

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-377	株式会社クイックパック	0564-59-3525

377

Kitchen Goods for Professional  
High Grade vol.7.3

※ご注文の際は、商品コード・注文コード・サイズをお確かめの上、ご注文下さい。

調理用品



料理に合わせ6種類のキメが選べる小型オロシ機の決定版。  
・タイミングベルト駆動の新メカニズム採用で静音性に優れ、耐久性も抜群です。  
・シンプル構造で掃除、メンテナンスがとて簡単です。

- 電源 単相100V 50/60Hz ●消費電力180/220W
- 投入口φ105(変形) ●粗さ調節極細～極粗(6種類)
- 定格時間30分 ●質量7kg ●用途おろし
- 処理能力大根・長いも 1分間1～3kg
- 付属品
- 専用おろし円盤3種類(極細、細、中細、中粗、粗、専用容器)

① マルチオロシDX-60 **L** 直選 日本

商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	注文コード	標準価格
104023	210×270×H300	07-0377-0101	¥97,000



DX-60よりスピード50%アップ(1850rpm)、NLパワー30%アップした自然薯(高粘度)専用小型オロシ機です。『自然薯専用機』  
・手おろしから卒業して他の仕込みに時間をかけられます。

- 電源 単相100V 50/60Hz ●消費電力230/250W
- 投入口φ105(変形) ●粗さ調節極細～極粗(6種類)
- 定格時間20分
- 付属品
- 専用おろし円盤3種類(極細、細、中細、中粗、粗、専用容器)
- 処理能力自然薯 1分間1～3kg
- 質量7kg ●用途自然薯専用おろし

② ハイスピード・ハイパワー マルチオロシ DX-66 **L** 直選 日本

商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	注文コード	標準価格
104100	210×270×H320	07-0377-0201	¥107,000

料理道具



Super nob  
・自転公転式のおろし板なので目詰まりすることなく、食材全体を均一におろし、手おろしの様な食感を生み出します。  
・投入口とおろし板表面との隙間を可能な限り小さくした事で、しょうが・にんにくなども材料のロスなく最小限に抑えることができるようになりました。  
・使用中に食材に刺さったほとんどの部分を本体から簡単に取り外して洗うことが出来ますので大変、衛生的です。  
・おろし板がむき出しの状態では動かない安全リミットスイッチ機構。

- 電源 単相100V 50/60Hz ●消費電力90W ●定格時間30分
- 処理能力1分/大根:1.5～2本 しょうが:約1000g 大和芋:約800g 自然薯:2～2.5本 にんにく:約800g
- 質量6.2kg ●付属品押し棒
- 投入口内寸85×110mm(おろし板まで)

③ 電動万能おろし機 Super nob **C** 直選 日本

商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	注文コード	標準価格
104130	210×400×H400	07-0377-0301	¥105,800



- 電源 単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力 300/360W
- 定格時間 20分
- 重量 10.5kg
- 処理能力3.0～3.6kg/分

④ 中部 RG-200C オロシ専用機 **C** 直選 日本

商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	注文コード	標準価格
367012	257×365×H402	07-0377-0401	¥98,000

ストロップ・仕込み



大根、山芋、人参、しょうが等のおろしに最適。  
旧タイプRHG-15に全面改良を加えました。

- 電源 単相100V 50/60Hz
- 消費電力 250/285W
- 重量 12kg

⑤ オロシDX RHG-16H **C** 納 日本

商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	注文コード	標準価格
104033	220×305×445	07-0377-0501	¥183,500



大根・人参・山芋・しょうが等のおろしに…。  
そば・天麩羅・割烹・居酒屋・仕出し屋・給食センター等に最適。長い実績のある安定商品。  
・オロシ金:荒目・細目・両面使用OK(両面おろし円盤(細目、荒目)付)  
・おろし円盤を裏返すだけで粗さが変わります。

- 電源 単相100V ●消費電力 関西168・関東145W
- 定格 45分 ●質量 9.7kg
- 処理能力 5kg/分 ●投入口 内寸60×70mm

⑥ 電動オロシRHG-15G **C** 直選 日本

商品コード	規格	外幅×奥行×高さmm	注文コード	標準価格
104029	—	200×310×H340	07-0377-0601	¥96,800
104009-01	交換部品両面おろし円盤	—	07-0377-0602	¥21,000

調理小物



独自開発のおろし方式(自転公転オロシ刃)  
・汁の出を最小に抑えたスピード加工で手おろしに匹敵する仕上がりです。  
・大根、人参、生姜、山芋が一種類のオロシ刃でOK。  
・コンパクトサイズで取り扱い、洗浄がとて楽です。

- 電源 単相100V 50/60Hz ●消費電力 80W
- 定格時間 20分 ●投入口内寸 φ85
- 処理能力 5kg/分 ●質量 5.5kg
- 付属品 押し棒、おろし板粗目、細目

⑦ 電動スーパーおろし **C** 直選 日本

商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	注文コード	標準価格
104010	270×250×H280	07-0377-0701	¥82,000



・独自の自転公転式のおろし刃が手おろしに匹敵する仕上がりで素早いおろしを実現。  
・従来難しい繊維の強いしょうがも楽におろせます。  
・φ50mmまでの大根なら一本丸ごとおろせます。  
・部品の着脱も簡単。簡単に洗って衛生的。

- 電源 単相100V 50/60Hz ●消費電力 120W
- 定格時間 15分 ●処理能力 2～3kg/分
- 質量 3kg ●投入口 φ50mm

⑧ 電動 スーパーおろし丸 **C** 直選 日本

商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	注文コード	標準価格
104027	180×270×H310	07-0377-0801	¥52,500

軽食鉄板焼き器具

機材・計測



・大根をまるごとできるので大量処理におすすめ

- 処理能力 大根1本7秒(鬼オロシ)・14秒(粗目)
- 投入口 φ80mm
- 付属品 極粗オロシドラム・標準オロシドラム
- 電源 単相100V 50/60Hz

⑨ 極粗鬼オロシ DX-60Z **L** 直選 日本

商品コード	外幅×奥行×高さmm	注文コード	標準価格
104121	270×300×H500	07-0377-0901	¥220,000



刃はセラミック混入材でトロロオロシに最適です。  
【使用方法】  
スイッチをONにした後、材料を投入口の端に当てながら押ししてください。粗さは押し加減で調整してください。

- 電源 単相100V 50/60Hz ●消費電力 150W
- 定格時間 30分 ●質量 5.5kg

⑩ ニューオロシら〜く MOL-40 **C** 直選 日本

商品コード	外寸縦×外寸横×外寸高さmm	注文コード	標準価格
104120	200×300×H300	07-0377-1001	¥80,400

厨房機器・設備