

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

374

●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。



① 定尺カッター TCL

600×310×H120mm
刃渡: 290mm 刃厚: 1.8mm
重量: 約12.5kg
ゴボウ(キンピラ用)、長ネギ(ヤキトリ、串カツ用)フキ、セロリ、大根、人参等の規格のカットにご利用下さい。
※カットできないものもありますので、お求めの際はお問い合わせ下さい。

カット寸法	商品コード	カット刃数
3cm	(5490600)	9枚
4cm	(5490700)	7枚
5cm	(5490800)	5枚
6cm	(5490900)	5枚
7cm	(5491000)	4枚
8cm	(5491100)	4枚



② スライスカッター SK-1

560×240×H410mm (6678400)
刃厚: 1.8mm 刃渡: 360mm 重量: 5kg
※本体: プラスチックまな板
ステンレス鋼刃物使用



③ スライスカッター SK-4N

カットガイド付 (6678510)
440×330×H160mm カット幅: 5~60mm
刃厚: 1.8mm 刃渡: 360mm 重量: 6kg
※本体: プラスチックまな板
ステンレス鋼刃物使用



④ かぼちゃカッター KC-5

510×240×H150mm (5491900)
刃厚: 3mm 刃渡: 360mm 重量: 6kg
※本体: プラスチックまな板
ステンレス鋼刃物使用
※2分割、4分割、スライス小間切も出来ます。



⑤ かぼちゃカッター KC-5S

薄刃タイプ (6679200)

510×240×H150mm
刃厚: 1.8mm 刃渡: 360mm 重量: 5.8kg
※本体: プラスチックまな板
ステンレス鋼刃物使用
※かぼちゃ等のスライスを重視したタイプです。



⑥ スライスカッター SK-4NS

360×360×H110mm (0758300)

刃渡: 190mm
※カットガイド調整ネジにて約3mm~60mmまでカットガイドの厚さ調整が可能です。



⑦ スイカカッター

WM-6(2・6分割用) (6679600)

WM-8(2・4・8分割用) (6679700)

外寸: 450×290×H660mm
重量: 6.8kg
※ステンレス鋼刃物使用
※ホルダーが3段階に調節できるので、スイカの大きさにかかわらず安定した支持、及びカットが出来ます。

⑧ スイカカット台

WM-SB(8分割用) (6409500)

WM-SG(6分割用) (6409600)

φ290×110mm

材料を投入口より入れてハンドルを押すだけでカンタンにカット!



⑨ たて割カッター 人参用

替刃
KN-4 4分割 (6678600) (6678900)
KN-6 6分割 (6678700) (6679000)
KN-8 8分割 (6678800) (6679100)
外寸: 300×300×H440mm
投入口: φ72mm
重量: 4kg



⑩ たて割カッター ゴボ用

替刃
KG-4 4分割 (6679800) (6680100)
KG-6 6分割 (6679900) (6680200)
KG-8 8分割 (6680000) (6680300)
外寸: 300×300×H440mm
投入口: φ50mm
重量: 4kg



⑪ きゅうりカッター

KY-6 (6分割) (5490400)

KY-8 (8分割) (5490500)

KY-12 (12分割) (7274900)

外寸: 300×300×H340mm
替刃 6分割用 (5490410)
替刃 8分割用 (5490510)
替刃 10分割用 (5490520)
替刃 12分割用 (5490530)
替刃 16分割用 (5490540)
替刃 20分割用 (5490550)



⑫ きゅうりカッター ハンディータイプ

HKY-6 (6分割) (2932610)

内寸: φ52×H90mm

HKY-8 (8分割) (2932600)

内寸: φ52×H90mm

材質: ステンレス
早い、簡単、正確、切れ味が良い、そうじが楽、優れた耐久性、経済的



⑬ イカソーメンカッター

HS-550H3.5 (6680400)

3.5mm幅カット 260×290×H250mm

重量: 4kg 本体: ステンレス 刃: ステンレス鋼丸刃55mm

最大カット寸法: 幅110×厚み15mm

1人前約3秒カットコストは10分の1以下です。

HS-550H2.5 (6680410)

2.5mm幅カット 290×260×H250mm



⑭ いかににも

HS-5001 (0716000)

HS-5002V (5728800)

HS-5003 (5728900)

イカの姿焼、松笠切り、ミソ漬、ロールイカに!

ナス、フランクフルト、ウインナーのかざり切りに!

品番	切り込の深さ	標準切り込巾	刃全体の巾
HS-5001	0~3.5mm	6mm	60mm
HS-5002V	3.5~8mm	6mm	60mm
HS-5003	0~3.5mm	6mm	180mm

※刃先を下にして手前に軽く引くようにお使い下さい。



⑮ 豆腐さいの目カッター TF-1

替刃のみ

10mm角用 910分割 (6680500) (6680800)

15mm角用 192分割 (6680600) (6680900)

20mm角用 90分割 (6680700) (6681000)

200×170×H270mm

重量: 2.6kg

最大取込寸法: 100×70×H130mm

※ゼリー、杏仁豆腐等も使用可能です。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

餃子焼器・
フライヤー

ウォーマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・冷蔵庫

冷・温水ボトル・
ジュースディスプレイ

調理機械

炊飯器・
ジャヤー