

|           |             |              |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号  | 問合せ先        | 電話番号         |
| 20661-420 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

**TIGER**

1台3役、「むす・つく・こねる」。



**1 タイガー 餅つき機 カじまん SMG-A361 (WL)**

〈AMT-57〉 **1-0420-0101 ¥45,000**  
 454×312×H350  
 電源:単相100V 50/60Hz  
 消費電力:モーター 230/260W (50/60Hz)  
 ヒーター 830W  
 容量:1.8~3.6ℓ (1升~2升)  
 質量:10.5kg  
 コード長さ:約1m  
 付属品:計量カップ(約450ml)、餅とり器  
 ●パン生地、ピザ生地も作れます。

「つく」専用の3升タイプ。



**2 タイガー 餅つき機 カじまん SME-A541 (WL)**

〈AMT-58〉 **1-0420-0201 ¥41,000**  
 432×412×H370  
 電源:単相100V 50/60Hz  
 消費電力:モーター 270W  
 定格時間:30分  
 容量:3.6~5.4ℓ (2升~3升)  
 質量:10.3kg  
 コード長さ:約1.8m  
 付属品:餅とり器

**TOSHIBA**

「うす」や「きね」がなくても、もちつきが楽しめる



**3 東芝 もちつき機 PFC-M116 (W)**

〈AMT-56〉 **1-0420-0301 ¥32,000**  
 250×353×H309  
 電源:単相100V 50/60Hz  
 消費電力:モーター170/185W (50/60Hz)  
 ヒーター680W  
 容量:もち/0.36~1.8ℓ (2合~1升)  
 パン生地1回で練れる小麦粉の量  
 250~500g (約1~2斤分)  
 つきあがり時間:約90分 (2合の場合)  
 もち米のひたし時間:約40分 (2合の場合)  
 質量:約7.7kg  
 付属品:粉練りプレート、ひたし容器、蒸し台、のし棒、のし板、計量カップ (180ml)  
 ●つく、蒸す、ねる、発酵の「1台4役」なので、さまざまな用途に使える便利です。  
 ●うすがフッ素加工なので手入れがしやすいです。  
 ●パン生地、ピザ生地も作れます。

切りもちが絶品料理に。



**4 もちブレンダー RMB-02KW**

〈AMT-55〉 **1-0420-0401 ¥27,000**  
 190×300×H220  
 電源:単相100V 50/60Hz  
 消費電力:モーター 75W  
 ヒーター 200W  
 容量:もち米/2合  
 切りもち/2~7枚  
 つき時間:もちつきコース/60分  
 質量:約3.3kg  
 付属品:レシビブック、計量カップ  
 ●もち米と水を入れてボタンを押すだけでコシのあるつきたてのおいしいもちができてあがりします。  
 ●切りもちもつきたてのようなもちとして楽しめます。(約25分)  
 ●もちを使ったアレンジ料理が簡単に作れます。

1台4役、むす・つく・生地づくり・つぶす



**5 餅つき機 かがみもち RM-301SN**

〈AMT-49〉 **1-0420-0501 ¥63,000**  
 415×315×H305  
 電源:単相100V 50/60Hz  
 消費電力:蒸す 795W  
 つく 280/350W  
 質量:13kg  
 容量:2.7~5.4ℓ (1.5升~3升)  
 つき時間:6~8分  
 付属品:もち用羽根  
 ●上蒸し式でおもちに水気が残らずこしの強いもちが出来ます。つき頃プザー付。  
 ●ねり容器は手入れが簡単なフッ素樹脂加工。  
 ●むす機能で、蒸し料理もつくれます。

**TIGER**



**6 タイガー 餅切り まる餅くん SMX-5401**

〈AMT-34〉 **1-0420-0601 ¥8,500**  
 245×250×H360  
 最大容量:5.4ℓ (3升)  
 本体質量:約1.2kg  
 ●お餅がくつきにくい「フッ素加工」ナイフを採用。  
 ●一度に5.4ℓ (3升)のお餅が入る大容量ホッパー。  
 ●吸着力がアップした吸着盤つきスタンド。

**Caution 注意**

※季節商品の為、シーズンオフになりますと長期欠品になる場合がございますので、予めご了承ください。



**7 こだま号万能機 K2-BMS (M) (全アタッチ付)**

〈ABN-02〉 **1-0420-0701 ¥142,000**  
 390×480×H670  
 電源:単相100V 50/60Hz  
 消費電力:400W  
 ホッパー容量:13ℓ φ360  
 能力:製餅 4.2kg (3升) / 3~5分  
 製粉 20~50kg / 時間  
 味噌豆摺 大豆200kg / 時間 (標準)  
 (味噌プレート5mm付)  
 豆腐豆摺 大豆60kg / 時間 (標準)  
 ●1台で多目的にご利用いただける多機能タイプです。



**8 雪藤 もち切 (両手) ステンレス鋼 30cm**  
 〈AYK-89〉 **1-0420-0801 ¥28,500**  
 全長:65.5cm  
 材質:ステンレス鋼  
 ●かばちゃ切にもご使用出来ます。



**9 のしもち切り器**  
 〈AMT-05〉 **1-0420-0901 ¥25,000**  
 替刃式、刃止用プラスチックアテ付  
 刃渡り:26cm  
 540×230×H160



**10 かきもち切り器**  
 〈AMT-06〉 **1-0420-1001 ¥19,500**  
 刃渡り:16cm  
 475×340×H150

鍋類

フライパン・グリルパン

ガス・プロパン・ホイルパン

パット・番煎

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

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