

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20604-396	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

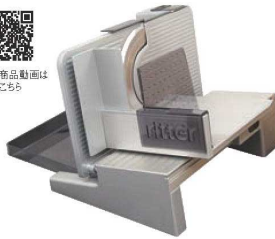
フードスライサー・手動ミートチョッパー

396

フードスライサー



商品動画は
こちら



ラーメン店
①リッター スライサー
セキユラ9

ページコード	商品コード	価格
3-0396-0101	3553630	¥89,000

外寸:300×370×H245
電源:単相100V (50/60Hz) 45W
定格時間:10分
厚さ調整:0.5~23mm 重量:5.3kg
食材の最大サイズ:190×130mm
切断有効寸法:最大径 φ130mm
作動方式:手動式
用途:チャーシュー、ハム、ソーセージ、ローストビーフ、野菜



ラーメン店
②リッタースライサー
ソリダ4

ページコード	商品コード	価格
3-0396-0201	3553520	¥67,900

外寸:380×255×250
電源:単相100V (50/60Hz) 65W
定格時間:5分
厚さ調整:0.5~23mm 重量:3.8kg
切断有効寸法:最大径φ130mm
作動方式:手動式
用途:チャーシュー、ハム、ソーセージ、ローストビーフ、野菜(ハムも切れます)。

ミートチョッパー



③ボニー 手動式
ミートチョッパー (ねじ止式)

ページコード	商品コード	価格
3-0396-0301	0799000	¥35,000

標準仕様: ナイフ 3-0396-0302 0799400 ¥2,800
プレート3.2mm 3-0396-0303 0799900 ¥3,600

※押棒付



⑤ボニー 手動式
ミートチョッパー (据付式)

ページコード	商品コード	価格
3-0396-0501	0800800	¥43,000

標準仕様: ナイフ 3-0396-0502 0800100 ¥3,100
プレート3.2mm 3-0396-0503 0800600 ¥5,800

※押棒付

④ボニー 手動式
ミートチョッパー (ねじ止式)

ページコード	商品コード	価格
3-0396-0401	0799100	¥43,000

標準仕様: ナイフ 3-0396-0402 0800100 ¥3,100
プレート3.2mm 3-0396-0403 0800600 ¥5,800

※押棒付

⑥ボニー 手動式
ミートチョッパー (据付式)

ページコード	商品コード	価格
3-0396-0601	0800900	¥68,000

標準仕様: ナイフ 3-0396-0602 0801900 ¥5,100
プレート3.2mm 3-0396-0603 0802400 ¥10,300

※押棒付



⑧豆ひき器
大型ホッパー付

ページコード	商品コード	価格
3-0396-0801	4548700	¥47,000

外寸:200×300×H400
投入口径:φ49 出口径:φ62
重量:5kg
標準仕様:プレート3.2mm
●ホッパーが大きいので約8合の豆が入ります。



⑨カロリーミンチ

ページコード	商品コード	価格
VC-081	3-0396-0901	3623900 ¥2,600

250×115×H202
本体:ポリプロピレン 押え棒:木製
カッター:ステンレス鋼 吸盤:エラストマー樹脂 ハンドル:ABS
重量:0.6kg
付属品: (プレート粗目(8mm) 押え棒)
細目(4mm)
●底面の強力吸着盤でしっかり固定でき、楽に挽けます。

仕様 \ タイプ		ね じ 止 式		据 付 式	
型 式		③No.5β	④No.10β	⑤No.12	⑥No.22
能 力 / 時		12kg	25kg	25kg	40kg
サイズ	横 幅	18cm	25cm	25cm	28cm
	奥 行	8.3cm	10.3cm	10cm	15cm
	高 さ	26cm	30cm	17cm	19cm
重 量		2.5kg	4.8kg	4.5kg	7.5kg
ロ ー ト 径		8cm×8cm	10cm×9.6cm	10cm×9.6cm	14cm×10cm
プ レ ー ト 径		5.3cm	6.9cm	6.9cm	8.1cm

〈プレート目(穴)と用途〉

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	12.8mm	16.0mm	19.2mm
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							○	○					
養鰻飼料		○	○	○									
コロケじゃがいも						○	○	●	○				
みそ豆					○	○	●	○					
のり						○	○	●	●	○			
いか・たこ					●	○	○						
製あん用		●	○	○									

※この表は、左側に記入の材料を使用した場合●をつけたプレートが最適ですが、用途に応じて使い分けてください。

17
ハサミ

18
野菜細工
ピーラー・芽取り・

11
調理機械
下ごしらえ

12
ボール・洗い桶

13
水切り・ザル

14
水マス・計量スプーン

15
ロー・スコップ

16
缶切・栓抜