

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20633-627	株式会社クイックパック	0564-59-3525

627 すくい網

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ハセガワ すくい網・網ひしゃくシリーズ

41 もちつき機



18-8 すくい網 抗菌 角柄用

①	②	③	④	⑤
ナス型 平織 KEN28H 特大	ナス型 細目 KEN25M 大	丸型 平織 KEF24H	丸型 細目 KES24M	丸型 細目 KES24S
4-0627-0101	4-0627-0201	4-0627-0301	4-0627-0401	4-0627-0501
280×250 10mm目 310g	250×220 4mm目 290g	φ240 10mm目 290g	φ240 4mm目 300g	φ240 40メッシュ 285g
7330410	7330600	7330510	7330700	8223100
¥9,500	¥7,500	¥8,500	¥7,600	¥8,100

※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。

42 スチーマー

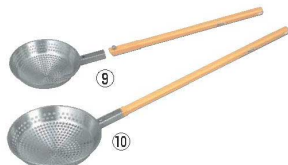


18-8 ひしゃく 抗菌 角柄用

⑥	⑦	⑧
15cm KEH-15	18cm KEH-18	21cm KEH-21
4-0627-0601	4-0627-0701	4-0627-0801
1.0 75 270	1.8 92 435	2.7 102 540
8222500	8222600	8222700
¥8,300	¥10,000	¥11,700

※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。

43 ストレナー



18-8 網ひしゃく 抗菌 角柄用

⑨	⑩
25cm KEA25	30cm KEA30
4-0627-0901	4-0627-1001
6mm 330	8mm 450
8222900	8223000
¥12,900	¥16,600

※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。



18-8 麺用 ひしゃく 抗菌 角柄用

⑪	⑫
18cm KEM-18	18-8 泡立てIIライン 抗菌 角柄用
4-0627-1101	4-0627-1201
8222800	3230000
¥11,500	¥12,400

※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。



18-8 泡立てIIライン 抗菌 角柄用

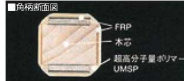
⑫
18-8 泡立てIIライン 抗菌 角柄用
4-0627-1201
3230000
¥12,400

※角柄は別売となります。③④⑤よりお選びください。

44 給食用ハタテラ・すくい網・ひしゃく

〈抗菌ひしゃく用角柄の特長〉

- ボルトによる固定方式ですから、頭部と柄を簡単に着脱でき、お手入れ簡単、いつも清潔で衛生的です。
- ボルトは長さ25mmのロングタイプですから、使用中に抜け落ちる心配はありません。
- 頭部はステンレス製、柄は木材と超高分子量ポリマーの複合体ですから、軽量で耐久性抜群です。
- 柄の断面が四角形(角柄)ですから、操作性は最高です。
- 柄の表面を覆う超高分子量ポリマーには抗菌剤を配合しておりますから、着脱洗浄の容易さと相まって衛生管理が徹底できます。



⑬⑭⑯

- 熱風 90分 90℃
- 煮沸 5分迄
- 熱湯 5分

- 漂白剤 酸素系 塩素系 OK
- 紫外線 OK

高温の天ぷら・揚げ物調理も可能



15 揚げ物用 ブルー角柄 ワンプッシュ式

cm	ページコード	g	商品コード	価格
80	4-0627-1501	550	1971100	¥17,700
60	4-0627-1502	400	7386200	¥10,300
45	4-0627-1503	300	7386300	¥9,000
35	4-0627-1504	230	7386400	¥7,800

調理時耐熱温度:180℃
※現在お使いの頭部類(ハセガワ製)にも入りますので、柄のみの交換だけでお使いいただけます。
※すくい網は別売です。

熱風	熱湯
90分 90℃	5分迄
食洗機	漂白剤
90℃	酸素系 塩素系 OK
煮沸	紫外線
5分	OK

37 おにぎり型・押し寿司型



13 抗菌 角柄 (ボルト付)

cm	ページコード	g	商品コード	価格
120	4-0627-1301	540	7329800	¥11,200
100	4-0627-1302	450	7329900	¥9,600
80	4-0627-1303	360	7330000	¥8,000
60	4-0627-1304	270	7330100	¥6,400
45	4-0627-1305	220	7330200	¥5,300
35	4-0627-1306	170	7330300	¥5,100

※①~⑥の各製品共通です。

14 抗菌 角柄 ワンプッシュ式

cm	ページコード	g	商品コード	価格
120	4-0627-1401	540	7388800	¥11,900
100	4-0627-1402	450	7388900	¥10,300
80	4-0627-1403	360	7389000	¥8,900
60	4-0627-1404	270	7389100	¥7,400
45	4-0627-1405	220	7389200	¥6,300
35	4-0627-1406	170	7389300	¥6,100

調理時耐熱温度:100℃
※現在お使いの頭部類(ハセガワ製)にも入りますので、柄のみの交換だけでお使いいただけます。

38 抜板

39 盛着・菜箸



16 抗菌 計量棒

ページコード	全長	g	メモリ	商品コード	価格
KRB-100	4-0627-1601	1,000	335 80cmまで1cmきざみ	3763411	¥12,400
KRB-120	4-0627-1602	1,200	400 100cmまで1cmきざみ	3763421	¥14,800

材質:木芯と超高分子量ポリマー 耐熱温度:90℃
●微量な凍結剤・水加減の調整にご使用ください。
●湯気が立ち上がっても目盛がとれやすい。
※計量棒のcm表示はJIS規格に適合しておりますので、計量の目安としてご使用ください。



17 ステンレス一体型角柄網ひしゃく

cm	ページコード	穴径	柄長	g	商品コード	価格
25	4-0627-1701	6mm	400	560	3051700	¥18,900
25	4-0627-1702	6mm	600	680	3051800	¥21,000
25	4-0627-1703	6mm	1,000	940	3051900	¥24,700
30	4-0627-1704	8mm	400	620	3052000	¥21,700
30	4-0627-1705	8mm	600	760	3052100	¥23,200
30	4-0627-1706	8mm	1,000	1,020	3052200	¥26,900

一体成形により洗浄性が向上。ステンレスグリップを四角にする事でグリップの滑りを抑制し、操作性が向上。

●このカタログに掲載されている価格は、2024年9月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。