

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20549-342	株式会社クイックパック	0564-59-3525

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

Kitchen Goods
for Professionals
High Grade
ハイグレード

342

簡単便利に餃子の餡ができます。

オススメ!



S字2枚刃仕様。刃と刃の間に段差がついて食材の噛み込みが良くなりました。



丸型の透明樹脂カバーが付きましました。

① 餃子具カッター C

注文コード	規格	直径×全長	標準価格	CD
-------	----	-------	------	----

05-0342-0101 GGC-3 φ152×363mm ¥55,000 051106

材質/刃:18-8ステンレス

② 交換部品 E

注文コード	規格	標準価格	CD
-------	----	------	----

05-0342-0201 GGC-3用 替刃(1枚) ¥4,600 051107

05-0342-0202 GGC-3用 パイプスベーター ¥1,300 051108

05-0342-0203 GGC-3用 透明樹脂カバー ¥2,700 051109

材質/刃:18-8ステンレス

すべて1回の投入でOK!
粗、細、2種類の粗さが選べます。粗さにバラつきが少なく、静音性にも優れ、耐久性も抜群です。



③ パーチャルミジン DX-40 C直納 JPN

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
-------	----------	------	----

05-0342-0301 200×260×H410mm ¥68,000 105070

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:100/110W
- 粗さ調節:粗・細
- 定格時間:20分
- 質量:5kg
- 処理能力:キャベツ12玉/5分 たまねぎ32玉/5分
- 付属品:粗さ調節板(3穴、5穴)
- 用途:連続瞬間ミジン切

すべて1回の投入でOK!
粗さ調節板の差し替えで粗くも細くも出来ます。女性でも簡単に持ち運びが出来る小型コンパクト設計。



④ フードカッターミジンHMC-65 C JPN

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
-------	----------	------	----

05-0342-0401 188×284×H422mm ¥68,000 105008

- 電源:単相100V
- 消費電力:180W
- 定格時間:10分
- 処理能力:キャベツ3kg/分
- 質量:5.1kg



- キャベツ、人参、白菜、玉ねぎなど野菜のみじん切りに最適。
- 標準の2枚刃と3種類の丸穴フィルター(付属)で粗・中・細のみじん切りができます。(特に粗いものや玉ねぎなどは状況により別売りの1枚刃をご使用ください。)
- 洗浄も簡単。

⑤ 電動ミジンガー C直納 JPN

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
-------	----------	------	----

05-0342-0501 190×300×H315mm ¥62,000 106055

- 電源:単相100V
- 消費電力:120W
- 定格時間:15分
- 投入寸法:φ90
- 処理能力:2kg/分(粗さに異なります。)
- 質量:3.9kg
- オプション:研磨セット・1枚刃・12mm丸穴フィルター



・大きさは一般従来の1/2、重さは1/3という高性能フードカッターです。タイミングベルト駆動(特許)などの特殊設計によりコンパクトな本体で驚異の高性能を実現しました。(静音性に優れ、耐久性が抜群)性能、デザインなどグルメ時代にふさわしい高級モデルです。

⑥ マルチミジン DX-90 C直納 JPN

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
-------	----------	------	----

05-0342-0601 580×390×H240mm ¥138,000 105071

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:180/220W
- 定格時間:20分
- 質量:15kg
- ボール径:φ370(ホリアセタル樹脂/耐熱80℃)
- 粗さ調節:自由自在
- 処理能力:玉ねぎ1回投入量3kg/20~40秒
- 用途:ミジン切



・時間のかかる野菜のみじん切り作業をスピードアップします。

・粗さ調節ツマミをスライドさせるだけで好みの粗さに調節できます。

・小型・軽量(5kg)ですすから狭い厨房にピッタリ。持ち運びもラクラクできます。

⑦ パーチャルフードカッター C JPN

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
-------	----	----------	------	----

05-0342-0701 CV-150B 272×230×H380mm ¥65,000 367002

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:160/150W
- 定格時間:30分
- 処理能力:約2.0~3.6kg/分(キャベツみじん切)
- 質量:5kg



・CV-150Bの処理能力をさらにパワーアップしたタイプです。

・粗さ調節ツマミをスライドするだけで好みの粗さに調節できます。

⑧ パーチャルフードカッター交換部品 C直選 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
-------	----	------	----

05-0342-0801 CV-150B用 標準スライス刃(3枚1組) ¥4,500 367020

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:320/350W
- 定格時間:30分
- 処理能力:約3.0~13kg/分(キャベツみじん切)
- 質量:19kg



・デコの応用ですので、にぎり部分を下すだけでパートの方にも簡単にカットできます。

・包丁の刃は、カット用溝がある為作業台には刺れませんが長持ちします。かぼちゃ専用の包丁ですのでカット面が美しくカットできます。

・2分割、4分割として開発しましたが、スライスや小間切れにもご利用できます。

⑨ カボチャカッター KC-5 J直選 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高	標準価格	CD
-------	-------------	------	----

05-0342-1101 240×510×H150mm ¥45,000 105017

- 材質/刃:ステンレス 本体:プラスチック
- 質量:6kg
- 包丁刃渡り:360mm
- 刃の厚さ:3mm



・かぼちゃ等のスライスを特に重視したタイプですので、切断面がきれいに切れます。

・天ぷらなどのスライスにも。

⑩ カボチャカッター薄刃タイプ KC-5S J直選 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高	標準価格	CD
-------	-------------	------	----

05-0342-1201 240×510×H150mm ¥45,000 105018

- 材質/刃:ステンレス 本体:プラスチック
- 質量:約5.8kg
- 包丁刃渡り:360mm
- 刃の厚さ:1.8mm



・さつまいも、人参、大根、かぼちゃ、玉ねぎなどの厚切のスライスに最適です。

・カットガイドにより厚さが一定してカットできます。

・調整ネジにより簡単に調整可能です。

⑪ スライスカッター小型タイプ SK-4NS J直選 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高	標準価格	CD
-------	-------------	------	----

05-0342-1301 360×360×H110mm ¥65,000 103120

- 材質/刃:ステンレス 本体:プラスチック
- 質量:4kg
- 包丁刃渡り:190mm
- カット可能幅:約165mm
- 厚さ調節:3~60mm

厨房用品

料理道具

仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備