

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-289	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ミート tender

肉の繊維や筋を切り肉の熟成を速めたり副素材の結着をしたりポーショニングをして肉の素材に美味しさを出す道具です。

010
020

010
フルイ
コト



① ミート tender OMT-12DA
[BMTT-17] ◇
17-0289-0101 ¥315,000
サイズ:750×307×H375 重量:22kg
電源:単相100V(0.2kw) 処理能力:10~20枚/分
肉処理サイズ:130×H20 刃17枚×2本
刃列ピッチ:9mm×2列
●ステンレス刃物鋼を使用し、刃物と刃物の配列に独自の工夫をしています。
用途:食肉の筋切り、味付け前処理



② ジャカード スーパー tender マチック 手動式H型 [BMTT-14]
17-0289-0201 ¥485,000
サイズ:本体/424×403×H950(ハンドルを含む) 主な板/245×762(重量:5kg)
肉処理サイズ:80×200×H110 重量:22kg
●シャープで細身な54本の丈夫なステンレス製の刃で、切り口を残さず肉のスジ等を切ります。
●ブロック肉をそのまま短時間で処理できるので、ステーキ肉、ローストビーフなど大きな肉にも対応できます。
●工具無しで分解洗浄が可能です。

011
トング
コト

012
ロート水マス
コト



③ キング ミート tender ライザー [BMTT-05]
17-0289-0301 ¥16,800
サイズ:35×160×H120 刃16列×3枚
●コイン式平ネジ1本で、刃が取り外せ掃除が楽です。



④ ジャカード ニュー tender ライザー 45枚刃 [BMTT-11]
17-0289-0401 ¥14,800
サイズ:46×155×H113
●刃を簡単に取り出して洗浄、交換ができて衛生的です。



⑤ ジャカードミニ 48枚刃 [BMTT-09]
17-0289-0501 ¥12,800
サイズ:36×143×H103
材質:ABS樹脂、ステンレススチール
●手軽にお肉を柔らかくし、味つけも浸透しやすくなります。
※骨付き肉、半冷凍・冷凍肉用ではありません。



⑥ ジャカードミニ 16枚刃 [BMTT-10]
17-0289-0601 ¥5,500
サイズ:29×143×H103
●手軽にお肉を柔らかくし、味つけも浸透しやすくなります。
※骨付き肉、半冷凍・冷凍肉用ではありません。

013
削金
コト

014
おにぎり
コト

015
握り
コト



⑦ ミートソフター [BMTT-08]
17-0289-0701 ¥2,700
サイズ:130×H130 刃8列×1枚



⑧ お肉の筋きり器 スジキリー 一番 NSI-01 [BNTT-08]
17-0289-0801 ¥1,000
サイズ:幅62×全長147
●ワンタッチで分解できるので、お手入れも簡単です。



⑨ 肉さし [BNTT-07]
17-0289-0901 ¥3,000
サイズ:φ55×全長185



⑩ 木柄ミートローラー [BMTR-01]
17-0289-1001 ¥820
サイズ:幅50×全長180

017
ハサミ
コト



⑪ 鉄鋳物 肉たたき ギザ型 [BNTT-02]
17-0289-1101 ¥3,500
サイズ:たたき面/82×62 全長/212
重量:560g クロムメッキ仕上



⑬ ミートハンマー No446 [BNTT-01]
17-0289-1301 ¥2,200
サイズ:幅62×全長240



⑮ スプラウト 丸型ミートプレス [HNOS-08]
17-0289-1501 ¥2,300
サイズ:φ170×H50 材質:鉄鋳物
●熱が均一に伝わり、焼き上がりのムラが少なくなります。



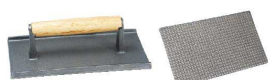
⑯ スプラウト 角型ミートプレス [HNOS-09]
17-0289-1601 ¥2,300
サイズ:180×125×H35 材質:鉄鋳物
●熱が均一に伝わり、焼き上がりのムラが少なくなります。

019
アルミ
コト

020
調理
コト

⑫ ダイキャスト 肉たたき [BNTT-04]
17-0289-1201 ¥1,300
サイズ:φ35×50×全長200

⑭ TSステンレス チャーシュートング [BTGD-09]
17-0289-1401 ¥3,800
サイズ:全長/315 ハサミ部/70×100
●チャーシューのかたちを崩さず握ることができます。



⑱ ベーコンプレス 肉押し 角大 A-148 [HNOS-04]
17-0289-1801 ¥4,800
サイズ:230×130×H90 厚み:5mm
重量:1.2kg 材質:鋳鉄



⑲ ベーコンプレス 肉押し 角小 A-147 [HNOS-05]
17-0289-1901 ¥4,000
サイズ:170×100×H85 厚み:4mm
重量:0.7kg 材質:鋳鉄



⑳ ベーコンプレス 肉押し 丸 A-146 [HNOS-03]
17-0289-2001 ¥5,200
サイズ:φ220×H75 厚み:5mm
重量:1.35kg 材質:鋳鉄



㉑ 食肉用ロールペーパー 600×100巻 [EMMS-02]
白茶 17-0289-2101 ¥3,000
黒茶 17-0289-2102 ¥3,000
●優れた吸水・保水性により肉や魚を酸化、変色から守ります。
●炊飯の除湿として使用できます。
●天然パルプ100%使用のため、衛生的です。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。