

Catalogue No.

20633-984

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

984



ドルチェの国からやってきた湯煎鍋

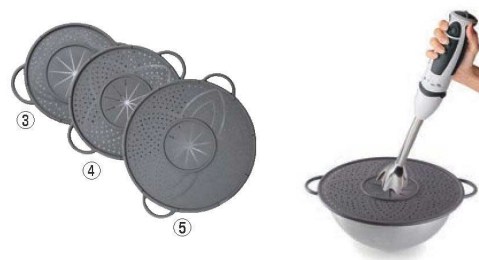


湯煎パン マリー

ページコード	商品コード	価格
① ブラウン	4-0984-0101 0559050	¥4,000
② レッド	4-0984-0201 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	4-0984-0301	200 0559070	¥3,500
④ 25	4-0984-0401	250 0559080	¥4,000
⑤ 30	4-0984-0501	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 4-0984-0601 2792400	¥316,000	25mm仕様 4-0984-0605 2792800	¥316,000
10mm仕様 4-0984-0602 2792500	¥316,000	30mm仕様 4-0984-0606 2792900	¥316,000
15mm仕様 4-0984-0603 2792600	¥316,000	35mm仕様 4-0984-0607 2793000	¥316,000
20mm仕様 4-0984-0604 2792700	¥316,000	40mm仕様 4-0984-0608 2793100	¥316,000

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イもございます。



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 4-0984-0701 2793200	¥128,000	25mm幅 4-0984-0705 2793600	¥104,000
10mm幅 4-0984-0702 2793300	¥113,000	30mm幅 4-0984-0706 2793700	¥102,000
15mm幅 4-0984-0703 2793400	¥107,000	35mm幅 4-0984-0707 2793800	¥101,000
20mm幅 4-0984-0704 2793500	¥105,000	40mm幅 4-0984-0708 2793900	¥101,000

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
4-0984-0801	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
4-0984-0901	3618700	¥71,300

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
4-0984-1001	8401710	¥8,400

外寸:185×82
●切れ味抜群の波刃
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
4-0984-1101	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・
サービス用品・トレイ

69 プレンダー・
ジューサー・かき氷

62 製菓・
ベーカリー用品

63 デイディスプレイ用品

64 加熱調理器