

Catalogue No.

20087-394

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

394

●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。



ミートチョッパー 手動式 ボニー (ねじ止式)

① **No.5-B** (0799000)
標準仕様: ナイフ (0799400)
プレート3.2mm (0799900)
押棒付

② **No.10-B** (0799100)
標準仕様: ナイフ (0800100)
プレート3.2mm (0800600)
押棒付



ミートチョッパー 手動式 ボニー (据付式)

③ **No.12-B** (0800800)
標準仕様: ナイフ (0800100)
プレート3.2mm (0800600)
押棒付

④ **No.22** (0800900)
標準仕様: ナイフ (0801900)
プレート3.2mm (0802400)
押棒付

⑤ **No.32** (0801000)
標準仕様: 右ナイフ (0803000)
左ナイフ (0803010)
プレート3.2mm (0803500)
押棒付



⑥ **ウィンナーメーカー
ミートチョッパー用
ボニー**
No.5-B用 (0799200)
No.10-B・12-B用
(0799300)
ソーセージ等のスパイスをき
かせてドイツ風、ゆかりを入
れて日本風、香辛料をブレンド
すれば、市販では無い味が家
だけのウィンナーが作れます。



⑦ **ミートミンサー
12型 AF-600**
(8142200)
外寸: 140×245×H160mm
プレート径: φ78mm
ロート径: 110×90mm
プレート目(穴): φ3.0mm
付属品: スペアープレート



⑧ **ミートミンサー
10型 AF-500**
(8142300)
外寸: 110×220×H250mm
プレート径: φ69mm
ロート径: 110×90mm
プレート目(穴): φ3.0mm
付属品: スペアープレート

仕様		ねじ止式		据付式		
タイプ		①No.5β	②No.10β	③No.12β	④No.22	⑤No.32
品番						
能力 / 時		12kg	25kg	25kg	40kg	60kg
横		18cm	25cm	25cm	28cm	33cm
奥行		8.3cm	10.3cm	10cm	15cm	16cm
高さ		26cm	30cm	17cm	19cm	21cm
重量		2.5kg	4.8kg	4.5kg	7.5kg	12kg
ロート径		8cm×8cm	10cm×9.6cm	10cm×9.6cm	14cm×10cm	16cm×14cm
プレート径		5.3cm	6.9cm	6.9cm	8.1cm	9.9cm

〈プレート目(穴)と用途〉

目のサイズ	1.2mm	1.6mm	1.9mm	2.4mm	3.2mm	4.0mm	4.8mm	6.4mm	8.0mm	9.8mm	12.8mm	16.0mm	19.2mm
牛・豚肉ミンチ					●	○							
魚肉ミンチ				○	●	○							
魚肉(小骨付き)					○	○	●	○					
魚肉(かまぼこ用)	○	●	○	○					●	●	●	●	●
養魚餌						○	○						
養鰻餌	○	○	○										
コロッケ・じゃがいも						○	○	●	○				
みそ豆					○	○	●	○	○				
のり						○	○	●	○				
いか・たこ					●	○	○						
製あん用	●	○	○										

※この表は、左側に記入の材料を使用の場合、●をつけたプレートが最適ですが用途に応じて使いわけて下さい。



⑨ **ミートミンサー
Art441 ステラ** (5557300)
外寸: φ100×H155mm
材質: 18-10ステンレス
(刃はモリブデン鋼)
プレート径: φ53mm
ロート径: 65mm
※レバーを倒すことで、底部の吸盤で
しっかり固定できます。



⑩ **ソーセージフィーラー
Model.7 横型**
(4621300)
外寸: 610×230×H230mm
シリンダー容量: 7ℓ
シリンダー内径: φ155mm
※φ10mm、φ20mm、φ30mm、φ40mmのファンネルが
セットされています。

本場イタリアのソーセージフィーラーの決定版!!



⑪ **ソーセージフィーラー
Model.7V 縦型**
(4621400)
外寸: 440×220×H700mm
シリンダー容量: 7ℓ
シリンダー内径: φ155mm
※φ10mm、φ20mm、φ30mm、φ40mm
のファンネルがセットされてい
ます。



⑫ **ソーセージフィーラー
Model.3 横型**
(4621310)
外寸: 290×180×H170mm
材質: オールステンレス
シリンダー容量: 3ℓ シリンダー内径: φ140mm
※内径φ11mm、φ19mm、φ22mmのファンネルがセ
ットされています。



⑬ **ソーセージフィーラー
N4045 18-10LT**
(8401000)
外寸: 240×165×H405mm
シリンダー容量: 3ℓ
シリンダー内径: φ125×H200mm
※内径φ13mm、φ17mm、φ21mmのファン
ネルがセットされています。



口金セット (ソーセージ用)
⑭ **No.3100 ウィンナー用口金セット**
(4621500)
⑮ **No.3200 フランクフルト用口金セット**
(4621600)
⑯ **No.3300 ウィンナー&フランクフルト用
口金セット** (4621700)



⑰ **まめミンサー BK-205N 電動式**
(8123900)
外寸: 394×170×H382mm (8123900)
投入口の径: φ45mm
出口の径: φ65mm
ホッパー容量: 約3ℓ (1.7升)
重量: 7kg
電源: 単相100V
消費電力: 400W (直流)
定格時間: 20分
付属品: 専用豆ホッパー・
みそ豆専用プレート付
〈みそ豆挽きに最適〉
専用プレート(φ4.8mm)がセットされて麺を合
わせたものの加工を短時間で処理可能。40kg/20分



⑱ **豆ひき器 大型ホッパー付**
(4548700)
外寸: 200×300×H400mm (4548700)
投入口の径: φ49mm 出口の径: φ62mm
重量: 5kg
※プレートはφ3.2mm目がセットされています。
※ホッパーが大きいので約8合の豆が入ります。

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・
厨房用品

餃子焼器・
フライヤー

うどん・蕎麦・
酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水ボトル・
ジュースアイスベンダー

調理機械

炊飯器・ジャー