

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

220

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。



①ホームシフター 18-0 ⑥

商品コード

大 S-3 φ120×H130 0462500
中 S-2 φ100×H130 0462600
小 S-1 φ80×H90 0462700

②粉ふるい器 No1687 ラインシフター

φ120×215×H93 5311200
材質: ABS樹脂

③粉フルイ 回転式 ブリキ ⑫

φ130×H140 0463000

④粉フルイ 18-8 ⑥

商品コード

大 φ110×H80 0463200
小 φ95×H80 0463300



⑤パウダー缶 アクリル蓋付 18-8 (28メッシュ)

商品コード

大 φ70×H95 5310600
小 φ55×H80 5310700
ロング φ55×H115 5310800

⑥粉糖振り器 No757 (カバー付)

φ60×H120 5311300 ⑥
蓋: 18-8
本体: メタクリル樹脂

⑦シュガーシェーカー缶 大 IK

外寸: φ72×H104 7880100 ⑩
材質: 18-8ステンレス (SUS304)
容量: 約280cc
重量: 約94g



⑧スケルトンシフター (洗える粉ふるい) DL-5106

145×120×H140 3183200
材質: 本体・ハンドル/ABS樹脂
回転バネ/ポリアセタール
網/18-8ステンレス

●分解して洗えますので、とても衛生的です。



⑨粉ふるい 18-0

商品コード

大 L-0406 φ100×H110 0725800
特大 L-0407 φ120×H135 0725900
材質: 本体/18-0、アミ/18-8

オカカの電動化でますます楽に削れます。



⑩かつおぶし削り機 手動式 オカカ7型

外寸: 210×205×H248 7497100
(ハンドル含む)

- 鯨節は装置で押さえながらハンドルを回すだけで削れます。
- 替え刃方式ですので刃を研ぐ必要がありません。(焼き入れステンレス鋼)
- ストッパーの開閉で鯨節の大きさ、形を選ばずに削れます。(200g~250gの鯨節)
- 指先が刃に触れない安全設計です。

オカカ7型用部品 手動式 替刃 (3枚組) 0507810
※刃は焼き入れステンレス鋼を使用。



⑪オカカ7型入り電動装置

M701 5620500

外寸: 266×236×H384 (電源コードを除く)
電源: 単相100V 50/60Hz
消費電力: 65W
定格時間: 30分
重量: 4,350g (オカカ7型接続時5,310g)

電動装置のみ 5620600

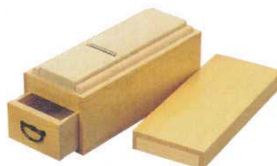
●手動オカカをセットするだけで電動に早変わりします。

※旧型タイプも対応します。



⑫かつ箱 本職用 宗近

300×130×H170 3082200



⑬かつ箱 匠 木製

277×115×H130 5741900

替え刃 1枚付
かつ箱用部品 替刃 (2枚組) 匠用 5741910



⑭かつ箱 業務用

商品コード

0109(大) 300×115×H105 5742000
0108(中) 285×103×H100 5742100



⑮かつ箱 いろいろ端 旨み

240×100×H105 5742310



⑯かつ箱 L型 木製

240×100×H98 0507700



⑰かつ箱 0103 M型 中

235×88×H77 5742200

ストッカー・裏漉し・スリフ通し類

オープンウェア・デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・庖丁差し類

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

炊飯器・ジャー