

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20635-406	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.7.3

406

- あらゆる種類のパンが短時間に大量に焼きムラがなく、トーストできます。
- コンパクト設計で後方からもパンが取り出せます。
- 全面に操作パネルがあり、使いやすい省電力型。
- オールステンレス製で耐久性抜群。
- 使用後の清掃も簡単。
- 電源 単相200V
- 消費電力 2064W



③ コンパルトースター TQ-400H F 納直運 

商品コード	外幅×奥行×高さmm	注文コード	標準価格
606256	370×555×H435 (開口部244×H70)	07-0406-0301	¥674,000

- あらゆる種類のパンが短時間に大量に焼きムラがなく、トーストできます。
- コンパクト設計で後方からもパンが取り出せます。
- 全面に操作パネルがあり、使いやすい省電力型。
- オールステンレス製で耐久性抜群。
- 使用後の清掃も簡単。
- 電源 単相200V
- 消費電力 3080W



④ コンパルトースター TQ-800H F 納直運 

商品コード	外幅×奥行×高さmm	注文コード	標準価格
606257	370×680×H435 (開口部244×H70)	07-0406-0401	¥788,000

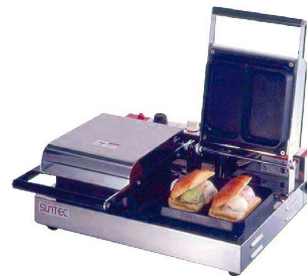
- 操作も簡単、1回に3～6個のチーズドックを4～5分で焼きムラ、コゲつきもなく焼き揚げます。コンパクトタイプなので設置場所を選びません。
- チーズの他にカスタードクリーム、白あん、小倉あん、ジャム、ソーセージを入れて、またお好み焼きステックとしてもおいしく召し上がれます。
- 電源 100V
- 消費電力 750W



⑤ チーズドッカー CD-3 H 納直運 

商品コード	外幅×奥行×高さmm	注文コード	標準価格
606263	255×445×H180 (開蓋時460)	07-0406-0501	¥155,000

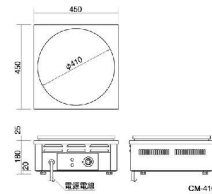
- プリオッシュパンにアイスクリームをサンドし、素早く焼き上げます。溶けたアイスクリームのしっとり感が温かいパンの美味しさを一段と増し、おいしいメニューの出来上がりです。
- 電源 100V
- 消費電力 1500W



⑥ アイスサンドメーカー SVO-2 H 納直運 

商品コード	外幅×奥行×高さmm	注文コード	標準価格
606265	510×445×H190 (開蓋時466)	07-0406-0601	¥265,000

- 熱板温度はサーモスタットで簡単に設定できます。
- 熱板(鋳鉄製・厚み17mm)は均等な温度分布で薄いクレープが美しくスムーズに焼けます。
- 付属品 クレープ焼用ヘラ・トンボ 各1ヶ



⑦ 電気 クレープ焼器 日 納直運 

商品コード	規格	外寸間口×奥行×高さmm	熱面寸法mm	消費電力	電源電線2m	一次側最大電流値	本体重量	注文コード	標準価格
423070	CM-360	410×410×H120	φ 360	100V 1400W	接地2P・15A プラグ付	14.0A	22kg	07-0406-0701	¥190,000
423071	CM-410	450×450×H180	φ 410	100V 1400W	接地2P・15A プラグ付	14.0A	31kg	07-0406-0702	¥206,000
423072	CM-410H	450×450×H180	φ 410	1φ 200V 2.5kw	接地2P・20A 引掛プラグ付	12.5A	31kg	07-0406-0703	¥212,000
423073	CM-410WH	900×450×H180	φ410×2	1φ 200V 5.0kw(2.5kw×2)	接地2P・30A 引掛プラグ付	25.0A	51kg	07-0406-0704	¥403,000

調理用品

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