

Catalogue No.  
20191-1748

**Professional Best Collection**

**EBM 製菓用品**

**1748**

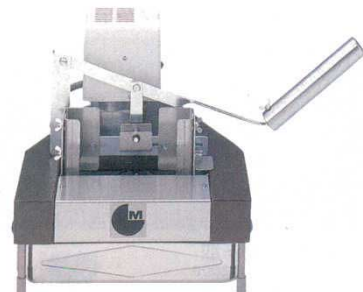
●お手数ですが、ご注文の際には7桁の**商品コード**をご記入下さい。



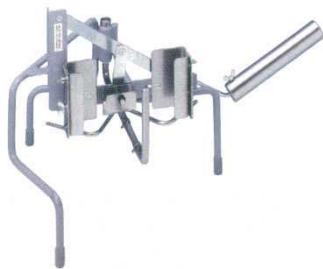
**① チョコレート乾式溶解器 740898 マトファー**  
4676500  
定格電圧：単相100V  
消費電力：300W  
容量：10kg (チョコレートの重量)  
温度調節：サーモスタット25℃～60℃  
外形寸法：300×450×H230



**④ 象印マイコンチョコレートウォーマー TH-DT06 (XA) 4411200**  
外形寸法：365×315×H385  
本体重量：6.5kg  
電源：単相100V  
消費電力：250W  
容量：6ℓ  
電源コード：1.4m  
●マイコン温度設定25℃～70℃ 1℃刻み。  
●デリケートなチョコレートの風味色合いをそのままに保温できる乾式チョコレートウォーマー。  
●正確な温度をコントロールする「ダイレクトセンサー方式」。  
●設定した温度がひと目でわかる「デジタル温度表示」。  
●開閉時の温度低下を抑える「半分開口ふた」。



**⑤ チョコレート削り機 オートマチック GM500型 6681500**  
外寸：350×360×H320  
電源：100V 105W  
チョコレート有効寸法：長さ 183～217mm 奥行 25～50mm  
ハンドル長さ：480mm  
重量：約9kg  
材質：本体/アルミ鋳物・ベース ステンレス 均一なフレックチョコができます。  
2kg板チョコ45分で削ります。  
●効率のよいダブル削り機能  
●いろいろなチョコレートブロックに使用できるよう調整装置がついています。(183～217mm)  
●作業はレバー操作ですから、大変衛生的です。



**⑥ チョコレート削り機 手動式 6681700**  
外寸：350×360×H320  
重量：4kg  
材質：スチール及びステン  
チョコレート有効寸法：長さ 183～217mm 奥行 25～50mm



**⑦ チョコレート削り器 手動式 (カンナ型) 6430500**  
430×90×H130  
材質：ステンレス製  
削り幅：55mm  
5枚の角度がちがう刃により薄いスライス状のフレックチョコができます。



**⑬ ハートのチョコ削り器 HS-821 192×157×H15 4928900**  
材質：ABS樹脂  
●チョコスイーツ作りの強い味方！削りチョコが簡単にできます。チョコレートを細かく削れて湯せんに最適。包丁を使わないからお子様でも安心してご使用頂けます。



**⑧ チーズスライサー ジョール 7535000**  
外寸：φ200×H150  
重量：700g  
材質：台部(木製) 軸・ハンドル部(ステンレス)  
※花びらの様にスライスできます。



**⑨ 木製スライサー 7534900**  
外寸：300×105×H100  
重量：1.45kg  
材質：木製  
※長い方の足をテーブルの端に引っ掛ければスライスの時に本体がずれません。



**⑩ トリュフスライサー N7006 18-8 LT 3618700**  
178×70×H22  
削り幅：58mm



**⑪ トリュフ (きのこ) スライサー N7008 18-10 LT 8401700**  
185×82  
●切れ味抜群の波刃  
0～4mmの厚さ調節



**⑫ グルメスライサー 12742 レズレー 5127600**  
全長：280  
材質：18-10ステンレス  
※トリュフ、チョコのスライスに…

ピザ・ケーキ焼型・モールド

資料集