

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

232

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

シャリ切り名人の技と味を忠実に再現!

ネバらないようにかたまらないように混ぜ、適温に冷やす。揺動回転かくはん方式という独自の動きが、この難題をクリアしました。芯まで酢を浸透させ、ツヤのあるシャリは、まさに職人の心意気です。



① シャリロボ自動酢合わせ機
KS-726 業務用 (5739500)

寸法	620×767×H1,122mm
質量	53.5kg
最大処理量	7.2ℓ (4升)
能力(ℓ/分)	7.2 (4升) / 4 (標準設定値)
消費電力	AC100V 50Hz/230W 60Hz/310W

② シャリロボ用部品 KS-726用
キャスター (5739600)

※移動がラク

うまさの秘けつ “揺動回転かくはん方式”

揺動かくはん機構と間欠運動で、ドラム内のシャリにあらゆる方向から風を当て、均一な冷却を実現。ツヤのある、ふっくらとしたシャリに仕上げます。また、冷却は急冷から徐冷まで選ぶことが可能です。



③ シャリメーカー自動
酢合わせ機 ASM760 (4222510)

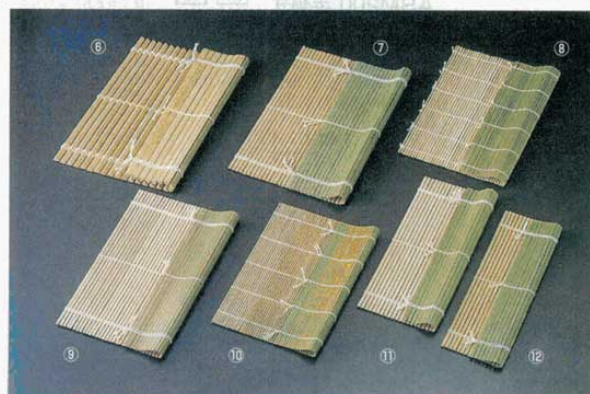
- 電源: 100V 50/60Hz
- 消費電力: 200W/300W
- 能力: 約7~14kg (約2~4升)
- 外寸: 730×780×H1,130mm
- 炊き立てのご飯に合わせ酢を入れてスタートさせるだけの簡単操作
- プログラム運転には連続・熟成・間欠など多彩なモードを用意。しかも秒単位でプログラムできるので思い通りの仕上がりが
- 本体側面(排気側)には酸性霧を吸収する特殊フィルターを搭載。酢成分を含んだ蒸気の拡散を防ぎ、厨房機器などへのダメージを最小限に抑制
- ボディー外装には錆びにくいステンレスSUS304を全面採用(ボウル受けなど樹脂塗装部も内部はSUS304製)

④ 潤滑油 フレッシュロール
グリーンラベル (5415400) ⑫

- 400ml エアゾール缶
- 食品用機械の潤滑油としてお使い下さい。エアゾール式ですので、衛生的で使い易く、殺菌作用もあります。

⑤ 無菌植物油 ベループラス
アルタン (5739800) ⑥

- 380ml
- 無味・無臭・無色で食品にふれても安全。AOM値が長いのでベタ付きがなく常にさらさらした状態です。
- 潤滑・離型・滑り・防せいに使用。
- ガス抜きキャップ付



⑥ 鬼すだれ

- 24cm 240×240mm (0507900)
- 27cm 270×270mm (0508000)
- 30cm 300×300mm (0508100)

竹幅: 約11mm

⑦ 伊達巻

- 300×300mm (0508200)

竹幅: 約6mm

⑧ 巻すだれ

- 270×270mm (0508300)

竹幅: 約4mm

⑨ のりすだれ

- 270×240mm (0508400)

竹幅: 約6mm

⑩ 京すだれ

- 240×240mm (0508500)

竹幅: 約3mm

⑪ 太巻すだれ

- 270×180mm (0508600)

竹幅: 約6mm

⑫ 半巻すだれ

- 270×135mm (0508700)

竹幅: 約6mm



⑬ すだれかけコーティング EBM
370×910mm (0511500)

本ニガリ100%の 高級絹豆腐が簡単に!!



⑭ 豆腐製造装置
mini-J35
(通電加熱式)
100Vタイプ (7539500)
200Vタイプ (7539600)

機械型式	mini-J35	
機械寸法	(W)300×(D)450×(H)290mm	
容器内寸	(W)195×(D)224×(H)100mm (容量: 4.0ℓ)	
電源	単相200V	単相100V
消費電力	Max 6kW	Max 1.5kW
加熱時間	約6分 (5℃→85℃)	約25分 (5℃→85℃)
本体材質	ステンレス	
容器材質	ポリアセタル樹脂	
電極板材質	チタン	
制御方式	温度制御	

◆加熱時間は豆乳、ニガリにより変わる場合があります。

つくり方は簡単!

- つくり方は冷却豆乳にニガリを入れ、よく混ぜて凝固容器に注ぎ、温度センサーをセットしてスイッチを入れるだけです。
- ペースト原料を豆乳に混ぜることがができますので、色々な混ぜ豆腐がつけれます。
- 別売のステンレス製カット刃を使用して、カット豆腐も簡単につけれます。

豆腐会席料理店、レストラン、 居酒屋、店頭販売…。 卓上で簡単に高級食材「生ゆば」を つくってみませんか!



⑮ 卓上式湯葉製造装置
YB5030 ゆば道楽 (7539400)

- 外寸: 550×400×H250mm
- 容器寸法: 500×300×H 40mm
- 材質: 本体/ステンレス
- 電源: 単相 100V
- 消費電力: 1.5kW
- エアア吐方式(冷却ファン)で時間短縮を実現。
- 湯せん加熱で豆乳の焦げつきがありません。
- 自動温度調節機能で誰でも簡単に安定した湯葉がつけれます。
- ステンレス容器なので素材の味そのままをひき出し、洗浄性に優れた衛生的です。

⑯ 豆腐作り器13-31-1 (7539300)

- 外寸: 170×120×H88mm
- 材質: 松
- 付属品: ニガリ1袋(24丁分)、裏し布1枚、仕上げ布1枚、作り方説明書
- 天然ニガリならではのおいしい手作りとうふができます。
- これ1個で2丁分の豆腐ができます。

シンク・作業台・
コンロ類

電磁調理機・
電子レンジ・オーブン・
トースター

和食・寿司・
おにぎり・抜型類

庫丁・砥石・
磨き石類

マナ板類

調理小物

調理小物

調理小物

調理小物

調理小物

調理小物

調理小物