れ、ハンドルを下ろし、もどし、注意して芯を取り除き、逆さまにして190~205℃位の油で1分半程揚げれば出来上がりです。



⑨ オニオンブロッサムメーカー NP5143

(BON-64)目 8-0649-0901 ¥1,600
材質:ABS樹脂(耐熱90℃)
セット内容
カッター用ガイドφ109×H93
芯取:全長134



関連商品
オニオンリングタワー →P.1830