

Catalogue No.

20511-529

529

スパテラ

ご注文の際は、  
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

## 木芯入りハイテク・スパテラ 攪拌調理用

従来の木製スパテラは欠ける・焦げる・ひび割れる、或いは割れることにより木片が食材に混入する恐れがあり、衛生管理上の最大の問題点でした。超高分子量ポリマー・UMSP製を使用することによりそれを解消しました。さらに軽量です。

耐熱温度  
130℃



### ①ハイテク・スパテラ 丸(SPO)

| 全長    | 幅   | g     | 先厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------|-----|-------|-----|---------|---------|
| 25cm  | 72  | 90    | 2.8 | 6176800 | ¥7,100  |
| 30cm  | 91  | 140   | 2.8 | 6868200 | ¥7,700  |
| 40cm  | 111 | 210   | 2.8 | 6176900 | ¥8,800  |
| 50cm  | 124 | 300   | 2.8 | 6177000 | ¥10,100 |
| 60cm  | 137 | 410   | 2.8 | 6177100 | ¥12,700 |
| 75cm  | 150 | 600   | 3.3 | 6177200 | ¥16,600 |
| 90cm  | 163 | 780   | 3.3 | 6177300 | ¥20,500 |
| 105cm | 174 | 1,050 | 4.3 | 6177400 | ¥24,400 |
| 120cm | 187 | 1,300 | 4.8 | 6177500 | ¥28,200 |
| 135cm | 202 | 1,550 | 5.8 | 7042200 | ¥38,600 |
| 150cm | 215 | 1,950 | 6.8 | 6177600 | ¥45,000 |

レーザーマーカによる印字が出来ます。  
(手元部限定)  
特注にて別途加工費がかかります。  
(文字、数字等)

カラーグリップ加工(両面)



特注にて別途加工費がかかります。  
G...グリーン  
A...赤  
B...ブルー

耐熱温度  
130℃



### ②ハイテク・スパテラ 角(SPS)

| 全長   | 幅   | g   | 先厚 | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|----|---------|---------|
| 35cm | 75  | 140 | 7  | 6177700 | ¥8,100  |
| 40cm | 80  | 190 | 7  | 6177800 | ¥8,800  |
| 50cm | 95  | 280 | 8  | 6177900 | ¥10,100 |
| 60cm | 105 | 380 | 9  | 6178000 | ¥12,700 |
| 75cm | 120 | 550 | 10 | 6178100 | ¥16,600 |



### ③ハイテクスパテラ用 ハンドル

| 商品コード         | 価格             |
|---------------|----------------|
| SH-105 105cm用 | 3428800 ¥6,700 |
| SH-120 120cm用 | 3428900 ¥6,700 |
| SH-135 135cm用 | 3429000 ¥6,700 |
| SH-150 150cm用 | 3429100 ¥6,700 |

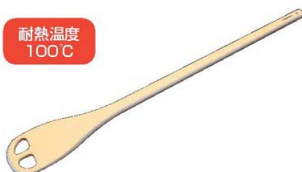
サイズ:φ29×200

※①、④、⑤、⑥に取り付けができます。

- ガス回転鍋など直火でのルー作りでは、200℃前後の高温状態で連続して作用しますので、ご使用は遠慮ください。
- 煮沸、熱湯消毒、一般の殺菌漂白剤、紫外線殺菌庫は、OKです。

| 処理         | 結果 | 処理         | 結果 |
|------------|----|------------|----|
| 90分<br>90℃ | OK | 煮沸<br>5分   | OK |
| 熱湯         | OK | 殺菌系<br>漂白剤 | OK |
| 紫外線<br>殺菌庫 | OK |            |    |

耐熱温度  
100℃



### ④ハイテクスパテラ 穴明きタイプ 120cm

3763300 ¥31,100  
1,200×187 重量:1,160g  
先厚:4.8  
●汁物・スープ等の波立ちや汁こぼしを抑え、スムーズな操作ができます。

耐熱温度  
130℃



### ⑤ハイテク・スパテラ エンマ棒(SPE)

| 全長    | g     | 先厚 | 商品コード   | 価格      |
|-------|-------|----|---------|---------|
| 90cm  | 920   | 15 | 1970900 | ¥27,000 |
| 120cm | 1,430 | 18 | 1971000 | ¥37,300 |

※全サイズ先幅100mm



先端の厚みにより、  
豚骨や鶏ガラ等の硬いものにも  
お使い頂けます！



グリーン  
赤  
ブルー  
ご希望に応じて  
カラーグリップ加工(両面)、  
特注にて別途加工費がかかります。

耐熱温度  
180℃



### ⑥ハイテク・スパテラ ハードタイプ 丸(SPOH)

| 全長    | 幅   | g     | 先厚  | 商品コード   | 価格      |
|-------|-----|-------|-----|---------|---------|
| 30cm  | 91  | 150   | 4.5 | 6868300 | ¥10,200 |
| 40cm  | 111 | 270   | 5.4 | 6871900 | ¥11,700 |
| 50cm  | 124 | 350   | 5.4 | 6872000 | ¥13,300 |
| 60cm  | 137 | 450   | 5.4 | 6872100 | ¥16,800 |
| 75cm  | 150 | 700   | 6.1 | 6872200 | ¥21,800 |
| 90cm  | 163 | 950   | 6.6 | 6872300 | ¥27,000 |
| 105cm | 174 | 1,250 | 7.6 | 6872400 | ¥32,200 |
| 120cm | 187 | 1,550 | 8.1 | 6872500 | ¥37,300 |
| 135cm | 202 | 1,950 | 8.9 | 6872600 | ¥50,800 |
| 150cm | 215 | 2,450 | 9.9 | 6872700 | ¥63,300 |

耐熱温度  
180℃



### ⑦ハイテク・スパテラ ハードタイプ 角(SPSH)

| 全長   | 幅   | g   | 先厚 | 商品コード   | 価格      |
|------|-----|-----|----|---------|---------|
| 35cm | 75  | 200 | 7  | 6872800 | ¥10,300 |
| 40cm | 80  | 250 | 7  | 6872900 | ¥11,700 |
| 50cm | 95  | 350 | 8  | 6873000 | ¥13,300 |
| 60cm | 105 | 500 | 9  | 6873100 | ¥16,800 |
| 75cm | 120 | 700 | 10 | 6873200 | ¥21,800 |

●今までのハイテクスパテラではできなかったカレーのルー作りや高温長時間のデミグラスソース等の操作も可能になりました。

### ⑧18-8 スパテラ スタンド

容器:φ270×H400 8522900 ¥70,800  
全高:620 キャスター:ナイロンφ50  
●容器と脚台は取りはずしができ、洗浄が簡単です。  
※スパテラは別売です。  
※キャスターのストッパー有無をご指定ください。



スパテラスタンド仕切り板 専用クッション材

### ⑨スパテラスタンド仕切り板セット ST-ID (専用クッション材付)

8522910 ¥13,200  
サイズ:仕切り板/500×275  
クッション材/φ240  
材質:仕切り板/18-8ステンレス  
クッション材/ポリエチレン  
●仕切り板を入れる事で分けて収納でき、クッション材を装着し、スパテラ先端部の損傷を防止します。