

Catalogue No.

20480-400

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

筋切り・ベーコンプレス

400



おいしいお肉の手助けに Super-Tendermatic

- あらゆる種類の骨抜き肉をわずかの時間でやわらかくします。肉をカット又はスライスすることなく厚さ11cm、幅25cmまでブロック肉のままテンダーな状態で仕上がります。
- 肉を破砕している結合組織を544本(34列)の薄い特殊ステンレス線状刃にて肉をいためることなく切断します。
- 肉の自然色、肉汁等を通常以上に損ないません。

①ジャカード スーパーテンダー マッチック H型

7691700 ¥385,000
外寸:幅424×奥行403×高さ(ハンドル含)950
重量:22kg
シートテーブル:幅245×長さ762、重量:5kg



②ジャカード スーパーテンダー マッチック H型用スタンド

7691800 ¥65,000
外寸:670×650×H700 天板サイズ:615×445
重量:10kg
●前輪ストップバー付きキャスター2個、後輪固定キャスター2個
●専用スタンドを使用すれば、使用時の前へのズレ込みを防ぐ事ができます。



※本体、スタンドのセットイメージ



ジャカード ニューミート テンダライザー

刃	商品コード	価格
③1枚刃仕様 15列×1枚	6424800	¥4,500
④3枚刃仕様 15列×3枚	6424900	¥12,000

外寸:150×47×H115
材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス
※本体から刃の部分を簡単にとりはずせます。



ジャカード ミート テンダライザー

刃	商品コード	価格
⑤16本刃仕様 16列×1枚	6421900	¥3,800
⑥48本刃仕様 16列×3枚	6422000	¥10,000

外寸:145×105
替刃(1枚) 0735731 ¥2,100



⑦キングミート テンダー

0735800 ¥14,800
外寸:160×35×H115
刃:16列×3枚



⑧ミートソフター

0735600 ¥2,200
外寸:130×130
刃:8列×1枚



⑨ピクチャー プロシェフ 56枚刃

0938600 ¥8,500
幅70×全長255
重量:350g
刃:14列×4枚
※肉たたきと筋切りが同時にできます。



⑩お肉の筋切器 スジキリ一番 NSI-01

7307900 ¥1,000
外寸:24×62×H147
材質:本体/ABS樹脂
刃/18-8ステンレス
●ワンタッチで分解、洗うのに便利です。



⑪木柄 ミートローラー

0735500 ¥700
外寸:幅50×全長180



⑫ベーコンプレス 丸型

A-146
7486010 ¥4,000
外径:φ220×H80
重量:1.3kg
材質:鉄

⑬megumi fujii ベーコンプレス兼用蒸し台

M-0116
5166800 ¥3,000
外寸:200×180×H30
重量:0.5kg
材質:本体/ステンレス
(表面加工:フッ素樹脂加工)



⑭ベーコンプレス 角型 格子柄 A-148

6284910 ¥3,800
外寸:229×130×H60
重量:1.3kg
材質:鉄
●ベーコンや肉を軽く押さえて表面を早く焼くことで肉の旨みを閉じ込め、美味しく焼き上げます。
●余分な油が抜け、ベーコンもカリカリに美味しく焼けます。



⑮ベーコンプレス 角型 A-147

6284920 ¥3,000
外寸:170×100×H83
重量:0.8kg
材質:鉄



⑯ミート&ベーコンプレス DH2508

2494900 ¥4,000
外寸:145×145×H47
重量:1.1kg
材質:鉄(シリコン焼付塗装)



⑰EBM 18-0 肉押え 丸型

8019010 ¥17,500
外寸:φ180×H68
重量:1.2kg
板厚:6mm



⑱EBM 18-0 肉押え 角型

外寸	kg	商品コード	価格
大 210×150×H68	1.4	0735910	¥13,500
中 180×135×H68	1.1	0736010	¥12,500
小 150×100×H65	0.4	0736110	¥2,800

板厚:大・中/6mm 小/3mm

25 オロシ金・チーズ卸

26 レードル・お玉

27 ターナー

20 肉類・下ごしらえ

21 ポテトマッシャー・エッグカッター

22 レモン絞り・ニンニク絞り

23 デイスベンサー・ドレッシングボトル

24 調味料入れ