

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-686	株式会社クイックパック	0564-59-3525

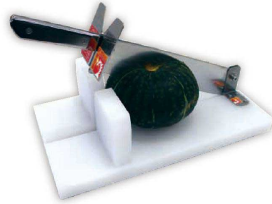
関連商品 ハンドタイプフルーツ カッターデコレーター類→P.564

その他 専用カッター類

686



1 オールステンレス 厨房カッター A-154
 〈CKT-55〉 9-0686-0101 ¥36,000
 530×230×H100 質量:約3kg
 庖丁刃渡り:265mm
 刃の厚さ:3mm
 材質:刃/ステンレス鋼
 台・柄/18-8ステンレス
 ●かぼちゃ、魚などの荒切り落としに便利です。
 ●ステンレスの刃、台により丸洗いOKです。



2 カボチャカッター ステンレス柄 KC-5
 〈CKB-03〉 9-0686-0201 ¥52,000
 240×510×H150 質量:6kg
 庖丁刃渡り:360mm
 刃の厚さ:3mm
 ステンレス刃物使用
 本体:プラスチックまな板使用
 ●2分割、4分割はもちろん、スライスや小間切にも御利用できます。



3 かぼちゃカッター薄刃タイプ ステンレス柄 KC-5S
 〈CKB-04〉 9-0686-0301 ¥52,000
 240×510×H150 質量:約5.8kg
 包丁刃渡り:360mm
 刃の厚さ:1.8mm
 ステンレス刃物使用
 本体:プラスチックまな板使用
 ●かぼちゃ等のスライスを特に重視したタイプですので、切断面がきれいに切れます。



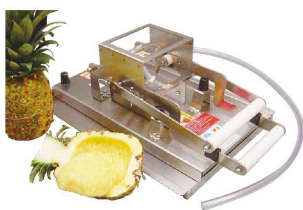
4 スライスカッター 小型タイプ SK-4NS
 〈CKT-33〉 9-0686-0401 ¥75,000
 360×360×H110 質量:4kg
 庖丁刃渡り:190mm
 カット可能幅:約165mm
 厚さ調節:3~60mm
 ●サツマイモ、人参、大根、カボチャ、玉ねぎ等の厚切りのスライスに最適です!
 ●カットガイドにより厚さが一定してカット出来ます。



5 万能プロカッター 背金なし A-5665
 〈CPK-05〉 9-0686-0501 ¥25,000
 140×650×H130 質量:3.2kg
 庖丁刃渡り:360mm
 背厚:2.5mm
 カット可能幅:330mm
 材質:刃/ステンレス鋼
 本体/パイン材
 ●刃が360mmと大きいので軽い力で切る事が出来ます。



6 パインスライスカッター
 〈BPI-03〉 約2週間
 カット寸法 カット枚数
 9-0686-0601 TC-P15 15mm 8枚 ¥195,000
 9-0686-0602 TC-P20 20mm 6枚 ¥185,000
 300×520×H180
 質量:11.5kg
 ●芯と皮をカットしたパインナブの規格カットが一度にできます。



7 スーパーパインボード SPB-M
 〈BPI-01〉 約10日
 9-0686-0701 ¥94,000
 430×230×H200
 カット寸法:130×95
 ●新開発のダブルカッターでハンドルを前後に90°回転させるだけでOK。
 ●透明カバーでよく見えるのでカット出来るか出来ないかが一目瞭然です。



8 キウイフルーツカッター TC-Ki7
 〈BKU-16〉 約10日
 9-0686-0801 ¥122,000
 300×320×H190
 カット幅:7mm
 質量:約2.8kg
 材質:ステンレス
 ●皮をむいたキウイフルーツをカット台への上、レバーを下げるだけで7mm幅カットが出来ます。



9 定尺カッター 〈ATI-C5〉 約4週間
 ※ご注文の際は、カット寸法をご指定ください。

	カット寸法	枚数	
9-0686-0901	TCL-3 3cm	9枚	¥165,000
9-0686-0902	TCL-4 4cm	7枚	¥155,000
9-0686-0903	TCL-5 5cm	5枚	¥150,000
9-0686-0904	TCL-6 6cm	5枚	¥150,000
9-0686-0905	TCL-7 7cm	4枚	¥145,000
9-0686-0906	TCL-8 8cm	4枚	¥145,000

 510×600×H120 質量:約12.5kg
 刃渡り:290mm
 刃の厚さ:1.8mm
 材質:ステンレス
 ●ゴボウ(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御使用ください。
 ※カット寸法及び刃数の特注も承ります。

フードプロセッサ!
 万能調理機
 野菜スライサー
 ネギ切機
 千切り機
 おろし機
 ツマ切機
 ミシン切機
 ハムスライサー!
 ミートチョッパー!
 その他
 専用カッター類