

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20608-319	株式会社クイックパック	0564-59-3525

319

厨房用品

調理機械 ▶ 027 その他専用カッター類

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

調理機械

021 ~ 027

021
万能パイプサイ

022
野菜スライサー

023
ピーチキラー

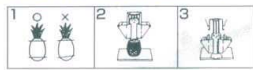
024
ツイン切機

025
ミン切機

026
ハムスライサー

027
その他専用カッター類

芯と外皮を同時にカット



1 ワンタッチパイプピラー

[EPIN-01] G

出業上陸使用パインの大きさ

PW-M 85mm おもに6ヶ玉用 13-0319-0101 ¥63,000
PW-L 90mm おもに8ヶ玉用 13-0319-0102 ¥73,000
PW-LL 95mm 大きめの5ヶ玉用 13-0319-0103 ¥73,000

- シンと外皮を同時にカットします。
- 1. パインの両サイドを切る。
- 2. パインピラーをパインの中心にあわせ上から押し切る。
- 3. レバーを押し上げて商品をパインピラーより抜き取る。

芯と外皮を同時にカットし、更に1/2に縦割りカット



2 パインピラーセンターカットタイプ PC

[EPIN-02] G

出業上陸使用パインの大きさ

M 85mm おもに6ヶ玉用 13-0319-0201 ¥35,000
LL 95mm 大きめの5ヶ玉用 13-0319-0202 ¥36,000

- シンと外皮を同時にカットし、1/2のたて割りにします。

外皮を傷めずに中身だけくり抜けます



4 パインボート

[EPIN-04] G

13-0319-0401 ¥8,000

- 特殊な形状の刃物ですので、外皮をいためずに中身だけがキレイにくり抜けます。(パイン5、6、7ヶ玉専用です)

両端が平行に切れて効率的



5 パインピラー 両切りカッター TC-2N

[EPIN-07] G

13-0319-0501 ¥55,000

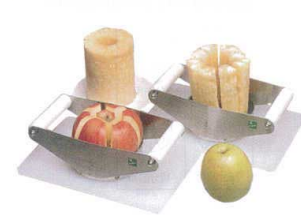
サイズ: 390×200×H210

重量: 約4.5kg

カット寸法: 9~18cm

- パイナップルの両端を平行にカットできます。
- 大量のホールカット、スティック作りをする際の下処理に便利です。

その他の分割数など特注品も承ります!



6アップルカッター [ECUT-08] G

AP-6(6分割用) 13-0319-0601 ¥40,000

AP-8(8分割用) 13-0319-0602 ¥40,000

材質: ステンレス製

- リンゴ、ナシなどの等分割と芯とりが同時にでき、ホール抜きパイナップルの分割もできます。
- ステンレス製なので耐久性があり、使用後の水洗いもカンタンです。

※特注品承ります



3 パインボトル PB-M

[EPIN-03] G

13-0319-0301 ¥30,000

6ヶ玉用

- 側面カッターと底部カッターとの組合せにより、外皮をいためずに中身だけがキレイにくり抜けます。



7 スイカカッター WM-6-8

[ECUT-25] G

13-0319-0701 ¥110,000

サイズ: 450×290×H660

刃渡り: 360 重量: 約6.8kg

用途: スイカ、キャベツ、白菜、パイナップル、メロンの分割用

- 6、8分割兼用タイプ
- 位置決めストッパーにより、初めての方でも正確に分割カットができます。
- スイカホルダーは3段階の調整機構付きなので、スイカの大小にかかわらず安定したカットができます。



8 定尺カッター TCL [ECUT-19] G

加寸寸法 カット刃数

3cm	9枚	13-0319-0801 ¥165,000
4cm	7枚	13-0319-0802 ¥155,000
5cm	5枚	13-0319-0803 ¥150,000
6cm	5枚	13-0319-0804 ¥150,000
7cm	4枚	13-0319-0805 ¥145,000
8cm	4枚	13-0319-0806 ¥145,000

サイズ: (最大) 510×600×H120 刃渡り: 290

重量: 約12.5kg 刃厚: 1.8

- ごぼう(キンピラ用)、長ネギ(ヤキトリ、串カツ用)、フキ、セロリ、大根、人参等の規格のカットにご利用下さい。
- 交換刃用の刃物もございます。
- 刃の研ぎ直しも承ります。(有償)
- カット寸法及び刃数の特注も承ります。(別途御見積)

※カット出来ないものもありますので、お求めの際は必ずお問い合わせ下さい。

お弁当やおせちに



9 かまぼこカッター TC-K7 [ECUT-17] G

13-0319-0901 ¥115,000

サイズ: 200×280×H140

重量: 約1.9kg

刃: 17枚刃 カット幅: 7

- ステンレス刃物鋼使用(交換刃方式です)
- かまぼこ、玉子の中にもカットできないものもあります。
- カット寸法の特注も承ります。(別途御見積)

1丁約5秒!



10 豆腐さいの目カッター TF-1

[ECUT-20] G

10mm角 910分割 13-0319-1001 ¥98,000

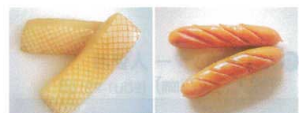
15mm角 192分割 13-0319-1002 ¥98,000

サイズ: 170×200×H270

最大取入寸法: 100×70×H130

重量: 約2.6kg ステンレス製

- 豆腐、ゼリー、杏仁豆腐等
- わずか2工程で、早い、カンタン、形がそろふ。



イカの松笠切り ウィンナーの筋入れ



11 いかにも [EICT-01] G

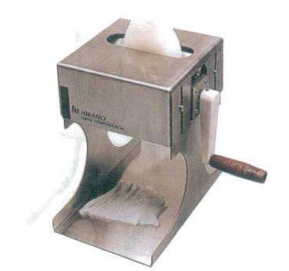
HS-5001 13-0319-1101 ¥ 6,300

HS-5002V 13-0319-1102 ¥10,500

HS-5003 13-0319-1103 ¥16,500

- イカの姿焼、松笠切り、ロールイカにナス、フランクフルト、ウィンナーのかざり切に。
- ※刃先を下にして手前に軽く引くようにお使い下さい。

品番	標準切込幅	刃全体の幅	切り込み深さ
HS-5001	6mm	60mm	0~3.5mm
HS-5002V	6mm	60mm	3.5~8mm
HS-5003	6mm	180mm	0~3.5mm



12 イカソーメンカッター [EICT-02] G

HS-550H3.5 13-0319-1201 ¥168,000

HS-550H2.5 13-0319-1202 ¥198,000

- ステンレス鋼丸刃55mmを使用、切れ味バツグンです。
- 刃物部分のみ取り外し可能、お手入れが簡単です。

品名	HS-550H3.5	HS-550H2.5
サイズ	290×260×H250	
重量	約4kg	
カット幅	3.5mm(31枚刃)	2.5mm(44枚刃)
処理能力	最大カット寸法 110×15	

※上記の価格には消費税は含まれておりません。