

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-381	株式会社クイックパック	0564-59-3525

381

Kitchen Goods for Professional
High Grade vol.7

最新価格はこちらからご確認ください。

スマホで確認 ▶



パソコンで確認 ▶ <https://www.kankuma.co.jp/price>

調理用品

簡単便利に餃子の餡ができます。

オススメ!



丸型の透明樹脂カパーが
つきました。



S字2枚刃仕様。刃と刃
の間に段差がついて食
材の噛み込みが良くな
りました。

① KD 餃子具カッター GGC-4 C 日本

商品コード	直径×全長mm	注文コード	標準価格
051110	φ152×363	07-0381-0101	¥55,000

材質/刃:18-8ステンレス

② KD 餃子具カッターGGC-3/4用兼用交換部品 E 日本

商品コード	規格	注文コード	標準価格
051107	GGC-3用替刃(1枚)	07-0381-0201	¥4,600

051108	GGC-3用パイプベナー	07-0381-0202	¥1,300
--------	--------------	--------------	--------

051109	GGC-3用透明樹脂カパー	07-0381-0203	¥2,700
--------	---------------	--------------	--------

材質/刃:18-8ステンレス

料理道具

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:100/110W
- 粗さ調節:粗・細 ●定格時間:20分
- 質量:5kg
- 処理能力:キャベツ12玉:5分
たまねぎ:32玉5分
- 付属品:
粗さ調節板(3穴、5穴)
- 用途:
連続瞬間ミジン切り
すべて1回の投入でOK!
粗・細、2種類の粗さが
選べます。粗さにバラつきが
少なく、静音性にも優れ、
耐久性も抜群です。



③ パーチカルミジン DX-40 L 直運 日本

商品コード	外寸縦×横×高さmm	注文コード	標準価格
105070	200×260×H410	07-0381-0301	¥78,000

- 電源:単相100V ●消費電力:180W
- 定格時間:10分
- 処理能力:キャベツ3kg/分
- 質量:5.1kg
- すべて1回の投入でOK!
粗さ調節板の差し替えて粗くも
細かくも出来ます。女性でも簡単に
持ち運びが出来る
小型コンパクト
設計。



④ フードカッターミジンHMC-65 C 日本

商品コード	外寸縦×横×高さmm	注文コード	標準価格
105008	188×284×H422	07-0381-0401	¥76,700

- 電源:単相100V ●消費電力:120W ●定格時間:15分
- 投入寸法:φ90 ●処理能力:2kg/分(粗さにより異なります。)
- 質量:3.9kg
- オプション:研磨セット・1枚刃・12mm丸穴フィルター
・キャベツ、人参、白菜、玉ねぎなど
野菜のみじん切りに最適。
標準の2枚刃と3種類の丸穴フィルター
(付属)で粗・中・細のみじん切りが
できます。
(特に粗いものや
玉ねぎなどは状況
により別売りの
1枚刃をご使用
ください。)
- ・洗浄も簡単。



⑤ 電動ミジンガー C 直運 日本

商品コード	外寸縦×横×高さmm	注文コード	標準価格
106055	190×300×H315	07-0381-0501	¥68,900

ストック・仕込み

調理小物

- 電源:単相100V 50/60Hz ●消費電力:180/220W
- 定格時間:20分 ●質量:15kg
- ボール径:φ370(ポリアセタール樹脂/耐熱80℃)
- 粗さ調節:自由自在
- 処理能力:玉ねぎ1回投入量3kg/20~40秒
- 用途:ミジン切り
・大きさは一般従来の1/2、
重さは1/3という
高性能フードカッターです。
タイミンベルト駆動(特許)
などの特殊設計により
コンパクトな本体で驚異の
高性能を実現しました。
(静音性に優れ、耐久性が
抜群。デザインなど
グルメ時代にふさわしい
高級モデルです。)



⑥ マルチミジン DX-90 L 直運 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
105071	580×390×H240	07-0381-0601	¥190,000

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:160/150W
- 定格時間:30分
- 処理能力:約2.0~3.6kg/分
(キャベツみじん切り)
- 質量:5kg
- ・時間のかかる野菜のみじん切り作業を
スピードアップします。
・粗さ調節つまみをスライドさせるだけで
好みの粗さに調節できます。
・小型・軽量(5kg)ですから狭い厨房に
ピッタリ。持ち運びもラクラクできます。



⑦ パーチカルフードカッター C 日本

商品コード	規格	外寸縦×横×高さmm	注文コード	標準価格
367002	CV-150B	272×230×H380	07-0381-0701	¥68,000

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:320/350W
- 定格時間:30分
- 処理能力:約3.0~13kg/分
(キャベツみじん切り)
- 質量:19kg
- ・CV-150Bの処理能力をさらに
パワーアップしたタイプです。
・粗さ調節つまみをスライドする
だけで好みの粗さに調節できます。



⑨ パーチカルフードカッター C 日本

商品コード	規格	外寸縦×横×高さmm	注文コード	標準価格
367003	CV-220A	365×364×H470	07-0381-0901	¥195,000

軽食 鉄板焼き用品

機材・計測

⑧ パーチカルフードカッター交換部品 C 直運 日本

商品コード	規格	注文コード	標準価格
367020	CV-150B用標準スライス刃(3枚1組)	07-0381-0801	¥5,400

⑩ パーチカルフードカッター交換部品 C 直運 日本

商品コード	規格	注文コード	標準価格
367021	CV-220A用スライス刃(1枚)	07-0381-1001	¥2,900

調理機械

- 質量:6kg ●包丁刃渡り:360mm ●刃の厚さ:3mm
- ・テコの応用ですので、にぎり部分を 下ろすだけでパートの方にも簡単にカットできます。・包丁の刃は、カット用溝がある為作業台には触れませんので長持ちします。かぼちゃ専用の包丁です。ので カット面が美しくカットできます。
・2分割、4分割として開発しましたが、スライスや小間切れにもご利用できます。
・包丁を支点を固定し、刃が厚めですのでふらつきにくく安定感があります。
・ハイン、とうもろこし、キャベツ等のカットにもご利用できます。



⑪ カボチャカッター KC-5 J 直運 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
105017	240×510×H150	07-0381-1101	¥52,000

材質/刃:ステンレス 本体:プラスチック

- 質量:約5.8kg ●包丁刃渡り:360mm
- 刃の厚さ:1.8mm
- ・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。
・天ぷらなどのスライスにも。



⑫ カボチャカッター薄刃タイプ KC-5S J 直運 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
105018	240×510×H150	07-0381-1201	¥52,000

材質/刃:ステンレス 本体:プラスチック

- ・さつまいも、人参、大根、かぼちゃ、玉ねぎなどの厚切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できます。
- ・調整ネジにより簡単に調整可能です。



- 質量:4kg
- 包丁刃渡り:190mm
- カット可能幅:約165mm
- 厚さ調節:3~60mm

⑬ スライスカッター小型タイプ SK-4NS J 直運 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
103120	360×360×H110	07-0381-1301	¥75,000

材質/刃:ステンレス 本体:プラスチック

厨房機器・設備