

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-536	株式会社クイックパック	0564-59-3525

和食用小物・寿司・おにぎり型

536



①・③(54~90cm)は底に竹を巻いて補強してあります。

飯台のあく抜きについて

1. 米の研ぎ汁を煮立てて、桶いっぱいになり、冷えるのを待って、その後水洗いをする。
2. 又は、桶いっぱいになり湯を張って、その中に酢を半合~1合位入れて、湯が冷えたら、お湯で洗う。

使用後の注意

御使用後は、水洗いを手早くする事が美しく長もちをさせます。そして陰干しをしてからしまってください。長く水に漬けますと、タガがゆるんだり変形、変色したり致しますので御注意ください。



① 木製銅箍 飯台 (サワラ材) (BHV-01)

	cm	内径	深さ	2合	¥
9-0536-0101	24	220	65	2合	7,700
9-0536-0102	27	250	70	2.5合	8,600
9-0536-0103	30	280	70	3合	10,300
9-0536-0104	33	305	70	3合	11,400
9-0536-0105	36	335	75	7合	12,500
9-0536-0106	39	360	80	1升	13,800
9-0536-0107	42	390	80	1.5升	15,600
9-0536-0108	45	420	85	2升	26,400
9-0536-0109	48	440	90	2.5升	30,000
9-0536-0110	51	470	100	2.7升	40,000
9-0536-0111	54	500	115	3升	47,000
9-0536-0112	60	550	130	4升	45,000
9-0536-0113	66	610	135	5升	51,500
9-0536-0114	72	670	145	6升	56,500
9-0536-0115	75	710	145	7升	60,000
9-0536-0116	90	850	160	1斗	115,000

※底竹巻は54~90cm



② 木製 飯台用蓋 (サワラ材) (BHV-03)

	cm用	¥
9-0536-0201	33	3,700
9-0536-0202	36	4,100
9-0536-0203	39	4,600
9-0536-0204	42	5,200
9-0536-0205	45	7,000
9-0536-0206	48	7,900
9-0536-0207	51	19,500
9-0536-0208	54	22,000
9-0536-0209	60	24,000
9-0536-0210	66	34,000
9-0536-0211	72	38,000
9-0536-0212	75	42,000



③ 木製ステン箍 飯台 (サワラ材) (BHV-02)

	cm	内径	深さ	3升	¥
9-0536-0301	54	500	115	3升	47,000
9-0536-0302	60	550	130	4升	46,500
9-0536-0303	66	610	135	5升	53,000
9-0536-0304	72	670	145	6升	58,000
9-0536-0305	75	710	145	7升	61,500
9-0536-0306	90	850	160	1斗	116,500

※底に竹を巻いて補強してあります。



④ 天然木 寿司飯台 (BHV-58) 目

	cm	内径	深さ	2.5合	¥
9-0536-0401	27	φ252	66	2.5合	3,600
9-0536-0402	30	φ282	68	3合	4,000
9-0536-0403	33	φ310	72	5合	5,000
9-0536-0404	36	φ340	76	7合	6,200
9-0536-0405	39	φ370	79	1升	7,300
9-0536-0406	42	φ400	84	1.5升	8,500

材質:天然木(シベリア産銀杉)

- タガ/ポリプロピレン製
- ポリプロピレン製の特殊タガが木の本体をしっかりガード。



⑤ 抗菌ハセガワの飯台 (BHV-66) 目

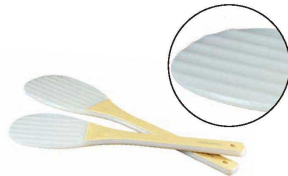
	cm	内径	深さ	¥
9-0536-0501	HG-36	36	377 × 76	1.5升 ¥36,800
9-0536-0502	HG-48	48	457 × 91	2.5升 ¥54,600
9-0536-0503	HG-60	60	565 × 121	4升 ¥75,600
9-0536-0504	HG-72	72	685 × 151	6升 ¥96,600

材質:ポリエチレン(外部)

発泡ポリスチレン(内部)

耐熱温度:80℃

- 耐久性に優れており、木ズヤや黒カビなどの心配もなく衛生的です。



⑥ 抗菌ハセガワの飯切しやもじ (BHV-67) 目

	cm	幅	¥
9-0536-0601	SPOG-40	40	115 ¥10,000
9-0536-0602	SPOG-45	45	125 ¥10,600

材質:超高分子量ポリマー-UIMS、ナイロン

- 軽量で重心バランスが良く、先端部は厚みが薄い波板形状でとても混ぜやすくなっています。



⑦ 抗菌ハセガワのおひつ (平蓋セット) (BOH-01) 目

	cm	内径	深さ	¥
9-0536-0701	HOS-F30	30	φ275 × 115	1升 ¥49,400
9-0536-0702	HOS-F33	33	φ307 × 150	1.5升 ¥56,800
9-0536-0703	HOS-F36	36	φ325 × 230	3升 ¥68,000

材質:外部/ポリエチレン

内部/発泡ポリスチレン

耐熱温度:80℃

- 割れ、木くずの心配がなく衛生的。
- 内部の発泡体構造により木製以上の保温性を備えています。
- 洗浄性も高い為、作業効率の改善に。

手を伸ばせばシャリ玉が出てくるハンドセンサー搭載



HANDモード

単品メニューやオーダーが通ってからにぎり始める時などに最適です。



AUTOモード

シャリ玉を取ると次のシャリ玉が自動的に出てきます。寿司の数が多し時や、スピードが求められる作業に効果的です。

⑧ すしメーカー スキューブ ASM405S

(BSS-57) 9-0536-0801 ¥600,000

280 × 321 × H454

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:30W

成形能力:最大1,800個/時

量目調整:約18~24g(成形ローラー選択式 SS・S・M・L)

ホッパー容量:最大約3kg(約1升)

本体質量:約16kg

- ハンドセンサー搭載で手元を見ずにシャリ玉をとることができます。
- 2つのモード(HANDモード・AUTOモード)をワンタッチで切り替え可能。作業に応じて使い分けできます。
- 特殊樹脂パーツを使用することにより、耐久性に欠けるテフロン加工を一切使っていません。

⑨ 食品機械用離型油 リケイ君

(BRK-01) 9-0536-0901 ¥1,500

480ml

- 少量でも離型効果が長持ちし、多くのシャリが処理できます。
- 油が広がりがやすく、テフロン加工面にも馴染みやすいです。
- ガス抜き機能付



⑩ 無菌植物油 シャリバナール (離型潤滑用)

(BSY-55) 9-0536-1001 ¥2,100

480ml

- 高級純植物油を使用した食品機械、器具用の離型・潤滑・サビ止め剤です。
- 高度の精製技術により油臭を取り除いてあるため、食品が接触してもにおいが残りません。
- ガス抜き機能付

うらごし・フルイ  
スリブ・みそこし  
レードルトンク  
調味料入・ロート

泡立・水マス  
マッシャー  
卸金・すり鉢  
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・バター  
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