

100人分のツマがわずか5分で



① 電動ツマ・かつら HNK-25 [ETCT-01] 目

13-0310-0101 ¥85,000  
 サイズ:320×339×H237 重量:5.8kg  
 電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:90W  
 定格時間:30分 処理能力:大根 1本/分  
 標準仕様:クシ刃1.0mm  
 かつらむき幅110mm×厚さ1mm  
 別売クシ刃:1.2mm, 1.5mm, 2.0mm, 2.4mm, 3.0mm  
 ●100人分の刺身のツマがわずか5分でできます。クシ刃をはずせば板前さんが作るようなかつらむきができます。



⑤ ワイドかつらむき器 ベジ-Q(キュー)

[ETCT-16] 目  
 13-0310-0501 ¥30,900  
 サイズ:160×360×H210 重量:1.4kg  
 かつらむき幅:180パイプ固定式  
 ●最大取付幅180mmの幅広かつらむき器です。  
 ●効率よくかつらむきたいお客様にお薦めです。

手間のかかる針生姜を簡単に



⑧ 針生姜 DX-50F [ESGS-01] 目

13-0310-0801 ¥155,000  
 サイズ:230×340×H370 重量:5kg  
 投入口:95×38(変形三日月形) 電源:100V 50/60Hz  
 定格消費電力:100/110W 定格時間:20分  
 処理能力:針生姜 2.7kg 処理サイズ:1.2×1.2mm  
 付属品:丸刃砥ぎ器  
 ●超高速遊星回転で引き切りするため、繊維質の生姜でもシャープにカットできます。



⑩ 大漁あみきり [EYSL-12] 目

13-0310-1001 ¥10,900  
 サイズ:150×42×H60 重量:205g  
 材質:刃/ステンレス 本体/ABS スペーサー(刃の間)/PP  
 ●あらかじめかつらむきしたものを、鮮やかなあみきりにできる商品です。

創作料理の強い味方



② マルチツマ DX-70 [ETCT-02] 目

13-0310-0201 ¥99,000  
 サイズ:380×310×H210 重量:7.6kg  
 電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:100/110W  
 定格時間:20分 処理能力:大根6本/5分  
 標準仕様:クシ刃1.2mm  
 かつらむき幅110mm×厚さ0.7mm  
 オプション:網造りアダプチャメント(DX-70A-1)  
 クシ刃(0.8mm, 1.0mm, 1.2mm, 1.5mm, 2.0mm, 3.0mm, 4.0mm)  
 ●船盛り用の網造りが別売アダプチャメントで簡単に作れます。



⑥ 新つまさん(かつらむき&つまきり)

[ETCT-12] 目  
 13-0310-0601 ¥25,800  
 サイズ:260×240×H165  
 標準セットクシ刃:0.8mm  
 かつらむき幅:80mm 重量:1.0kg  
 かつらむき厚さ調節:(0.8~1.4mm4段階)  
 ●かつらむき、ツマ切がワンタッチで切替えできます。  
 ●ピールSのコンパクト型

かつらむき、ツマ切に加え、あみきりまで



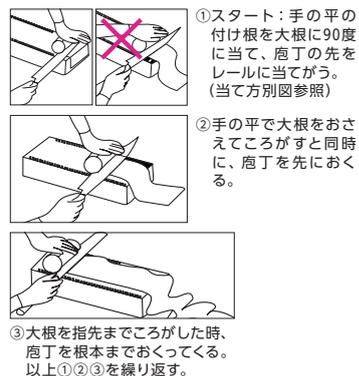
⑨ つま太郎 [ETCT-15] 目

13-0310-0901 ¥48,800  
 サイズ:300×250×H170 重量:1.9kg  
 かつらむき幅:120mm  
 付属品:かつらむきスプーン、つまきりアダプター、投げ網アダプター、おどり網アダプター  
 ●ピールSに、「ツマ切り(0.8mm)、網切り、おどり網」が付いた1台4役の機械です。



⑪ PCかつらむき器 しらが

[ETKM-02] 目		レールの内寸	
広幅	130×500	13-0310-1101	¥16,500
細幅	110×500	13-0310-1102	¥13,200



③ かつらむき ピールS [ETCT-13] 目

13-0310-0301 ¥26,400  
 サイズ:300×240×H165 かつらむき幅:120mm  
 重量:1.7kg  
 ●大根、ニンジンなど必要な寸法に輪切りにします。(12cm位まで)パイプ(シャフト)に大根等を差し込みハンドルを右に回しながらプレーンを材料に近づけます。思いのままにかつらむきができます。

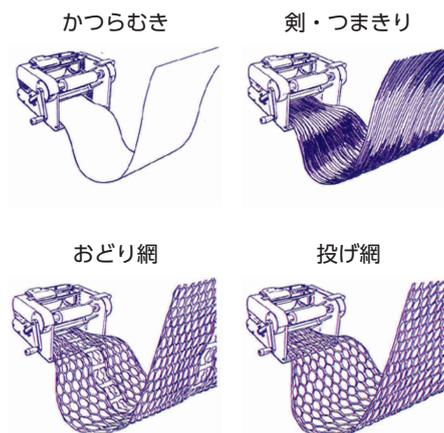
④ ピールS用ツマ切アダプターセット (クシ刃0.8mm) [ETCT-14] 目

13-0310-0401 ¥10,600  
 ●ツマを作る場合に使用します。



⑦ プレーンテーブル(つま切り用) [ETCT-21] 目

13-0310-0701 ¥2,700  
 サイズ:195×164×H46  
 ●ピールSなどでかつらむきにした食材をロール状に束ね、刃物部に当て前後に動かす事でつまが簡単に出来ます。



調理機械

021 ~ 027

021 万能調理機

022 野菜ライサー

023 ねぎ切機 手切り機

024 おろし機

025 ミシン切機

026 ハムスライサー

027 その他 専用アクセサリー類