

Catalogue No.

20459-727

**727**

**のし台・めん台・製粉機**

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

57  
伊豆・  
イベント調理機器



①EBM スプルス製 麺台

| 外寸            | 商品コード   | 価格      |
|---------------|---------|---------|
| 大 800×700×H65 | 8019800 | ¥33,000 |
| 小 600×600×H65 | 8019900 | ¥26,000 |

板厚:30



②唐檜製のし台

| 外寸            | 商品コード   | 価格      |
|---------------|---------|---------|
| 1,100×900×H75 | 3084200 | ¥55,000 |
| 900×750×H75   | 3084300 | ¥41,400 |
| 750×600×H75   | 3084400 | ¥25,600 |

板厚:30

※めん棒は別売です。



③スプルス製 めん台(のし台)

| 外寸            | 商品コード   | 価格      |
|---------------|---------|---------|
| 大 900×800×H65 | 8421700 | ¥27,000 |
| 中 800×700×H65 | 8421800 | ¥20,000 |
| 小 600×600×H65 | 8421900 | ¥19,000 |

板厚:30



④桐製のし板(棒付)

| 外寸            | 商品コード   | 価格      |
|---------------|---------|---------|
| 大 900×850×H80 | 7005500 | ¥23,500 |
| 中 800×700×H80 | 7005600 | ¥18,900 |
| 小 600×600×H24 | 7005700 | ¥11,800 |

付属品:めん棒(ブナ材) / 大 φ30×900  
中 φ30×750  
小 φ30×600

●大・中は足に踵棒を差し込む穴が開いており、  
踵棒を収納する事ができます。  
※小は脚無ですので収納はできません。

58  
ビザ・  
パスタ

59  
うどん・  
そば・  
ラーメン



⑤木製 三方枠付 のし板

| 外寸                | 商品コード   | 価格      |
|-------------------|---------|---------|
| 大 3升用 600×600×H25 | 0059200 | ¥11,000 |
| 小 2升用 540×420×H25 | 0067900 | ¥7,000  |

材質:アラスカ桧

●粉の飛びちりを防ぎます。



⑥木製引出し付めん台「キッチン主役」

| 外寸            | 引き出し有効内寸    | 商品コード   | 価格      |
|---------------|-------------|---------|---------|
| 大 500×450×H55 | 400×370×H20 | 0409100 | ¥11,200 |
| 小 450×300×H45 | 310×210×H20 | 0409000 | ¥7,400  |

材質:天然木合板(スプルス)

付属品:めん棒(材質:桧 φ25×全長450)



⑦住友 PE のし台

| 外寸               | 重量    | 商品コード   | 価格      |
|------------------|-------|---------|---------|
| 90cm 900×600×H12 | 6.0kg | 6228300 | ¥26,300 |
| 60cm 600×450×H12 | 3.0kg | 6228200 | ¥13,150 |
| 45cm 450×360×H12 | 1.8kg | 6228100 | ¥7,950  |

材質:ポリエチレン  
耐熱温度:70℃

52  
電気・  
ガスコンロ

53  
焼アミ



⑧製粉機 やまびこ号 L-S型

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| 6921100                       | ¥85,000 |
| 外寸:280×365×H540               |         |
| ホッパー容量:4.8ℓ                   |         |
| 電源:単相100V/250W(コンデンサー付)       |         |
| 重量:22kg                       |         |
| 処理能力:乾燥生大豆7kg/時間              |         |
| 付属品:フルイ(60メッシュ)、工具、ブラシ        |         |
| ●ホッパーが大きく、材料を何度も追加する手間がいりません。 |         |



⑨卓上製粉機 粉エース A-8型

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| 6921210                    | ¥59,000 |
| 外寸:225×320×H370            |         |
| 容量:1.2ℓ                    |         |
| 電源:単相100V/100W             |         |
| 重量:12kg                    |         |
| 処理能力:乾燥大豆2〜3kg/時間          |         |
| 付属品:60メッシュ手フルイ、粉受容器、掃除ブラシ  |         |
| ※粉のキスはワンタッチハンドルで粗〜細調節をします。 |         |

54  
オーブン・  
電子レンジ

55  
低温調理器・  
フードウォーマー



⑩石臼

| 外寸                  | 重量    | 商品コード   | 価格      |
|---------------------|-------|---------|---------|
| 中 φ270(挽石φ180)×H160 | 12kg  | 7891900 | ¥57,500 |
| 小 φ180(挽石φ140)×H140 | 5.5kg | 7891700 | ¥40,000 |

●そば・豆などの穀物がひけます。



⑪卓上型デジタル麺ニーダー DK-22

|                                          |          |
|------------------------------------------|----------|
| 8599910                                  | ¥208,000 |
| 外寸:288×494×H445                          |          |
| 電源:単相100V 50/60Hz                        |          |
| 消費電力230W ボール満容量:9.0ℓ                     |          |
| 回転数:90〜300rpm(インバーター変速)                  |          |
| コード長さ:3m 質量:20kg                         |          |
| ●水10割蕎麦の水まわしが短時間で確実にできます。                |          |
| ●専用攪拌子(エスカルゴ)で仕込み時間の短縮がはかれます。            |          |
| ●ボール、エスカルゴ(攪拌子)は容易に脱着できるので、清潔に保つことができます。 |          |
| ●手軽に本格的な蕎麦打ち。職人も納得のできます。                 |          |

56  
お好み焼・  
たこ焼・  
鉄板焼関連

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもので、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。