

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-339	株式会社クイックパック	0564-59-3525

339

厨房用品

調理機械

025 ツマ・シラガ切機

調理機械

022
028

022
フルオートモーター

023
野菜スライサー

024
ミンチ機

025
ツマ・シラガ切機

026
おろし機

027
ミートチョッパー

028
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] S

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1.0mm

かつらむき幅110mm×厚さ1mm

別売クシ刃: 1.2mm、1.5mm、2.0mm、2.4mm、3.0mm

●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180mmの幅広かつらむき器です。

●効率よくかつらむき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: 120mm 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)

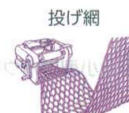
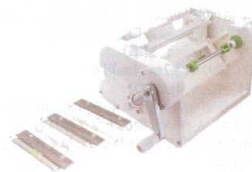
パイプ(シャフト)に大根等を差し込みハンドルを右に回しながらブレーンを材料に近づけます。思いのままにかつらむきができます。

④ ピールS用ツマ切アダプターセット(クシ刃0.8mm) [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。 かつらむき、ツマ切に加え、あみきりまで



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: 0.8mm

かつらむき幅: 80mm 重量: 1.0kg

かつらむき厚さ調節: (0.8~1.4mm4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 ブレーンテーブル(つま切り用) [ETCT-21] S

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。

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: 120mm

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、つま切り(0.8mm)、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] S

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

⑨ PCかつらむき器 しらが [EKTML-02] S

レールの寸寸

広幅 130×500 18-0339-0901 ¥16,500

細幅 110×500 18-0339-0902 ¥13,200



①スタート: 手の平の付け根を大根に90度に当て、庖丁の先をレールに当てがう。(当て方別図参照)

②手の平で大根をおさえておくと同時に、庖丁を先におく。

③大根を指先までこがした時、庖丁を根本までおく。以上①②③を繰り返す。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。