

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20600-376	株式会社クイックパック	0564-59-3525

※ご注文の際は、商品コード・サイズをお確かめの上ご連絡ください。

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.6

376

簡単便利に餃子の餡ができます。

オススメ!



丸型の透明樹脂カパーが
つきました。



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。

① 餃子具カッター GGC-4 C 日本

商品コード	直径×全長mm	標準価格
051110	φ152×363	¥55,000

材質/刃: 18-8ステンレス

② 餃子具カッター GGC-3/4用兼用交換部品 E 日本

商品コード	規格	標準価格
051107	GGC-3用替刃(1枚)	¥4,600
051108	GGC-3用パイプスペーサー	¥1,300
051109	GGC-3用透明樹脂カパー	¥2,700

材質/刃: 18-8ステンレス

- 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:
連続瞬間ミジン切り
すべて1回の投入でOK!
粗、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。



商品コード	外寸縦×横×高さmm	標準価格
105070	200×260×H410	¥78,000

- 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
- すべて1回の投入でOK!
粗さ調節板の差し替えて粗くも
細かくも出来ます。女性でも簡単に
持ち運びが出来る
小型コンパクト
設計。



商品コード	外寸縦×横×高さmm	標準価格
105008	188×284×H422	¥73,000

- 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(粗さにより異なります。)
- 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
・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。



商品コード	外寸縦×横×高さmm	標準価格
106055	190×300×H315	¥68,900

- 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(ボリアセタール樹脂/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: ミジン切り
・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。



商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	標準価格
105071	580×390×H240	¥190,000

- 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
(キャベツみじん切り)
- 質量: 5kg
- ・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)ですから狭い厨房に
ピッタリ、持ち運びもラクラクできます。



商品コード	規格	外寸縦×横×高さmm	標準価格
367002	CV-150B	272×230×H380	¥65,000

- 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
(キャベツみじん切り)
- 質量: 19kg
- ・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。



商品コード	規格	外寸縦×横×高さmm	標準価格
367003	CV-220A	365×364×H470	¥195,000

商品コード	規格	標準価格
367020	CV-150B用標準スライス刃(3枚1組)	¥4,500

商品コード	規格	標準価格
367021	CV-220A用スライス刃(1枚)	¥2,400

- 質量: 6kg ●包丁刃渡り: 360mm ●刃の厚さ: 3mm
- ・テコの応用ですので、にぎり部分を 下ろ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
台上には触れませんので長持ちします。かぼちゃ専用の包丁で
するので 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、
スライスや小切れにもご利用できます。
・包丁を支点で固定し、刃が
厚めですのでふろつきにくく
安定感があります。
・パイ、とうもろこし、
キャベツ等の
カットにも
ご利用できます。



商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	標準価格
105017	240×510×H150	¥52,000

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
- ・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。



商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	標準価格
105018	240×510×H150	¥52,000

材質/刃: ステンレス 本体: プラスチック

- ・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。



商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	標準価格
103120	360×360×H110	¥75,000

材質/刃: ステンレス 本体: プラスチック

調理用品

料理道具

ストック・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