

●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。

スリッパ・裏返し・

デリカフレンチ・

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・

庖丁・砥石・

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

はかり・タイマー・



①ミートチョッパー  
4822 HOBART 4588100  
標準仕様3.2mmプレート付



②ミートチョッパー  
4812 HOBART 4492200  
標準仕様3.2mmプレート付



③ハイパワーミンサー  
BN-550 電動式 1641700  
標準仕様：永久ナイフ 1641710 (ステンレス製)  
※本体はステンレス製で丈夫  
※ギアボックスはアルミで軽量化

別売品：永久プレート (ダイス鋼)  
1.6mm 1641720 1.9mm 1641730  
2.4mm 1641740 3.2mm 1641750  
4.0mm 1641760



④ゴールデンチョッパー  
#22 GM-D 4279900



⑤ゴールデンチョッパー  
#12 GM-D 4280000

ゴールデンチョッパー永久プレート・ナイフ

	φ1.1目	φ1.8目	φ2.2目	φ3.2目	φ4.0目	φ4.8目	φ6.4目
#22	4282600	4282700	4282800	4282900	4283000	4283100	4283200
#12	4283900	4284000	4284100	4284200	4284300	4284400	4284500
	φ8.0目	φ9.5目	φ11.0目	φ12.5目	φ16目	ナイフ	
#22	4283300	4283400	4283500	4283600	4283700	4283800	
#12	4284600	4284700	4284800	4284900	4285000	4285100	

※粗挽き用はφ4.8目・φ6.4目、細かく挽く時はφ2.2目、いも・野菜などはφ9.5目位を参考にして下さい。



⑥ミートチョッパー  
グレートミニミンチ  
WMG-M12ST 8263810  
標準仕様：プレート3.2mm  
コンパクトな卓上タイプで分解でき  
るので洗浄もらくらく  
※三相200V(750W)もございます 8263910



⑦まめミンサー BK-205N 電動式  
8123900  
標準仕様：プレート4.8mm  
ホッパー容量：約3ℓ (1.7升)  
付属品：専用豆ホッパー・  
みそ豆専用プレート付



⑧キッチンミンサー  
BK-220 電動式 7061800  
標準仕様：プレート 3.2mm 7061910  
定格時間：20分 付属品：押棒  
※胡麻加工に最適です。  
別売品：プレート13種 (1.2, 1.6, 1.9,  
2.4, 3.2, 4.0, 4.8, 6.4, 8.0,  
9.6, 11.0, 12.8, 16.0)

⑬ソーセージメーカー  
(レシピ付)DK-524 3105200  
83×57×H270  
セット内容  
本体×1  
ノズル (口金) ×2  
ブラシ×1  
レシピブック×1



⑨ウイナーメーカー  
BK-220用 ポニー 7061850  
セット内容  
ステンレスプレートφ16  
ノズルφ22・φ15  
ケーシングφ24・φ17



品番	外形寸法 (mm)	投入口寸法 (mm)	プレート外径 (mm)	本体重量 (kg)	処理能力 (kg/分)	電源
①チョッパー 4822	325×759×H591	φ50	φ50	83	7	単相100V 600W
②チョッパー 4812	325×610×H591	φ50	φ50	53.5	3.6	単相100V 400W
③ハイパワーミンサー BN-550	245×560×H415	φ69	φ69	29	3.6	単相100V 550W
④ゴールデンチョッパー #22GM-D	245×580×H390	φ54	φ82	32	4.3	三相200V 500W
⑤ゴールデンチョッパー #12GM-D	245×530×H340	φ54	φ69	27	2.5	単相100V 300W
⑥グレートミニミンチWMG-M12ST	300×420×H470	φ51	φ68.5	33	2.5	単相100V 400W
⑦まめミンサー BK-205N	170×394×H382	φ45	φ65	7	2	単相100V 400W
⑧キッチンミンサー BK-220	170×394×H310	φ45	φ65	7	1	単相100V 400W (直流)

※ゴールデンチョッパーには研磨の必要のない永久ナイフ・永久プレート(φ3.2目)が標準装備されています。  
※#22GM-Dは三相プラグはついておりません。

⑩デロンギ パスタメーカー&スーパーミンサー  
KMG1200J 3614200

外寸：幅220×奥行340×高さH365 (パスタセット時) 4.7kg  
幅220×奥行480×高さH335 (ソーセージセット時) 4.5kg  
電源：単相100V 50/60Hz 消費電力：260W  
定格時間：15分 回転数：約126～132回転/分  
付属品：パスタアタッチメント (パスタプレート3枚、カッティングプレート)、  
スーパーミンサー (ブロッカー、ミンサープレート3枚、ソーセージノズル2本)  
●パスタ、ひき肉、ソーセージの3つの機能を1台でこなす便利なマシン。  
パスタ：マカロニ・バツパルデッレ・カザレツェ  
ひき肉：粗挽き用φ8・中挽き用φ4.5、細挽き用φ3  
ソーセージ：太・細



⑫食肉用セラファン ミートセロ 320DMS

商品コード	
250mm角 (1,000枚入)	250×250 1141000
300mm角 (2,000枚入)	300×300 1141100
400mm角 (1,000枚入)	400×400 1141200
600mm角 (1,000枚入)	600×600 1141300

材質：ニトロセルロース  
●ディスペンサーボックス入り。  
●高機能鮮度保持フィルムです。  
●空気中の酸素の透過量をコントロールして肉の鮮度・鮮赤色を保ちます。さらに表面の水分活性を下げ細菌の繁殖を抑えます。

一保存、流通時の食肉の保護・鮮度保持に一



⑪ニューミートラッパー  
(2本入) 0944700

550×1,550 (伸ばさない状態)  
10kg×2  
材質：レーヨン  
●材質は抗菌効果のあるレーヨン製です。  
●核肉などの保護、保鮮用です。  
●最後まで清潔に使えるポップアップ  
ボックス入。  
●食肉の輸送時のダメージから守ります。

