

Catalogue No.

20540-886

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

パスタマシン

886

Chef-in-Casa

イタリア製業務用電動パスタマシン

Chef in Casa シェフインカーザ



小型でパワフル



低加水でアルデンテ



小麦粉容量2kg



ハイスピード



※シェフインカーザに別売りの手動カッターユニットとオプションダイス「フジリ」を取り付けたイメージ

- ◆イタリアのレストランで主流となっている本格的な生パスタ製麺を実現
- ◆デュラムセモリナはもちろん、様々な種類の小麦粉に対応
- ◆卵、野菜のペースト、オリーブオイルなどの配合も可能
- ◆豊富なオプションダイスで様々な種類のパスタが作れる
- ◆卓上サイズでありながら安定した製麺能力
- ◆操作方法・お手入れ方法がシンプルで初めてでも使いやすい

イタリア製のパワフルな捏ね&押し出し製麺ができる
電動パスタマシン

小型ながら750Wのハイパワーモーターで歯ごたえの
ある生パスタが作れます。



**①電動押し出し式パスタマシン
シェフインカーザ ㊦**

ページコード	商品コード	価格
1-0886-0101	6395200	¥700,000

外寸(ダイスリング含む):520×300×260 重量:27kg
主な素材:ステンレススチール
電源:単相100V、50/60Hz 消費電力:750W
容量(小麦粉):2kg 能力:生地6~8kg/時
機能:生地ミキサー、押し製麺
付属品:電源コード、ダイス用レンチ
※生地をカットするカッターユニットは別売りです。
※パスタ用ダイスは別売りです。必ずご購入ください。
※生地は配合や状態によって変化しますのでご了承ください。
※小規模レストランに最適なスペックとなっております。

オプションダイス(別売)

材質:ブロンズ



④/パスタシート 170mm ㊦
1-0886-0401 6395630 ¥30,000
●シートの厚さ(麺の厚み)は自在に調節できます



⑤/パスタシート 100mm ㊦
1-0886-0501 6395500 ¥30,000
●シートの厚さ(麺の厚み)は自在に調節できます



⑥/スパゲッティ 1.9mm ㊦
1-0886-0601 6395510 ¥20,000



⑧/タリアテッレ 2.5mm ㊦
1-0886-0801 6395570 ¥20,000



⑩/ビーベ ㊦
1-0886-1001 6395590 ¥20,000



⑫/フジリ ㊦
1-0886-1201 6395610 ¥20,000



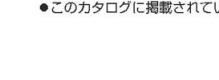
⑭/カゼレッチ ㊦
1-0886-1401 6395560 ¥20,000



⑮/ジッリ ㊦
1-0886-1501 6395620 ¥20,000



⑮/バックリ 25mm ㊦
1-0886-1601 6395550 ¥20,000



⑮/トルティリョーニ 10mm ㊦
1-0886-1701 6395530 ¥20,000



⑮/ラディアトーリ ㊦
1-0886-1301 6395540 ¥20,000



⑮/コンキリエ ㊦
1-0886-1101 6395600 ¥20,000



⑮/ラザニエツェストナテ 9mm ㊦
1-0886-0901 6395520 ¥20,000

カッターユニット(別売)



**②シェフインカーザ用
手動カッターユニット ㊦**

ページコード	商品コード	価格
1-0886-0201	6395300	¥30,000

カッターブレード2種付属(シングル、ダブル)
●シェフインカーザ本体のダイス部分に取り付けて
使用します。
●押し出されたパスタをカットするためのユニットです。



**③シェフインカーザ用
自動カッターユニット ㊦**

ページコード	商品コード	価格
1-0886-0301	6395400	¥70,000

カッターブレード2種付属(シングル、ダブル)
●シェフインカーザ本体より電源供給
●押し出されたパスタをモーターの回転により自動で
カットします。
●回転速度はダイヤルで自在に調節できます。



※自動カッターユニット取り付けイメージ

●このカタログに掲載されている価格は、2021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
冷温機器

58
ピザ・パスタ

59
うどん・そば・
ラーメン

60
フライヤー・
ギョーザ

61
すし・蒸し器・
セいろ類

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