



① パインピラーセパレート N-6 直 / 元払・3台

規格	出来上径	パインの大きさ	1台	
M	85mm	6ヶ玉用	¥28,000	611-0623
L	90mm	5ヶ玉用	¥28,000	611-0624
LL	95mm	大きめ5ヶ玉用	¥28,000	611-0625

芯と外皮を別々に2回でカット



② パインピラーセンターカット N-6 直 / 元払・3台

規格	出来上径	パインの大きさ	1台	
M	85mm	6ヶ玉用	¥35,000	611-0633
L	90mm	5ヶ玉用	【中止】	611-0634

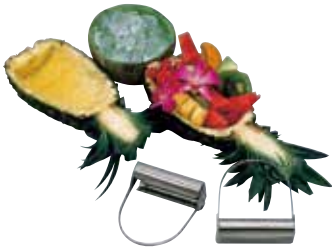
芯と外皮を同時にカットし、1/2のたて割にします



③ パインピラーワンタッチ N-6 直

規格	出来上径	パインの大きさ	1台	
S	72mm	Mよりも小さめ	¥86,000	612-0600
M	85mm	6ヶ玉用	¥63,000	611-0613
L	90mm	5ヶ玉用	¥73,000	611-0614
LL	95mm	大きめ5ヶ玉用	¥73,000	611-0615

芯と外皮を同時にカット / MとLは在庫あります



④ パインボート N-6 在

寸法・5,6,7玉用
1台 ¥8,000 611-0620
外皮をいためずに中身だけがくり抜けます
パイナップル、メロン、スイカ等のボート切りに



⑤ パインボトルM N-6 在

寸法・6玉用
1台 ¥30,000 611-0630
外皮をいためずに中身だけがキレイにくり抜けます



⑥ パインスティックカッター N-6 直 / 元払・2台

規格	パインの大きさ	1台	
SC-6	6分割用	¥50,000	611-0636
SC-8	8分割用	¥50,000	611-0638

内径190mm
外皮付のまま、芯をぬき、1回でスティックパインがカットできます



パインピラーは別売りです

⑦ パインピラースタンドタイプ PT-1LN N-6 直

寸法・370×560×670H / 元払・1台
本体のみ ¥198,000 611-0610

③のワンタッチタイプのパインピラー
(スタンドタイプセット仕様)を取り付けて
カットします(大型機に変身)
ハンドルが左右どちらにもつけれます
大量のカットをお望みの方に



インストア加工向け

⑧ パインスティックカッターイン S

J-5 直 要納期 / 元払・1台

規格	寸法	芯抜き寸径	1台	
IN-SC6	290×150×65	28φ・136φ	¥65,000	613-0106
IN-SC8	290×150×65	28φ・136φ	¥65,000	613-0108

皮を剥いた(ホール抜き)後のパイン分割カットです
皮付のパインカットは出来ません



パインピラーは別売りです
パインピラー-NPW専用

⑨ 新パインピラースタンドタイプ PT-2 J-5 直

寸法・370×560×670H / 元払・1台
本体のみ ¥228,000 612-1002

⑩の新ワンタッチタイプNPWのパインピラー
を取り付けてカットします(大型機に変身)
すぐに取り外しができ、掃除が楽で清潔です



PT-2搭載用か、単体としてのご使用か
ご指定願います

⑩ 新パインピラーワンタッチ NPW J-5 直 / 元払・1台

規格	出来上径	パインの大きさ	1台	
M	85mm	6ヶ玉用	¥73,000	612-0510
L	90mm	5ヶ玉用	¥83,000	612-0511
LL	95mm	大きめ5ヶ玉用	¥83,000	612-0512

芯と外皮を同時にカット
分解、掃除が楽で清潔。サークルエッジのみお求め頂くだけで、M、L、LLタイプに変更できます

分解図(NPW)



NPWの芯抜きセットはM、L、LL共通です
⑪のサークルエッジのみをお求め頂くだけで、
M、L、LLタイプにすぐに変更できます



⑪ NPW用別売り サークルエッジ K-4 直 / 元払・2台

規格	出来上径	パインの大きさ	1台	
M	85mm	6ヶ玉用	¥36,500	612-6110
L	90mm	5ヶ玉用	¥46,500	612-6111
LL	95mm	大きめ5ヶ玉用	¥46,500	612-6112

⑩の新パインピラーワンタッチ NPW用の替刃です



中止

① スーパーパインポート **J-5 直** /元払・1台

規格	カット寸法	1台	
SPB-M	130×110・6玉		612-0001
SPB-S	105×95・8玉		612-0002
SPBSS	95×85・10玉		612-0003

