

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20549-345	株式会社クイックパック	0564-59-3525

345



※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。

厨房用品

強力なモーターを搭載しながら、コンパクトなボディを実現。最大処理能力260kg/時間の750Wのモーターが多忙なプロの現場をサポートします。



1時間に220kgものミンチ肉を作り出すハイパワーで、精肉店やレストラン、中華料理店、給食調理場などに最適。



① ボニーNEW直結式ミンサーNo. 22 **C**



注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0345-0101	580×230×H410mm	¥390,000	412022

●電源:三相200V 750W ●最大処理能力:260kg/時間 ●重量:35kg
●投入口径:50mm ●出口(プレート)の径:81mm ●標準プレート:3.2mm付 ●付属品:押棒

② ボニーNEWハイパワーミンサーBN-550SA(#12) **C**



注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0345-0201	560×250×H400mm	¥320,000	412014

●電源:単相100V ●最大処理能力:220kg/時間 ●重量:29kg
●投入口径:62mm ●出口(プレート)の径:69mm ●標準プレート:3.2mm ●付属品:押棒

大きなパワーで大量処理

・肉や魚だけでなく、豆や野菜も小型機種とは思えないハイパワーで細かく挽きます。
・大量処理が可能なハイパワーにもかかわらず静かな運転音、置き場所に困らないコンパクト設計、抗菌プラスチックを採用したトレイなどを使用しやすさと衛生面にも気を配りました。
・オプションでウィンナーメーカーがあります。



③ ボニー電動式 キッチンミンサーBK-220 **C**



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0345-0301	394×170×H310mm	¥77,000	411002

●電源:単相100V ●消費電力:400W ●プレート径:65mm
●ロート径:45mm ●処理能力:肉、魚20~30kg/20分
●定格時間:20分 ●標準仕様:3.2mmプレート付・押し棒付
●質量:7kg

④ ボニーキッチンミンサー BK-220用プレート、ナイフ **C**



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0345-0401	プレート 1.6mm	¥16,100	411002-01

05-0345-0402 プレート 1.9mm ¥12,400 411002-02
05-0345-0403 プレート 2.4mm ¥10,200 411002-03
05-0345-0404 プレート 3.2mm ¥6,000 411002-04
05-0345-0405 プレート 4.8mm ¥6,000 411002-05
05-0345-0406 プレート 6.4mm ¥6,000 411002-06
05-0345-0407 プレート 8.0mm ¥6,000 411002-07
05-0345-0408 プレート 9.0mm ¥6,000 411002-08
05-0345-0409 ナイフ ¥2,700 411002-09



味噌づくりに最適なミンサーの登場です。あらかじめセットされている味噌豆専用プレートと3kgもの豆を入れられる大きなホッパーでよりおいしく、より大量の味噌づくりを可能にしました。ハイパワー・静かな運転音、コンパクトとご家庭での使用いやすさも最大限に追求しました。

⑤ ボニー電動式 豆ミンサー BK-205N **C**



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0345-0501	394×170×H382mm	¥74,000	412015

●電源:単相100V ●消費電力:400W ●プレート径:66mm
●ロート径:45mm ●付属品:専用豆ホッパー・みそ豆用プレート
●質量:7kg ●処理能力:40kg/20分 ●定格時間:20分
●標準仕様:4.8mmプレート



肉だけでなくお魚にも。ハンドルを軽く回すだけでお料理の幅が広がります。スリ刃は粗目・細目の2タイプ。吸着盤で固定するからしっかり安定します。

⑥ VCカロリーミンチ VC081



注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0345-0601	100×135×H200mm	¥2,600	607310

材質/本体:ポリプロピレン ハンドル:ABS樹脂
吸着:エラストマー樹脂 カッター部:ステンレス鋼
ハンドル・吸盤ノブ:スチール 押し棒:天然木
●耐熱温度本体・ハンドル:80℃ 吸盤:135℃ ●重量:600g

肉が熱が伝わりにくい手動式!簡単操作でミンチ肉ができる



材料を入れ、ハンドルを回すだけで、ソーセージ用のミンチ肉を作ることができます。お肉以外にも、魚やエビなどのミンチを作る時にも便利です。

⑦ ミートミンサーST-171 **K**



注文コード	外寸幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0345-0701	130×265×H220mm	¥2,300	412030

材質/ABS樹脂(本体、キャップ、ハンドル)・ポリアセタール(スクリュー)・AS樹脂(材料投入口)・ポリプロピレン(材料押さえ)・ステンレス刃物鋼(ディスク、カッター)
●重量:1.05kg

約1升の豆が1度にひける!!

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。



⑧ ボニー豆ひき・豆すり **C**



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0345-0801	300×200×H430mm	¥40,000	412012

●能力:1.2kg/分 ●質量:5kg ●出口の径:69mm
●投入口の大きさ:200×160mm
●標準仕様:3.2mmプレート・肉押し棒付

適量の肉を腸詰めできるハンドル式ソーセージメーカー。下ごしらえしたミンチ肉を入れ、ハンドルを押すと、一定量の肉を腸詰めできるソーセージメーカーです。腸のサイズに合わせて口金は2種類セットになっています。



⑨ ソーセージメーカーセットST-173 **K**



注文コード	外寸幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0345-0901	265×66×H90mm	¥5,300	412031

材質/ABS樹脂(筒部)・EVA樹脂(筒内ノブ先ブッシュ部)・ステンレス(シャフト)・真鍮ニッケルメッキ(ノズル)・ナイロン・ステンレス(ブラシ)
●重量:180g(本体のみ)

料理道具

仕込み・ストック

調理小物

鉄板焼き用品

食材・計測

調理機械

厨房機器・設備