

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20661-688	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ハムスライサー・ミートチョッパー

688



1 ソーセージスタッパー 横型 HS-3L
 〈CSC-08〉 1-0688-0101 ¥103,700
 620×410×H240 材質:ステンレス
 シリンダー容量:3ℓ
 ノズル口径:15・21・31・37mm付
 質量:9.1kg
 ●ハンドルを回すだけで、簡単にソーセージの充填ができます。
 ●4種類のノズルセットでソーセージの大きさを選べます。
 ●電源が不要なので、水まわりでも安心して使用でき、洗浄・分解の手入れも簡単にできます。
 ●高速、低速スピード切り替え機能付。



2 ボニー 電動式 NEWキッチンミンサー BK-220
 〈CKT-32〉 1-0688-0201 ¥88,000
 394×170×H310
 電源:単相100V 400W
 A65 B45 C肉・魚20~30kg/20分
 標準仕様:3.2mmプレート付
 質量:7kg
 押し棒付き
 ●オプションで⑤ウインナーメーカーがあります。

- ②交換部品 目
 1-0688-0202 ナイフ ¥3,000
- ②オプション ステンレスプレート 目
 1-0688-0203 2.4mm ¥11,400
 1-0688-0204 3.2mm ¥6,600
 1-0688-0205 4.0mm ¥6,600
 1-0688-0206 4.8mm ¥6,600
 1-0688-0207 6.4mm ¥6,600
 1-0688-0208 8.0mm ¥6,600
 1-0688-0209 9.6mm ¥6,600



3 ボニー電動式 まめミンサー BK-205N
 〈CMM-02〉 1-0688-0301 ¥85,000
 394×170×H382
 電源:単相100V 400W
 A66 B45 C40kg/20分
 標準仕様:4.8mmプレート付
 定格時間:20分
 質量:7kg
 付属品:専用豆ホッパー、みそ豆専用プレート
 ●みそ豆挽きに最適です。

約1升の豆が1度にひける!!



4 ボニー 豆ひき・豆すり器
 〈CMM-01〉 1-0688-0401 ¥47,000
 300×200×H430
 A69 B200×160
 C1.2kg/分
 標準仕様:3.2mmプレート付
 ●肉押棒付
 ホッパーが大きく、約1升の豆が入ります。
 豆ひき以外にも肉のミンチ、魚のミンチ作りにもどうぞ。

5 ボニー ウインナーメーカーセット 〈CUI-06〉 目

- 1-0688-0501 No.5用 ¥11,400
 1-0688-0502 No.10・12用 ¥12,400
 1-0688-0503 BK-220用 ¥12,600

■セット内容

No.5, No.10・12用	BK-220用
専用ステンレスプレート	ステンレスプレート16mm
太口ノズル(外径22mm)	太口ノズル(外径22mm)
細口ノズル(外径15mm)	細口ノズル(外径15mm)
太口ケーシング(φ24mm)	太口ケーシング(φ24mm)
細口ケーシング(φ17mm)	細口ケーシング(φ17mm)



6 ウインナーメーカー用 ケーシング 太口(8本入) 入税
 〈CKC-01〉 1-0688-0601 ¥10,400
 φ24mm

7 ウインナーメーカー用 ケーシング 細口(8本入) 入税
 〈CKC-02〉 1-0688-0701 ¥10,400
 φ17mm



8 ソーセージフィーラー No.7V(縦型) 21700
 〈CSC-03〉 1-0688-0801 ¥220,000
 435×265×H680
 シリンダー容量:7ℓ
 ●ファンネル:全長200
 φ10、φ20、φ30、φ40mm付
 ●本体オールステンレス製



9 ソーセージフィーラー No.7(横型) 20700
 〈CSC-01〉 1-0688-0901 ¥200,000
 610×230×H220
 シリンダー容量:7ℓ
 ●ファンネル:全長200
 φ10、φ20、φ30、φ40mm付
 ●本体オールステンレス製



10 ソーセージフィーラー No.3L(横型) 20300
 〈CSC-02〉 1-0688-1001 ¥78,000
 360×195×H170
 シリンダー容量:3ℓ
 ●ファンネル:全長200
 φ10、φ20、φ30mm付
 ●本体オールステンレス製
 ●固定金具付



11 ウインナー用口金 3A
 〈WKT-54〉 1-0688-1101 ¥1,300
 内φ10 全長100

12 フランクフルト用口金 1A
 〈WKT-53〉 1-0688-1201 ¥1,360
 内φ13 全長105
 ※⑪⑫の材質は真鍮ニッケルメッキです。



13 PP ウインナー型 〈CUI-04〉 ¥150
 1-0688-1301 UC-4 ペンギン 35×85×H20
 1-0688-1302 UC-5 チューリップ 35×85×H20
 ※耐熱温度:110℃



14 ソーセージ用 口金セット (絞り袋付き) 〈WKT-50〉

1-0688-1401 ウインナー用	¥3,400
1-0688-1402 フランクフルト用	¥3,500
1-0688-1403 ウインナー&フランクフルト用	¥4,800



15 オニオンフラワーカッター N55700
 〈CON-03〉 1-0688-1501 ¥425,000
 340×280×H425
 使用方法
 適当なサイズの玉ねぎの皮をむき、カッター部に入れ、ハンドルを下ろし、もどし、注意して芯を取り除き、逆さまにして190~205℃位の油で1分半程揚げれば出来上がりです。



16 オニオンブロッサムメーカー NP5143
 〈BON-64〉 1-0688-1601 ¥2,500
 材質:ABS樹脂(耐熱90℃)
 セット内容
 カット用ガイド:φ109×H93
 芯取:全長134



フードプロセッサ!
 万能調理機
 野菜スライサー

ネギ切り機

おろし機
 ツマ切り機

ミンチ切機

ハムスライサー
 ミートチョッパー

その他
 専用カッター類