

調理機械

021  
027

021  
万能調理機

022  
野菜スライサー

023  
ネギ切機 千切り機

024  
おろし機

025  
ミンチ機

026  
ハムスライサー

027  
その他専用カッター類

芯と外皮を同時にカット



① ワンタッチパインピラー

[EPIN-01] G

出来上後使用パインの大きさ

PW-M85mm おもに6ヶ玉用 13-0319-0101 ¥63,000  
PW-L 90mm おもに5ヶ玉用 13-0319-0102 ¥73,000  
PW-LL95mm 大きめの6ヶ玉用 13-0319-0103 ¥73,000

- シンと外皮を同時にカットします。
- 1.パインの両サイドを切る。
- 2.パインピラーをパインの中心にあわせ上から押し切る。
- 3.レバーを押し上げて商品をパインピラーより抜き取る。

芯と外皮を同時にカットし、更に1/2に縦割りカット



② パインピラーセンターカットタイプ

PC [EPIN-02] G

出来上後使用パインの大きさ

M 85mm おもに6ヶ玉用 13-0319-0201 ¥35,000  
LL 95mm 大きめの5ヶ玉用 13-0319-0202 ¥36,000

- シンと外皮を同時にカットし、1/2のたて割にします。



③ パインボトル PB-M

[EPIN-03] G

13-0319-0301 ¥30,000

- 6ヶ玉用
- 側面カッターと底部カッターとの組合せにより、外皮をいためずに中身だけがキレイにくり抜けます。

外皮を傷めずに中身だけくり抜けます



④ パインポート

[EPIN-04] G

13-0319-0401 ¥8,000

- 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。(パイン5、6、7ヶ玉専用です)

両端が平行に切れて効率的



⑤ パインピラー 両切りカッター

TC-2N [EPIN-07] G

13-0319-0501 ¥55,000

- サイズ:390×200×H210
- 重量:約4.5kg
- カット寸法:9~18cm
- パイナップルの両端を平行にカットできます。
- 大量のホールカット、スティック作りをする際の下処理に便利です。

その他の分割数など特注品も承ります!



⑥ アップルカッター [ECUT-08] G

- AP-6(6分割用) 13-0319-0601 ¥40,000
- AP-8(8分割用) 13-0319-0602 ¥40,000
- 材質:ステンレス製
- リンゴ、ナシなどの等分割と芯とりが同時にでき、ホール抜きパイナップルの分割もできます。
- ステンレス製なので耐久性があり、使用後の水洗いもカンタンです。
- ※特注品承ります



⑦ スイカカッター WM-6・8

[ECUT-25] G

- 13-0319-0701 ¥110,000
- サイズ:450×290×H660
- 刃渡り:360 重量:約6.8kg
- 用途:スイカ、キャベツ、白菜、パイナップル、メロンの分割用
- 6、8分割兼用タイプ
- 位置決めストッパーにより、初めての方でも正確に分割カットができます。
- スイカホルダーは3段階の調整機構付きなので、スイカの大小にかかわらず安定したカットができます。



⑧ 定尺カッター TCL [ECUT-19] G

- | カット寸法 | カット刃数 | 品番           | 価格       |
|-------|-------|--------------|----------|
| 3cm   | 9枚    | 13-0319-0801 | ¥165,000 |
| 4cm   | 7枚    | 13-0319-0802 | ¥155,000 |
| 5cm   | 5枚    | 13-0319-0803 | ¥150,000 |
| 6cm   | 5枚    | 13-0319-0804 | ¥150,000 |
| 7cm   | 4枚    | 13-0319-0805 | ¥145,000 |
| 8cm   | 4枚    | 13-0319-0806 | ¥145,000 |
- サイズ:(最大)510×600×H120 刃渡り:290  
重量:約12.5kg 刃厚:1.8
- ごぼう(キンピラ用)、長ネギ(ヤキトリ、串カツ用)、フキ、セロリ、大根、人参等の規格のカットにご利用下さい。
  - 交換刃用の刃物もございます。
  - 刃の研ぎ直しも承ります。(有償)
  - カット寸法及び刃数の特注も承ります。(別途御見積)
  - ※カット出来ないものもありますので、お求めの際は必ずお問い合わせ下さい。

お弁当やおせちに



⑨ かまぼこカッター TC-K7 [ECUT-17] G

- 13-0319-0901 ¥115,000
- サイズ:200×280×H140
- 重量:約1.9kg
- 刃:17枚刃 カット幅:7
- ステンレス刃物鋼使用(交換刃方式です)
- カマボコ、玉子の中にもカットできないものもあります。
- カット寸法の特注も承ります。(別途御見積)

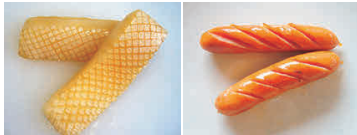
1丁約5秒!



⑩ 豆腐さいの目カッター TF-1

[ECUT-20] G

- 10mm角 910分割 13-0319-1001 ¥98,000
- 15mm角 192分割 13-0319-1002 ¥98,000
- サイズ:170×200×H270
- 最大取入寸法:100×70×H130
- 重量:約2.6kg ステンレス製
- 豆腐、ゼリー、杏仁豆腐等
- わずか2工程で、早い、カンタン、形がそろう。



イカの松笠切り ウィナーの筋入れ



⑪ いかにも [EICT-01] G

- HS-5001 13-0319-1101 ¥ 6,300
- HS-5002V 13-0319-1102 ¥10,500
- HS-5003 13-0319-1103 ¥16,500
- イカの姿焼、松笠切り、ロールイカにナス、フランクフルト、ウィナーのかざり切に。
- ※刃先を下にして手前に軽く引くようにお使い下さい。

品番	標準切込幅	刃全体の幅	切り込み深さ
HS-5001	6mm	60mm	0~3.5mm
HS-5002V	6mm	60mm	3.5~8mm
HS-5003	6mm	180mm	0~3.5mm



⑫ イカソーメンカッター [EICT-02] G

- HS-550H3.5 13-0319-1201 ¥168,000
- HS-550H2.5 13-0319-1202 ¥198,000
- ステンレス鋼丸刃55mmを使用、切れ味バツグンです。
- 刃物部分のみ取り外し可能、お手入れが簡単です。

品名	HS-550H3.5	HS-550H2.5
サイズ	290×260×H250	
重量	約4kg	
カット幅	3.5mm(31枚刃)	2.5mm(44枚刃)
処理能力	最大カット寸法 110×15	

※上記の価格には消費税は含まれておりません。