

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-520	株式会社クイックパック	0564-59-3525

泡立・水マス・調味料入・ロート

520



アーム付き

アーム無し

商品の詳細を動画でCheck!

1 働きじょうご(じょうご無し) (BHT-24)

	じょうご1ヶ付サイズ	質量	
9-0520-0101	21cm用(アーム付き)	φ230×H240~490 870g	¥25,000
9-0520-0102	21cm用(アーム無し)	φ230×H440 570g	¥23,000
9-0520-0103	18cm用(アーム無し)	φ200×H440 570g	¥23,000

- 袋の高さに合わせて調節可能。
- 大きい袋に充填する場合はアームで袋を固定できるので、両手で充填することができます。
- 液状の充填物の場合は袋支え治具があるの底面が汚れにくい。
- ※ロートはP.507のアルマイト広口ロート18・21cmをご使用ください。(別売)
- ※アーム無しは袋支え治具が付いておらず、袋保持や高さ調節は出来ません。

FIFO (ファイフォ) ボトル



- スモールバルブ**
少量出したいときや濃度の薄いソースなどに。
- ミディアムバルブ**
ケチャップやマスタードなどオールマイティに使用できます。
- ラージバルブ**
タルタルソースのような固形物が入ったソースや濃度のあるソースに。

2 FIFO (ファイフォ) ボトル ディスペンサー (BDI-61)

オンス	スモールバルブ	ミディアムバルブ	ラージバルブ	外径	高さ	容量 (c.c.)	
12	9-0520-0201	9-0520-0202	9-0520-0203	62	173	354	¥ 830
16	9-0520-0204	9-0520-0205	9-0520-0206	62	215	473	¥ 870
20	9-0520-0207	9-0520-0208	9-0520-0209	70	215	590	¥ 920
24	9-0520-0210	9-0520-0211	9-0520-0212	76	215	709	¥1,020
32	9-0520-0213	9-0520-0214	9-0520-0215	88	215	946	¥1,130

- 材質: 本体/ポリエチレン バルブ/シリコン
- 吐出口が下向きになるのでケチャップなどが常に出しやすい状態になっています。
- バルブはシリコン製なので液だれが無く、吐出後の切れも良くなっています。
- バルブ部分はカウンターの表面や食材に直接触れない構造になっていますので衛生的です。



3 エコノミー ポンプディスペンサー

66289 (BPV-15) 9-0520-0301 ¥3,100

φ150×H380 (約3,800cc.)

- ケチャップ、マスタード、バーベキューソース、トッピング(パナラ、チョコ、ストロベリー)等液体状のソース用です。

4 マキシー ポンプディスペンサー

66489 (BPV-16) 9-0520-0401 ¥12,600

φ150×H400 (約3,800cc.)

- タルタルソース等固めのソース用ポンプです。

5 ステーションリー ポンプディスペンサー

66389 (BPV-17) 9-0520-0501 ¥12,000

φ150×H385 (約3,800cc.)

- 液状のソース、ドレッシング等のソース用ポンプです。

③~⑤材質: プラスチック製

※③~⑤のポンプディスペンサーは、ワンショット約28gの一定量を供給できます。



6 エコノミー ポンプ 662

(BPV-11) 9-0520-0601 全長:300 ¥2,230

- ケチャップ、マスタード、バーベキューソース、トッピング(パナラ、チョコ、ストロベリー)等液体状のソースポンプです。

7 マキシー ポンプ 664

(BPV-12) 9-0520-0701 全長:285 ¥11,700

- タルタルソース等固めのソース用ポンプです。

8 ステーションリー ポンプ 663

(BPV-13) 9-0520-0801 全長:335 ¥11,100

- 液状のソース、ドレッシング等のソース用ポンプです。

※⑥~⑧のポンプはワンショット約28gの一定量を供給できます。

※⑥~⑧のポンプはP.519-0103・0104の容器にセットできます。

9 ポンプディスペンサー専用キャップ 89MM

(BPV-14) 9-0520-0901 内径89 ¥460

- ※⑥~⑧のポンプとP.519-0103・0104の容器をセットで使用する場合に必要です。



10 カーライル エコノミー ポンプディスペンサー

(BPV-06)

#

9-0520-1001 38502 2連:255×220×H210 ¥75,000

9-0520-1002 38503 3連:370×220×H210 ¥113,000

9-0520-1003 38504 4連:485×220×H210 ¥139,000

本体、蓋:ステンレス

ホテルパン:ポリプロピレン 容量:約1.6ℓ

- ケチャップ、マスタード、バーベキューソース、トッピング(パナラ、チョコ、ストロベリー)等液体状のものに御使用でき、ワンショット約15c.c.の一定量を供給できます。

●すべり止め用ゴム足付。

ショーケース・冷蔵庫等の麺つゆを冷たいまま直接吸い上げて定量抽出!



11 小型簡易充填機 小分太 KBB-1TH型

(BZY-15) 9-0520-1101 ¥185,000

180×360×H340

電源:単相100V

消費電力:50W

能力:3,600c.c./分 60c.c./秒

(汲み上げ60cm)

使用可能容器:口径9mm以上

:φ80×H180mm以下

使用液体温度:最高80℃

- 吸い上げはホースを差し込むだけ!
- タイマーを量に合わせて設定(0.5秒~30時間)
- 容器をおいてボタンを押すだけ。(自動、手動も可)



12 粘体小分太 TP-600

(BZY-09) 9-0520-1201 ¥145,000

200×300×H340

電源:単相100V

消費電力:20W

能力:600c.c./分

使用可能容器:口径9mm以上

:φ75×H220mm以下

- 各種少量容器への定量注入に流動性のある液体なら、顆粒やゴマ粒にもラクラク対応
- 洗浄・殺菌は熱湯を通すだけ。
- チューブ式なので工具不要で簡単に取り外し清掃も容易にできます。
- 充填量はダイヤル・タイマーで簡単設定。1秒~時間まで自由に調節可。

うらごし・フルイ
ストーブ・みぞこし
レードルトンク
ターナー

泡立・水マス・
調味料入・ロート

卸金・すり鉢
マッシーヤ!天突

和食用小物・寿司
おにぎり型

抜型・細工用品
皮むき・玉子切

チーズ・パター
肉用品

ハサミ・検抜
缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類