

Catalogue No.

20367-598

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

調理機械

厨房用品

598

餃子のタネ作りに…



**① ロイヤル 高速
フードカッター SRV M1**
8709100 ¥150,000
電源:単相100V (50/60Hz)
消費電力:90W
投入口:105×135
●お好み焼きのキャベツやハンバーグ、
コロッケ等の玉ねぎのミジン切りに



**② ホーヨー
フードカッター FCM-2**
0778000 ¥60,500
電源:単相100V (50/60Hz)
消費電力:160W
●粗さ1回切りで餃子用の細さに
替刃 0778200 ¥6,000



③ 電動ミジンガー
0848200 ¥62,000
電源:単相100V (50/60Hz)
消費電力:100W
●キャベツ、白菜、コンジニ、玉ねぎなど野菜の
ミジン切りに最適

機種名	外形寸法 (mm)	粗さ調節	刃の仕様 (形状)	処理能力 (kg)	定格時間 (分)	本体重量 (kg)
① ロイヤル 高速 フードカッター SRV	200×310×H380	フィルター取替式	刃(2枚1組)	4kg	20	7.6
② ホーヨー フードカッター FCM-2	270×240×H410	調節板 5穴	平刃3枚×2個	2kg	30	7
③ 電動ミジンガー	190×300×H315	粗・中・細 (3種類のフィルター)	S刃2枚刃	2kg	15	3.9



素早く1分間に50回スライス
④ 電動Vスライサー M-300V
1917800 ¥550,000
外寸:580×300×H490
投入口サイズ:φ93
電源:単相100V (50/60Hz)
定格時間:連続
重量:22kg
厚さ調整:1~15mm
処理能力:毎時800~1,500本
●本体SUS304ステンレス製
●トマト、玉ねぎ、りんご等丸ごと自動で水平にスライスできます。



⑤ Vスライサー MV-50D
5478000 ¥45,000
外寸:410×195×H250
投入口サイズ:φ100
厚み調整:0.5~10mm
無段階・ダイヤル目盛付
●トマト、玉ねぎ、ザーサイ、リンゴ、レモン等の
スライスに最適です。

食材を凍らせたまま加工する「パコジェット」



**⑥ 冷凍粉碎調理機
パコジェット PJ-1**
5514700 ¥605,000
外寸:180×360×H498
電源:単相100V (50/60Hz)
消費電力:1kW
定格時間:10分
重量:13kg
ポジション設定範囲:1~10段階
ピーカー容量:800cc
加工食品冷凍温度:-18℃~-23℃
コード長さ:2m
付属品:専用ピーカー2個
洗浄セット一式、スプーン
**パコジェット PJ-1
専用ピーカー(フタ付4ヶ入り)**
5514710 ¥23,500
内寸:φ110×H130
材質:本体/18-0ステンレス
フタ/ポリエステル



「パコタイズとは…」
専用容器で冷凍した食材を解冻することなく特殊刃の回転によって、0.1ミ以下に粉碎しピューレ、ムース状に仕上げるシステム

パコジェットの工程



① 仕込み



② フリージング



③ パコタイズ(加工)



④ 後片付け

裏ごし作業を秒速処理

カシス、チェリーなどのフルーツや各種スープを、液体と固形物に分離します。また、テリーヌなどの裏ごし作業にも利用できます。



⑦ オートマチックシノア C-80
50Hz 2718500 ¥526,000
60Hz 2718510 ¥526,000
定格時間:20分
付属品:容器×2、攪拌羽根ゴム×2

サイズ	630×360×H510
電源	単相100V 50Hz/115V 60Hz
電流	10A
消費電力	800W
回転数	1,500rpm(50Hz)
重量	19kg
ストレーナー	●メッシュ#1.0mm(標準) ●メッシュ#0.5mm(オプション) ●メッシュ#3.0mm(オプション)

※60Hz地区は別置トランス付

▼自動分離された不用品



高速裏ごしされたスープ▲

作業時間を大幅に短縮
手回ひまのかかる裏ごし作業がわずかな時間でできます。たとえばエビのビスコの場合、手作業で1時間かかる裏ごしが7~8分で出来上がります。



ストレーナーに投入された食材は、2枚の攪拌羽根によってまんべんなく裏ごしされ、液体と固形物に分離され処理されます。

25 抜型・流し型

26 ベーカー・シフォン
関連商品

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・
釜めし・コンロ類

22 電子レンジ・オvens・
トースター

23 デコレーション・
ベーカー・用品

24 ケーキ焼型・
モールド