

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-358	株式会社クイックパック	0564-59-3525



1 ボニー 包丁研磨機 BHY-1000

370×250×H320
 電源:単相100V
 消費電力:15W
 定格時間:連続
 砥石寸法:外径180×穴径80×厚み30
 回転数:700回転/分
 仕様砥石:中砥石#1000
 質量:15kg

特長
 角度調整版に合わせて置いた包丁を回転する砥石に当て、前後に動かすだけで、安全に簡単に砥ぐ事ができます。また、砥石の内径側から水を供給するので、吸水のノズルが不要になり、水はねも少ないです。砥石を逆回転させることもできるので、両刃の裏側の仕上げや、左刃の研ぎ直しもできます。



2 水流循環式 電動刃物研機 ツインシャープナー MSE-2W型

390×210×H270
 荒砥石と仕上げ砥石がセットされています。
 電源:単相100V
 消費電力:120W
 砥石外径:φ125
 回転数:荒砥石(#80) 550回転/分
 仕上げ砥石(#1200) 450回転/分
 別売品:仕上げ砥石#800
 中砥石#120

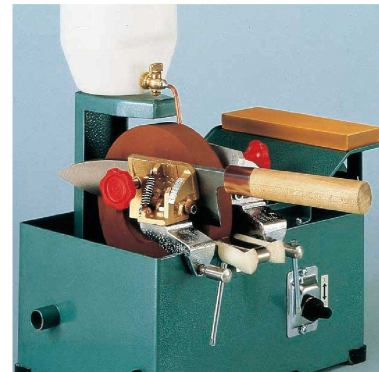
特長
 常に冷却水が砥石面を流れているので、刃先の焼き戻りと砥石の目づまりが起りません。庖丁はもちろん、ハサミその他高級な料理刃物まで、ほんの数分で、簡単に砥ぐ事ができます。



3 電動式 刃物水研機 150S(タテ型)

340×240×H380
 電源:単相100V
 消費電力:170W
 定格時間:30分
 仕様砥石:中砥#600
 質量:12kg

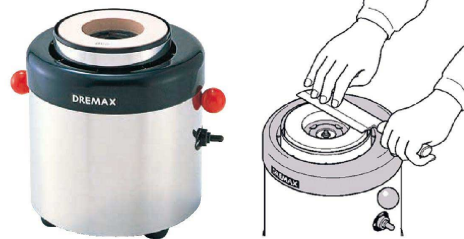
特長
 水冷式と特殊砥石の組合せで焼戻りしません。取り扱いやすく、特に両刃庖丁にすぐれた研削力を発揮します。庖丁専用機です。



4 電動式 刃物水研機 180S(ヨコ型)

450×260×H440
 電源:単相100V
 消費電力:200W
 定格時間:30分
 仕様砥石:荒砥特殊#150、仕上げ砥石#4000
 質量:20kg

特長
 強力な研削力で作業が速く、特に刃こぼれなどを簡単に研削できます。超仕上げカンナ刃、電気カンナ刃、手カンナ、ノミ、庖丁等に使用できます。



5 ドリマックス 水流循環砥石機 DX-10

270×210×H260
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:100/110W
 定格時間:60分
 仕様砥石:外径φ125、内径φ70、#1200
 質量:5kg

特長
 世界初の砥石の表面に水が流れる水流循環式で、和・洋・中華どんな庖丁も簡単にすばやく研ぎ上げます。角度調節やガイド等余分なものを一切省いたプロ仕様です。使いやすい左右双方向回転式です。

鍋類

フライパン・グリルパン

ガストロノームパン・ホテルパン

バット・番重・コンテナ

食缶 給食道具

キッチンポット・保存容器

ボール・ザル・漬物・米・つつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・殺菌庫

そば・うどん・パスタ用品

蒸し器・中華・揚げ物用品