

Catalogue No.

20511-808

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

のり巻機・巻すだれ

808



①のりまきメーカー ASM880



	巻き上がり寸法 角×幅(mm)	適用海苔サイズ (mm)	商品コード	価格
細巻き(S)	25×185	103×185	0254711	¥1,560,000
中巻き(M)	35×185	150~165×185	0254911	¥1,560,000
太巻き(L)	45×185	200~210×185	0255011	¥1,560,000

電 源	単相100V 50Hz/60Hz
消 費 電 力	70W
ホッパー容量	最大約10kg
外 寸	(W)360×(D)551×(H)730
重 量	約50kg

※巻き上げの量目は、具材の量、シヤリの状態により変化します。

- テフロンコートをしたパーツを使用していないので衛生安全面が向上
再コーティングの必要がなくランニングコストを大幅に低減
- 各巻き種類それぞれ3パターンを記憶でき、巻き芯の違いなどに自由に対応。
シヤリの状態の変化にもフレキシブルに対応
- シヤリはぐし機構を新規に専用設計したので、一段とふんわりとしたのり巻きに
最適なシヤリを供給



②EBM なんでも巻きす



6310200 ¥650

260×255 耐熱120℃ 耐冷-20℃

材質:ポリプロピレン(Wエンボス加工)

- 太巻き、細巻きはもちろん人気メニューのカリフォルニア巻もできます。
- 巻きすの表面がWエンボス加工(特許)が施してありますので、外側が
ごはんになるカリフォルニア巻もごはんがくつきにくいです。
- 樹脂の巻きすだからこそ、ホウレン草の水切りやだし巻きたまごにも、
衛生的にお使いいただけます。

③シリコン まきまき ウェーブ
No.1739



8596610 ¥2,000

300×350

耐熱200℃ 耐冷-20℃

- ロールケーキや太巻き寿司、だし巻き等いろいろ巻けます。



④



⑤



⑥

熱風 90℃	煮沸 5分	熱湯 OK
漂白剤 酸素系 塩素系 OK	紫外線 OK	

ハセガワ 巻きす



	外寸	④グリーン	⑤ベージュ	⑥ブルー	価格
JMK-S S	165×250	8536400	8536410	8536430	¥2,600
JMK-MM	240×250	8536440	8536450	8536470	¥3,200
JMK-L L	305×250	8536480	8536490	8536510	¥3,800

材質:ポリプロピレン・ナイロン

耐熱120℃

- 単糸(モノフィラメント)の使用で結び目なく水切れ抜群で乾きが早いです。
- ごはんがつきにくいです。



⑦鬼すだれ

	商品コード	価格
24cm 240×240	0507910	¥1,500
27cm 270×270	0508010	¥1,700
30cm 300×300	0508110	¥1,900



⑧伊達巻

0508210 ¥1,200
300×300



⑨巻すだれ

0508300 ¥320
270×270



⑩のりすだれ

0508410 ¥800
270×240



⑪京すだれ

0508510 ¥950
240×240



⑫太巻すだれ

0508610 ¥700
270×180



⑬半巻すだれ

0508710 ¥650
270×135



⑭竹製巻すだれ 細口

	商品コード	価格
05931 27cm 270×270	3641700	¥1,300
05932 30cm 300×300	3641800	¥1,500

※細竹を1本1本磨いた本格派製品です。



⑮竹製のりすだれ 細口

	商品コード	価格
05934 240×270	3641900	¥1,200

※細竹を1本1本磨いた本格派製品です。



⑯EBM コーティングすだれかけ

- 0511500 ¥9,500
- 外寸:370×105×H910
- スダレを1回で沢山干せ、日照に合わせて
簡単に移動できます。
最高90枚まで掛けられます。
(最大幅200の竹スダレ45枚)
(最大幅143の竹スダレ45枚)

65 冷温機器

66 ビューッフェ関連

67 ビューッフェ・宴会

68 カフェ・ササビ用品・トレイ

61 すし・蒸し器・セイロ類

62 製菓・ベーカリー用品

63 ディスプレイ用品

64 加熱調理器