パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20666-474	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

パックカッター・パック絞り 474

①EBM 18-8 レトルトパックカッター

ページコード	商品コード	価格
5-0474-0101	6412700	¥26,000

外寸:本体／97×80×H35
取付板／140×80
●壁掛タイプですので、作業効率よく片手できれいに開封することができ、ペールを下に置けば処理も楽に行えます。
●投入口がV字型になっている為、いちいち袋の具を寄せなくても自然に絞りこまれていくので鍋から出してそのまま開封もできます。
●18-8ステンレスですから衛生的に使えます。

②TK パックカッター

ページコード	商品コード	価格
5-0474-0201	8800700	¥1,250

全長:120
●右手でも左手でも同じ切れ味で便利です。
一体成形の刃なので異物混入の心配はいりません。
特殊構造で切れ味抜群。

繰り返されるパック開封作業のスピードアップに!

③オルファ パッケル PK-1

ページコード	商品コード	価格
5-0474-0301	1145840	¥440

全長:106
材質:本体／ポリアセタール(耐熱温度:95℃)
刃／ステンレス鋼
●左右どちらの方向にも切れるV字形状の刃を採用し、利き手を問わず使用可能
●刃の先端の位置がわかるガイド付
●耐久性のあるポリアセタールはもとに戻ろうとする弾性が強く、長期的な繰り返しの使用にも耐えます。

冷凍食品袋・お菓子袋・封筒などを簡単に開封

あってよカッター

	ページコード	商品コード	価格
④オレンジ	5-0474-0401	2967810	¥450
⑤パープル	5-0474-0501	1164700	¥450
⑥ブルー	5-0474-0601	1164710	¥450
⑦ホワイト	5-0474-0701	1164720	¥450
⑧ブラック	5-0474-0801	1164730	¥450

全長:115
材質:ABS樹脂(耐熱温度:70℃)
●はさんで左右どちらでも簡単開封できます。

パックと袋のカッター

	ページコード	商品コード	価格
⑨グリーン CH-2000	5-0474-0901	7805400	¥700
⑩オレンジ CH-2001	5-0474-1001	7805500	¥700
⑪ピンク CH-2002	5-0474-1101	7805600	¥700

全長:90
材質:本体／ABS樹脂(耐熱温度:80℃)
刃／ステンレススチール
磁石／ラバーマグネット
●スライドパーツを前方に動かし横にスライド(袋のカット)、後方に動かし一周回してのカット(パックのカット)ができます。
●冷蔵庫に貼り付けられるマグネット付

しぼりたカッター

	ページコード	商品コード	価格
⑫グリーン CH-2025	5-0474-1201	7803400	¥900
⑬レッド CH-2027	5-0474-1301	7803420	¥900

全長:237
材質:本体／ポリプロピレン(耐熱温度:−20〜140℃)
刃回転パーツ／ポリアセタール(耐熱温度:−20〜120℃)
刃／ステンレススチール

⑭18-0 バネ無し レトルト絞りトング 発

ページコード	商品コード	価格
5-0474-1401	2121950	¥760

全長:230
材質:18-0ステンレススチール(1.0㎜)
●具材が搾りやすいレトルトパックや袋入り食材をスッキリ取り出せます。
●業務用の袋入り食材にもぴったりのサイズです。
●つなぎ目のない一体成型で衛生的です。

⑮レトルトトング

ページコード	商品コード	価格
5-0474-1501	5852300	¥740

全長:230
●レトルトパック食材の取り出しにとても便利です。

⑯キッチンシボレー TK-88 刃1

ページコード	商品コード	価格
5-0474-1601	6412600	¥1,300

全長:225
●切る、栓抜の機能の他、ワンタッチで取り出す、絞るができるすぐれもの。

⑰れとらくはさみ 刃7

ページコード	商品コード	価格
21096 5-0474-1701	2402920	¥900

全長:190　耐熱:80℃
材質:刃／ステンレス刃物鋼
ハンドル・キャップ／ABS樹脂
●掴む、切る、絞るをこれ1本

エコスタンド 外1

	ページコード	商品コード	価格
⑱グリーン No.1561	5-0474-1801	4446730	¥350
⑲ブルー No.1562	5-0474-1901	2977510	¥350

外寸:50×38×H40
材質:ABS樹脂
●少なくなったチューブをセットして、クルクル回すと最後まで使えます。