

Catalogue No.

20395-379

379

厨房用品

和食料理道具・抜型類

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09
水ます

10
温湿度計

11
スプーン・箸・箸置き

12
オープンウェア・類

13
蒸し器・セイロ類

14
抜型類

07
バスボックス・類

08
調味入・シールウェア容器



①卓上のり巻機 まきの助
長男坊

	商品コード	価格
MT-M 中巻	6335120	¥109,800
MT-MA 中巻 横巻き	6335150	¥109,800
MT-L 上巻	6335140	¥119,800

●巻上げる動きをギアを使用し機械的にを行い、片手で巻上げ可能です。

■標準仕様
●本体寸法

	高さ (mm)	幅 (mm)	奥行 (mm)	重さ (kg)
中巻	65	350	205	2.0
中巻(横巻き)	65	350	205	2.0
上巻	80	350	265	2.5

●シャリ量・仕上がり寸法

	標準シャリ量 (g)	海苔の大きさ	仕上がり寸法 角×長さ(mm)
中巻	約140	縦2/3枚又は140	35×185
中巻(横巻き)	約150	横3/4枚又は140	35×205
上巻	約285	縦1枚	50×185

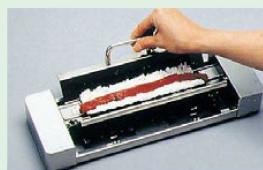
※シャリ量は具材の量により多少調整してください。



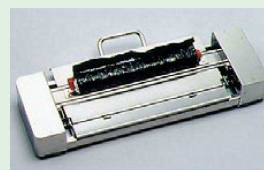
1.海苔を指定の位置に置き、その上に治具をカチッと音がなるまではめ込み、治具の内側部にシャリを均等に敷き詰めます。



2.治具を外し、シャリの約中心部分に具をのせます。



3.片方の手で機械を押さえ、片方の手で取っ手を前に引きます。



4.取っ手を元の位置に戻し、のり巻きを上部に半回転させるとでき上がります。

<特長>

- 持ち運び可能な卓上型なので、狭い厨房でも大丈夫です。
- 誰でも職人並の巻物を均一につくることができます。
- 巻物の出来上がりは角巻で、具材もきちんと中心に入ります。
- ロボットにはできない“まき”同様の食感ができます。
- 洗浄の際、分解などの手間はありません。

- 生産能力
上巻—約 90本/時間
中巻—約120本/時間
※上記本数は作業状況により異なります。



⑧自動のりまきカッター ASM250

	カットサイズ	商品コード	価格
タテ巻 6カン用	30.0	7346520	¥430,000
タテ巻 8カン用	22.5	7346620	¥435,000
ヨコ巻10カン用	20.0	7346720	¥450,000

外形:360×292×H436
電源:AC100V-240V 50Hz/60Hz
消費電力:40W 重量:約18kg
成形能力:最大600本/時
対応のりまきサイズ:太さ/25mm角~50mm角サイズ
長さ/縦巻き(6・8用)180mm~185mm
横巻き(10用)200mm~205mm

無菌植物油



⑩アルタン
無菌植物油ベルーブラス 380ml

- 5739800 ¥3,600
- 無味・無臭・無色で食品にふれても安全、AOM値が長いのでベタ付きがなく常にさらさらした状態です。
- ※潤滑・離型・滑り・防錆としてお使いください。
- ※ガス抜きキャップ付

AOM値は過酸化値の値が100になるまでの時間の事です。

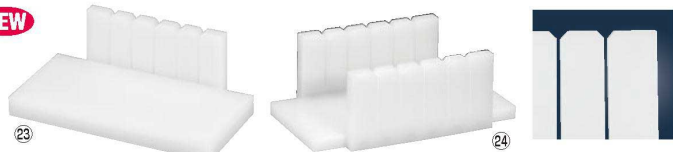
⑪セハー 330 無菌植物油 330ml

- 8475400 ¥3,200
- ※潤滑・離型・滑り・防錆としてお使いください。

⑫無菌植物油 シャリバーナーレ 480ml

- 0164500 ¥1,500
- 国際的な品質安全規格である【NSF認証】を取得
- 一体型噴霧角切り替えノズル(ガス抜き機能付)でノズル紛失による異物混入等の事故を防げます。
- 高級食用油脂を使用した、食品機械・器具用の潤滑・離型・サビ止め剤です。
- 高度な精製技術でにおいや汚れがありません。
- 食品・容器に付着しても安全です。

NEW



⑬EBM のり巻きカット台 6カット用

0189100 ¥11,000

⑭EBM サバ押し寿司・太巻きカット台 6カット用

0189200 ¥13,500

270×130×H95 カット幅:約30
高圧ポリエチレン
まな板(スライド板):270×130×H10
●誰でものり巻きを均等にカットできます。
●ガイドは包丁が入りやすい広口形状になっており、カットしたのり巻きがバラバラになるのを防ぎます。
●台のまな板が取り外して交換できます。

●このカタログに掲載されている価格は、平成28年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。