

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-378	株式会社クイックパック	0564-59-3525

※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。

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.73

378

調理用品



- 電源単相100V ●消費電力225/258W
- 定格時間15分 ●処理能力大根 600g/分
- 質量4kg
- 特殊設計によるオロシ金を使用していますので、大根やトロロおろしもお手軽に。
- 手オロシと同じ状態におろすことができます。
- 大根・にんじんもOKです。

① トロロ・オロシ-M-2D L



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
104015 160×260×H300 07-0378-0101 ¥62,000



- 電源単相100V 50/60Hz ●消費電力180W
- 定格時間15分 ●質量4.8kg
- 処理能力3kg/分
- 特殊設計によるオロシ金なので特にトロロおろしには最適。手おろしと同じ状態におろせます。もちろん大根・人参もOK!

【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。特殊設計によるオロシ盤を使用。

② トロロ・オロシ RHG-12 C



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
104011 188×284×H352 07-0378-0201 ¥68,000



- 最大切裁長さ10cm ●千切盤1.0×1.0mm~4.0×4.0mm
- 電源単相100V 50/60Hz
- 消費電力165/200W ●定格時間30分
- 質量13kg
- 処理能力13kg/10分間(例:人参50本~60本)
- 投入口100×100×H120mm
- 標準仕様千切盤3×3mm
- 作業効率 例)人参の手切りの約24倍

③ 電動1000切りロボ DM-91D 直選



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
108005 470×300×H430 07-0378-0301 ¥210,000



- 電源単相100V 50/60Hz
- 消費電力95/105W ●定格時間30分
- 質量7.8kg ●処理能力10kg/10分
- 投入口80×80×H70mm
- 標準仕様千切盤3×3mm
- 別売オプション
千切盤2×2mm・2×3mm・3×4mm、スライス専用盤
- 作業効率
例)人参の手切りの約16倍
- 別売千切盤を使用すれば、千切り、短冊切り等自由自在に出来ます。
- ※切裁サイズは千切盤の交換が必要です。

④ マルチ千切りDX-80 直選



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
108007 380×230×H380 07-0378-0401 ¥158,000



- 電源単相100V 50/60Hz ●定格時間30分
- 投入口80×76mm ●処理能力10kg/10分
- 標準仕様3×3mm
- 【使用方法】
洗ったごぼうを8cm位に切って、投入口に入れ、付属の押さえで軽く押しながらスイッチを入れると往復運動で厚み3mm×幅3mmのきれいなキンピラが作れます。ネギラメン用のネギ切りも出来ます。

⑤ 電動キンピラー KSC-155 直選



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
108003 405×241×H438 07-0378-0501 ¥155,400



- 電源単相100V 50/60Hz ●消費電力100/110W
- 定格時間20分 ●質量5kg
- 処理能力ごぼう 1.0~1.5kg/1分
- 厚さ調節0.3~5mm(無段階)
- 付属品丸刃磁き器 DX-50T
- 用途ささぎき 斜め切り
- オプションネギ輪切り専用カバー DX-50N-1
- 作業効率
例)ゴボウのさがきが約24倍
さがきが、手の約20倍以上のスピードで処理できる小型さがき機。丸刃の超高速遊星回転で先端から切るシステムなので材料が無駄なく使えます。
●ネギラメン等のネギ等がすばやく、おいしくできあがります。
※ごぼうを手で回す必要があります。

⑥ ささがきスライサーミニ DX-55 直選



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
108010 220×310×H370 07-0378-0601 ¥108,000



- 電源単相100V 50/60Hz ●消費電力65/75W
- 質量12.5kg ●処理能力ごぼう2本/分
- 切裁厚さ0~3mm
- ごぼうのササガキが簡単に出来ます。斜め切りもでき、角度、厚さ調節機能もついています。
- 【使用方法】
①ゴボウの皮を剥きます。
②皮を剥いたゴボウを約35cm程度に切ります。
③ゴボウをゴボウホルダーにセットして機械のスイッチを入れます。
④ゴボウホルダーから手を離せば、ゴボウも回転させながらササガキ切を行います。

⑦ 電動ササガキ GOC-45 直選



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
366002 304×399×H1012 07-0378-0701 ¥241,500



- 電源単相100V 50/60Hz ●消費電力100W
- 処理能力長さ30cm×3本/分 ●質量5kg
- 投入口の角度を変えられるので、さがぎの長さを変えられます。
- 部品の着脱が簡単で、掃除が楽です。
- 小型、軽量で取り扱いが簡単。

⑧ 電動ササガキカッター ささがき君 直選



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
108020 190×260×H720 07-0378-0801 ¥107,900

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備