

Catalogue No.

20459-828

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

チョコレートウォーマー・カッター

828

電動スプレー



①セイワ クリーンボーイ 300E

8509100 ¥262,000
外寸:290×198×H263
重量:4.8kg 電源:単相100V
●ファンタッチ風量調節機能
●ガンを押めるとエアークリーンが止まりキレイな仕上がり
●軽量で柔らかいエアークリーンが使いやすい
●温風低圧スプレーで飛散少なく最高の塗着効率
●温風エアード、さらにタレ・カブリ・ピンホールのない良質な塗膜
●ノズルを変えず、丸吹・平吹のパターン自在調節で簡単操作



②セイワ タフエアレス 380

商品コード
50Hz 8509310
60Hz 8509320
外寸:202×300×H274
重量:1.7kg 容量:1,200ml
電源:単相100V 消費電力:90W
吐出圧力:380ml/分 吐出圧力:75kg/cm²
付属品:自在曲りボールノズル15m(φ0.6)
バルブセット
●コンプレッサ不要
●空気をしないため飛散が少ない

⑤マトファー チョコレート乾式溶解器

740898
4676500 ¥198,000
外寸:300×450×H230
定格電圧:単相100V
消費電力:300W
容量:10kg(チョコレートの重量)
温度調節:サーモスタット25℃~60℃

タフエアレス・380専用オプション



③ロングサクシジョンセット セイワスプレー用オプション

8509400 ¥6,600
ホース長さ:2m
コンテナではなく、チョコウォーマーより直接スプレーしたいときに便利です。



④コンテナ 1200ml セイワスプレー用オプション

8509500 ¥2,200

⑥象印マイコン チョコレートウォーマー TH-DT06 (XA)

4411200 ¥132,000
外寸:365×315×H385
本体重量:6.5kg
電源:単相100V
消費電力:250W
容量:6L
電源コード:1.4m
●マイコン温度設定25℃~70℃(1℃刻み)
●デリケートなチョコレートの風味色合いをそのままに保温できる
●乾式チョコレートウォーマー
●正確な温度をコントロールする「ダイレクトセンサー方式」
●設定した温度がひと目でわかる「デジタル温度表示」
●開閉時の温度低下を抑える「半分開口ふた」

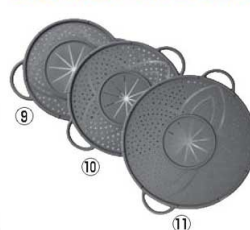
pavoni ITALIA パヴォーニ イタリア
ドルチェの国からやってきた湯煎鍋



湯煎パン マリー

商品コード 価格
⑦ブラウン 0559050 ¥4,000
⑧レッド 0559060 ¥4,000
外寸:275×185×H66
容量:850ml
耐熱温度:-40℃~230℃
材質:シリコン

パティシエも絶賛。キッチンを汚さない。
お鍋を温めながらミキサー調理できます。



スプラッシュガード

外径 商品コード 価格
⑨20 200 0559070 ¥3,500
⑩25 250 0559080 ¥4,000
⑪30 300 0559090 ¥5,000
耐熱温度:-40℃~230℃
材質:シリコン



⑫アルミ ギッター (チョコ) カッターセット

¥273,000
商品コード 価格
5mm仕様 2792400 25mm仕様 2792800
10mm仕様 2792500 30mm仕様 2792900
15mm仕様 2792600 35mm仕様 2793000
20mm仕様 2792700 40mm仕様 2793100
外寸:本体 630×340×H100 18-8ステンレス
カット台 300×300 アルミにアルマイト加工
用途:生チョコ、プラリネ、クッキー、ゼリー、寒天、
羊羹、マジパン、果物、その他のカット
重量:7.2kg
※オプションでチョコレート流し型トレーもございます。



⑬LT 18-8 トリュフスライサー

N7006
3618700 ¥67,000
外寸:178×70×H22
削り幅:58mm
●0.1~4mmの厚さ調節可能



⑬ギッターフレーム(替刃)

商品コード 価格 商品コード 価格
5mm幅 2793200 ¥105,000 25mm幅 2793600 ¥83,000
10mm幅 2793300 ¥96,000 30mm幅 2793700 ¥82,000
15mm幅 2793400 ¥86,000 35mm幅 2793800 ¥81,000
20mm幅 2793500 ¥84,000 40mm幅 2793900 ¥80,500
5mmピッチ仕様



⑭LT 18-10 トリュフ (きのこ) スライサー

N7008
8401700 ¥11,000
外寸:185×82
●切れ味抜群の波刃
0~4mmの厚さ調節可能



⑭手動式 チョコレート 削り器 (カナナ型)

6430500 ¥160,000
外寸:430×90×H130
材質:ステンレス
削り幅:55mm
5枚の角度がちがう刃により薄いスライス状の
フレークチョコができます。



⑮LT 18-10 トリュフ (きのこ) スライサー

N7008
8401700 ¥11,000
外寸:185×82
●切れ味抜群の波刃
0~4mmの厚さ調節可能

●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。

65 冷凍機器

66 ビューフィ関連

67 ビューフィ・宴会

68 カフェ・サレビス用品・トレー

69 プレンダー・ジュース・かき氷

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスペレイ用品

64 加熱調理器