調理機械
022〜028
022 フードプロセッサー・万能調理機
023 野菜スライサー
024 ミシン切機・千切機・サヤガキ
025 ツマ・シラガ切機
026 おろし機
027 ミートスライサー・ミートチョッパー
028 専用カッター・その他機械

かつらむき機

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] E

18-0339-0101 ¥92,700

サイズ：320×339×H237　重量：5.8kg
電源：単相100V 50/60Hz　定格消費電力：90W
定格時間：30分
標準仕様：クシ刃1.0㎜
　　かつらむき幅110㎜×厚さ1㎜
別売クシ刃：1.2㎜、1.5㎜、2.0㎜、2.4㎜、3.0㎜
●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ワイドかつらむき器 ベジ-Q(キュー) [ETCT-16] S

18-0339-0201 ¥40,000

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180㎜の幅広かつらむき器です。
●効率よくかつらむきしたいお客様にお薦めです。



③かつらむき ピールS [ETCT-13] S

18-0339-0301 ¥29,900

サイズ：300×240×H165　かつらむき幅：120㎜　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。

④ピールS用ツマ切アダプターセット(クシ刃0.8㎜)

[ETCT-14] S

18-0339-0401 ¥13,800

●ツマを作る場合に使用します。

刃物がスライドする独自機構により、手切りに近い切れ味を提供します。



⑤新つまさん(かつらむき&つまきり)

[ETCT-12] S

18-0339-0501 ¥29,900

サイズ：260×240×H165
標準セットクシ刃：0.8㎜
かつらむき幅：80㎜　重量：1.0kg
かつらむき厚さ調節：(0.8〜1.4㎜4段階)
●かつらむき、ツマ切がワンタッチで切替えできます。



⑥プレーンテーブル(つま切り用)

[ETCT-21] C

18-0339-0601 ¥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。
●新つまさん用のオプション品です。

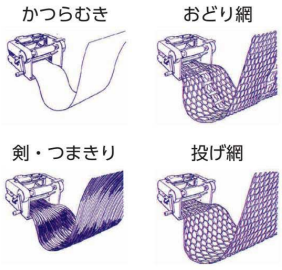
かつらむき、ツマ切に加え、あみきりまで



⑦つま太郎 [ETCT-15] S

18-0339-0701 ¥58,400

サイズ：300×250×H170　重量：1.9kg
かつらむき幅：120㎜
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、
　　おどり網アダプター
●ピールSに、ツマ切り(0.8㎜)、網切り、おどり網が付いた1台4役の機械です。



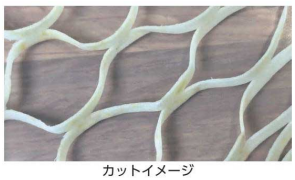


⑧大漁あみきり [EYSL-15] C

ブラック	18-0339-0801	¥11,600
イエロー	18-0339-0802	¥11,600

サイズ：150×42×H60　重量：205g
材質：刃/ステンレス　本体：ABS
刃軸・ネジ：真鍮(メッキ)　カバー：PP
●かつらむきした野菜を、簡単操作で美しいあみきりに仕上げる専用機。盛り付けや装飾に最適です。





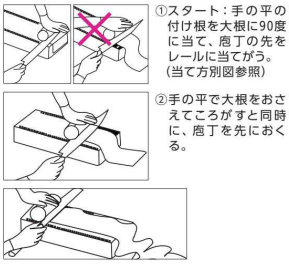
カットイメージ



⑨PCかつらむき器 しらが

[EKTM-02] J

レールの内寸			
広幅	130×500	18-0339-0901	¥16,500
細幅	110×500	18-0339-0902	¥13,200



※上記の価格には消費税は含まれておりません。