

Catalogue No.
20579-978

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

チョコレートカッター 978



ドルチェの国からやってきた湯煎鍋

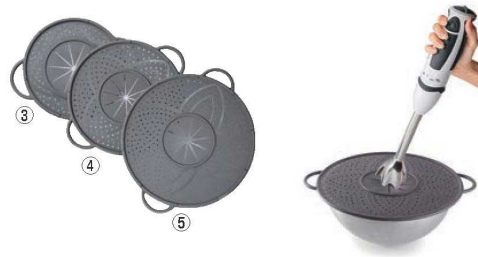


湯煎パン マリー

ページコード	商品コード	価格
① ブラウン	2-0978-0101 0559050	¥4,000
② レッド	2-0978-0201 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

ページコード	外径	商品コード	価格
③ 20	2-0978-0301 200	0559070	¥3,500
④ 25	2-0978-0401 250	0559080	¥4,000
⑤ 30	2-0978-0501 300	0559090	¥5,000

耐熱温度:-40℃~230℃
材質:シリコン

⑥ アルミギッター (チョコ) カッターセット

商品コード	価格	商品コード	価格
5mm仕様 2-0978-0601 2792400	¥301,000	25mm仕様 2-0978-0605 2792800	¥301,000
10mm仕様 2-0978-0602 2792500	¥301,000	30mm仕様 2-0978-0606 2792900	¥301,000
15mm仕様 2-0978-0603 2792600	¥301,000	35mm仕様 2-0978-0607 2793000	¥301,000
20mm仕様 2-0978-0604 2792700	¥301,000	40mm仕様 2-0978-0608 2793100	¥301,000

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、ブラウネ、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。

⑦ 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 2-0978-0701 2793200	¥117,000	25mm幅 2-0978-0705 2793600	¥97,000
10mm幅 2-0978-0702 2793300	¥105,000	30mm幅 2-0978-0706 2793700	¥96,000
15mm幅 2-0978-0703 2793400	¥100,000	35mm幅 2-0978-0707 2793800	¥95,000
20mm幅 2-0978-0704 2793500	¥98,000	40mm幅 2-0978-0708 2793900	¥95,000

5mmピッチ仕様



⑧ 手動式 チョコレート 削り器 (カンナ型)

ページコード	商品コード	価格
2-0978-0801	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。



⑨ LT 18-8 トリュフスライサー N7006

ページコード	商品コード	価格
2-0978-0901	3618700	¥81,100

外寸:178×70×H22
削り幅:58mm
●0.1~4mmの厚さ調節可能



⑩ LT 18-10 トリュフ (きのこ) スライサー 1020RTV

ページコード	商品コード	価格
2-0978-1001	8401710	¥10,000

外寸:185×82
●切取味付けの調節可能
●0~4mmの厚さ調節可能



⑪ レズレー グルメスライサー 12742

ページコード	商品コード	価格
2-0978-1101	6127600	¥9,500

全長:280
材質:18-10ステンレス
●トリュフ、チョコのスライス

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・サレビス用品・トレー

69 ブレンダー・ジューサー・かき氷

62 製菓・ベーカリー用品

63 デイスペイ用品

64 加熱調理器