

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-684	株式会社クイックパック	0564-59-3525

関連商品 オニオンリングタワー → P.1886

ハムスライサー・ミートチョッパー

684

ポニー ミートチョッパー (鉄铸件 錫メッキ ①~④)

●ハードナイフの採用 ハードナイフはSCM材を使用しておりますので、優れた切れ味を持ち、再研磨の必要がない程の耐久性があり、いつまでも処理能力が落ちません。



① No.5(手動式) <CMC-11>目

9-0684-0101 ¥35,000  
180×83×H260  
A53 B80×80 C0.7kg/分  
標準仕様:3.2mmプレート付  
●肉押棒付

② No.10(手動式) <CMC-12>目

9-0684-0201 ¥43,000  
250×103×H300  
A69 B95×102 C1.3kg/分  
標準仕様:3.2mmプレート付  
●肉押棒付



③ No.12(手動式)

<CMC-49>目 9-0684-0301 ¥43,000  
250×100×H170  
A69 B115×100 C1.3kg/分  
標準仕様:3.2mmプレート付  
●肉押棒付

④ No.22(手動式)

<CMC-14>目 9-0684-0401 ¥68,000  
280×150×H190  
A80 B140×100 C1.8kg/分  
標準仕様:3.2mmプレート付  
●肉押棒付

※①No.5・②No.10・③No.12はP.683に専用ウイナーメーカーセットがあります。

●ポニー ミートチョッパーのプレート種類

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	ナイフ
牛・豚肉ミンチ					◎	○	○				/
魚肉ミンチ				○	◎	○	○				
魚肉(小骨付き)							◎				
魚肉(かまぼこ用)	○	◎	○	○				○	○		
養魚餌									◎	◎	
養鯉餌		○	○	○							
コロッケ・じゃがいも						○	○	◎	○		
みそ豆					○	○	◎	○	○		
のり						○	○	◎	○		
いか・たこ					◎	○	○				
製あん用		◎	○	○							
No.5用目	9-0684-0102 ¥17,400	9-0684-0103 ¥9,800	9-0684-0104 ¥6,500	9-0684-0105 ¥6,000	9-0684-0106 ¥3,400	9-0684-0107 ¥3,400	9-0684-0108 ¥3,400	9-0684-0109 ¥3,400	9-0684-0110 ¥3,400	9-0684-0111 ¥2,640	
No.10・No.12用目	9-0684-0202 ¥22,800	9-0684-0203 ¥15,200	9-0684-0204 ¥11,800	9-0684-0205 ¥9,500	9-0684-0206 ¥5,460	9-0684-0207 ¥5,460	9-0684-0208 ¥5,460	9-0684-0209 ¥5,460	9-0684-0210 ¥5,460	9-0684-0211 ¥5,460	9-0684-0212 ¥2,940
No.22用目	9-0684-0402 ¥34,000	9-0684-0403 ¥22,000	9-0684-0404 ¥14,400	9-0684-0405 ¥14,400	9-0684-0406 ¥9,800	9-0684-0407 ¥9,800	9-0684-0408 ¥9,800	9-0684-0409 ¥9,800	9-0684-0410 ¥9,800	9-0684-0411 ¥9,800	9-0684-0412 ¥4,800

(注)上記表は各チョッパー共に左側に記入の材料を使用した場合、二重丸をつけた目のサイズが最適ですが、用途に応じて変わり目のプレートも御使用ください。

約1升の豆が1度にひける!!



⑤ ポニー 豆ひき・豆すり器

<CMM-01>目 9-0684-0501 ¥47,000

300×200×H430  
A69 B200×160

◎1.2kg/分

標準仕様:3.2mmプレート付

●肉押棒付  
ホッパーが大きく、約1升の豆が入ります。  
豆ひき以外にも肉のミンチ、魚のミンチ作りにもどうぞ。



⑦ オニオン フラワー  
カッターN55700

<CON-03> 9-0684-0701 ¥425,000

340×280×H425

使用方法  
適当なサイズの玉ねぎの皮をむき、カッター部に入れ、ハンドルを下ろし、もどし、注意して芯を取り除き、逆さまにして190~205℃位の油で1分半程揚げれば出来上がりです。



⑧ オニオンブロッサムメーカー  
NP5143

<BON-64>目 9-0684-0801 ¥2,500

材質:ABS樹脂(耐熱90℃)  
セット内容  
カット用ガイド:φ109×H93  
芯取:全長134



フードプロセッサー!  
万能調理機  
野菜スライサー

ネギ切り機  
千切り機

おろし機  
ツマ切機

ミジン切機

ハムスライサー  
ミートチョッパー

専用カッター類  
その他