

Catalogue No.

20395-598

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…

※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

みじん切り



①ローヤル 高速 フードカッター SRV

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

みじん切り



②ホーヨー フードカッター FCM-2

0778000 ¥67,000
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



みじん切り

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、ニンジン、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 (/分)	定格時間 (分)	本体重量 (kg)
①ローヤル 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



スライス

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:300×600×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:毎分50スライス
●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。

スライス



⑤V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、サーサイ、リンゴ、レモン等の
スライスに最適です。
●SUS304ステンレス製で衛生的です。

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 P.J-1

5514700 ¥685,000
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
ボーション設定範囲: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 P.J-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凍する
ことなく特殊刃の回転によって、0.1ミリ
以下に粉碎しピューレ、ムース状に仕
上げるシステム

まったく新しい調理法「パコタイズ」を確立
●レンビに合わせて、いろんな食材を専用ピーカーに仕込むだけ
●冷凍した食材を同時にピューレ状、ムース状に仕上げます。
●操作はすべてワンタッチ。加工からボーション(分量)設定
まで4つのボタンでシンプルコントロール

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オートマテックシノア 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×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

手間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・シヨップ
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・オープン・
ピザ・パスタ

23 デコレーション・
ベーカー用品

24 ケーキ型・
モールド