

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-353	株式会社クイックパック	0564-59-3525

353

厨房用品

調理機械

024 おろし機・ツマ切機

調理機械

021
027

021
アイドリング機能

022
野菜スライサー

023
千切り機

024
おろし機

025
ミンチ切機

026
ハムスライサー

027
専用カッター類

100人分のツマがわずか5分で

ツマ切り
処理能力 ▶ 大根約1本/1分



① 電動ツマ・かつら HNK-25 [ETCT-01] 目

17-0353-0101 ¥92,700

サイズ:320×339×H237 重量:5.8kg
電源:单相100V 50/60Hz 定格消費電力:90W
定格時間:30分
標準仕様:クシ刃1.0mm

かつらむき幅110mm×厚さ1mm
別売クシ刃:1.2mm、1.5mm、2.0mm、2.4mm、3.0mm
●100人分の刺身のツマがわずか5分でできます。クシ刃をはずせば板前さんが作るようなかつらむきができます。



② かつらむき ピールS [ETCT-13] 目

17-0353-0201 ¥26,400

サイズ:300×240×H165 かつらむき幅:120mm 重量:1.7kg
●大根、ニンジンなど必要な寸法に輪切りにします。(12cm位まで)
パイプ(シャフト)に大根等を差し込みハンドルを右に回しながらプレーンを材料に近づけます。思いのままにかつらむきができます。

③ ピールS用ツマ切アダプターセット(クシ刃0.8mm) [ETCT-14] 目

17-0353-0301 ¥10,600

●ツマを作る場合に使用します。



④ ワイドかつらむき器 ベジ-Q(キュー)

[ETCT-16] 目

17-0353-0401 ¥30,900

サイズ:160×360×H210 重量:1.4kg
かつらむき幅:180/パイプ固定式
●最大取付幅180mmの幅広かつらむき器です。
●効率よくかつらむきたいお客様にお薦めです。



⑤ 新つまさん(かつらむき&つまきり)

[ETCT-12] 目

17-0353-0501 ¥25,800

サイズ:260×240×H165
標準セットクシ刃:0.8mm
かつらむき幅:80mm 重量:1.0kg
かつらむき厚さ調節:(0.8~1.4mm4段階)
●かつらむき、ツマ切がワンタッチで切替えます。



⑥ プレーンテーブル(つま切り用)

[ETCT-21] 目

17-0353-0601 ¥2,700

サイズ:195×164×H46
●ピールSなどでかつらむきにした食材をロール状に束ね、刃物部に当て前後に動かす事でつまが簡単に出来ます。

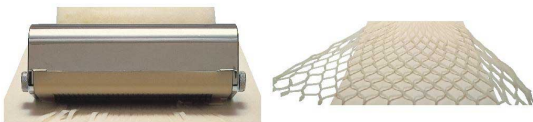
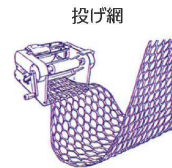
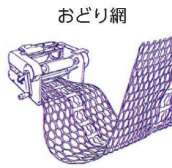
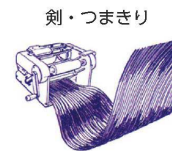
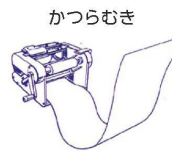
かつらむき、ツマ切に加え、あみきりまで



⑦ つま太郎 [ETCT-15] 目

17-0353-0701 ¥48,800

サイズ:300×250×H170 重量:1.9kg
かつらむき幅:120mm
付属品:かつらむきスプーン、つまきりアダプター、
投げ網アダプター、おどりあみアダプター
●ピールSに、ツマ切り(0.8mm)、網切り、おどり網が付いた1台4役の機械です。



⑧ 大漁あみきり [EYSL-12] 目

17-0353-0801 ¥10,900

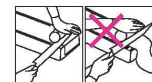
サイズ:150×42×H60 重量:205g
材質:刃/ステンレス 本体/ABS スペーサー(刃の間)/PP
●あらかじめかつらむきしたものを、鮮やかなあみきりにできる商品です。



⑨ PCかつらむき器 しらが

[EKTM-02] 目

レールの内寸		
広幅	130×500	17-0353-0901 ¥16,500
細幅	110×500	17-0353-0902 ¥13,200



①スタート:手の平の付け根を大根に90度に当て、庖丁の先をレールに当てて行う。(当て方別図参照)



②手の平で大根をおさえるところがすと同時に、庖丁を先におく。



③大根を指先までこした時、庖丁を根本までおくとくる。以上①②③を繰り返す。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。