

Catalogue No.

20604-419

419

パインカッター

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トコロナ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

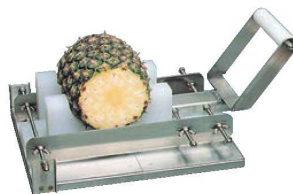


洋菓子店・青果店・
フルーツパーラーなど
毎日の商品作りで活躍します!

① パインスライスカッター

ページコード	商品コード	価格
TC-P15	3-0419-0101	15mm幅 8枚刃 5490680 ¥195,000
TC-P20	3-0419-0102	20mm幅 6枚刃 5490690 ¥185,000

210×540×H190 重量:11.5kg 材質:ステンレス
●芯と皮をカットしたパイナップルの規格カットが一度にできます。



1回でパインの両端を
平行にカットできます。

② 両切カッター

ページコード	商品コード	価格
TC-2	3-0419-0201	5491300 ¥55,000

390×200×H210 重量:4.5kg
●大量のパインボール抜き、スティック作りの手助け
にご使用ください。
※カット寸法は9〜18cmまで換えられます。(5、6、7
玉兼用)



③ パインボトル

ページコード	商品コード	価格
M	3-0419-0301	0775900 ¥30,000

内径:φ85
●側面カッターと底部カッターとの組み合わせによ
り、外皮を傷めずに中身だけがキレイにくり抜
けます。
※6ヶ玉のパイナップル・メロン・スイカのボトル
抜き用

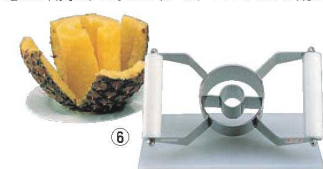
芯と外皮を同時にカット



芯と外皮を別々に2回でカット



芯と外皮を同時にカットし、1/2のたて割に



パインピーラー

	M	価格	L	価格	LL	価格
④ PW ワンタッチタイプ	3-0419-0401	¥63,000	3-0419-0402	¥73,000	3-0419-0403	¥73,000
	0776100		0776200	0776300		
⑤ PS セパレートタイプ	3-0419-0501	¥28,000				
	0776400					
⑥ PC センターカットタイプ	3-0419-0601	¥35,000	3-0419-0602	¥39,000	3-0419-0603	¥39,000
	5491600		5491700	5491800		

付属品:まな板、ブラシ

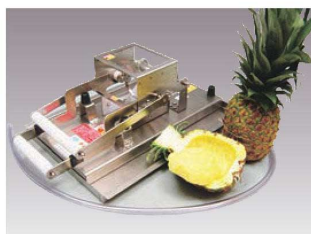
サイズ	できあがり径	使用パインの 大きさ
M	φ85	おもに6ヶ玉用
L	φ90	おもに5ヶ玉用
LL	φ95	大きめの5ヶ玉用



⑦ パインスティックカッター

ページコード	商品コード	価格
SC-6 6分割用	3-0419-0701	5491400 ¥50,000
SC-8 8分割用	3-0419-0702	5491500 ¥50,000

内径:190(5、6、7玉兼用) 付属品:まな板
●外皮付きのまま、芯を小さめに抜き、1回でスティックパインが
カットできます。



⑧ スーパーパインポート

ページコード	カット寸法	商品コード	価格
SPB-M 7玉クラス	3-0419-0801	130×95	5490640 ¥94,000

330×510×H190 重量:7kg 材質:ステンレス
●ダブルカッターでハンドルを前後に90°回転させるだけで外皮を傷めずに中身だけ
がキレイにくり抜けます。
●透明カバーでよく見えるのでカット状態が一目瞭然です。
●ステンレスバット・ボース付



⑨ パインポート

ページコード	商品コード	価格
3-0419-0901	0776700	¥8,000

107×113
●特殊な形状の刃物ですので、外皮をいた
めずに中身だけがキレイにくり抜けます。
※5・6・7ヶ玉のパイナップル・メロン・
スイカ等のポート用



⑩ パイナップルスライサー &
ウェッジャー ステンレス

ページコード	商品コード	価格
3-0419-1001	1532241	¥4,300

φ90×225
材質:本体/ステンレススチール
ウェッジャー/ABS樹脂
スプリング/POM樹脂
ハンドル/ABS樹脂
●「芯を抜く」「皮をむく」「実をくりぬく」、そして「一口大にカットする」
という4工程を1つでこなすことができます。
●パイナップルの身を1度に8等分にできます。

●このカタログに掲載されている価格は、2023年9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。