専用バット付
ダブルカッターでハンドルを前後に90°回転させるだけ



② ジャンボアップルカッター-2-732 **C-16 直 納3**

寸法・244×148×60
1台 ¥5,200 **613-0732**
直径120mmまでの大きなリンゴに使用できます
安全なプロテクター付/材質・18-8ステンレス



③ 両切カッター TC-2N **N-6 直** /元払・2台

寸法・200×390×210
1台 ¥55,000 **611-0032**
1回でパインの両端を平行にカットできます
カット巾は90mm~150mmまで換えられます/5・6・7玉用



MSC-P10 TC-P15

④ バイナスライスカッター **J-5 直** /元払・1台

規格	カット寸法	刃数	1台	
MSC-P10	10mm	13枚	中止	612-0010
TC-P15	15mm	8枚	¥195,000	612-0015
TC-P20	20mm	6枚	¥185,000	612-0020

MSC-P10 寸法・400×350×530
TC-P15,20 寸法・300×520×180
シン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



⑤ 電動ピラー EPA-H1F **N-6 直** /元払・1台

寸法・620×240×310/100V・150W
1台 ¥184,000 **613-0001**
回転してる所にピラーをあてるだけでOK
ムク厚さはピラーの角度、刃物等により自由にかえられます
リンゴ、ナシ、柿、ゆず、ジャガイモ、かぶ等
固さのある材料の皮むき専用
フットスイッチ付/片軸タイプ
付属品・りんご用チャック・薄ムキ、厚ムキピラー



⑥ 電動ピラー EPA **J-5 直** /元払・1台

規格	寸法	1台	
H2GFPC	780×240×320	¥404,000	613-0102
H2LGFC	880×240×320	¥434,000	613-0112

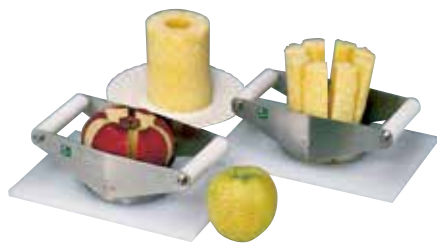
ムク厚さはピラー角度、刃物等により自由にかえられます。/100V・150W
キウイ、パパイア、洋ナシ、マンゴー、レモン、オレンジ、グレープフルーツ等
固さのある材料はもちろん、柔らかい果物向き
フットスイッチ付/両軸タイプ/片側の軸を取り外せば、片軸タイプとしてお使いいただけます
付属品・りんご用、キウイ、オレンジ、グレープフルーツ用チャック・超厚ムキ、厚ムキ、薄ムキピラー
H2LGFCは、主にカボチャ、メロン等大きめの食材に対応



⑦ マウンテンカッター **N-6 直**

規格	寸法	1台	
MC-60	カット角度 60度	¥6,600	611-0360
MC-90	カット角度 90度	¥6,600	611-0390

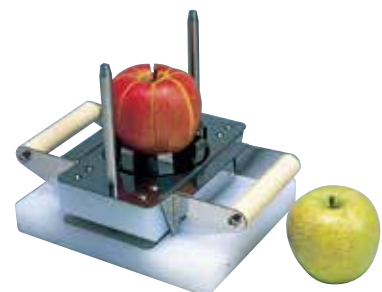
新案のVカッターにより、キレイに
マウンテンカットができます
メロン、オレンジ、レモン、キウイ、スイカ等に



⑧ アップルカッター **N-6 直** /元払・4台

規格	寸法	1台	
AP-6	6分割用	¥40,000	611-0166
AP-8	8分割用	¥40,000	611-0168

等分割と芯とりが同時にできます
最大径108φです



⑨ スタンド式アップルカッター **N-6 直** /元払・2台

規格	寸法	1台	
APS-N6	6分割用	¥88,000	611-0106
APS-N8	8分割用	¥88,000	611-0108

等分割と芯とりが同時にできます
内径113φです



別注可

⑩ メロン分割フラワーカッター **K-4 直** /元払・1台

規格	寸法	1台	
MSB-6	320×205×60・6分割	¥108,000	612-3006
MSB-8	320×205×60・8分割	¥108,000	612-3008

内径・190
ストッパー付ですので寸止めカットが簡単
マナ板付属しています
小玉のスイカやメロン分割カットに最適



⑪ パインブロックカッターPBC **K-4 直 要納確**

寸法 540×440×500/元払・1台
1台 ¥398,000

規格	カット寸法	
6-15	パイン15mmカット×6等分	613-0615
6-20	パイン20mmカット×6等分	613-0620
8-15	パイン15mmカット×8等分	613-0815
8-20	パイン20mmカット×8等分	613-0820

パインピラーワンタッチでホール抜きしたパインを
わずか2回の行程で均一なブロックができます



① いちごスライサーいちごちゃんSBSL-5
J-5 直 要納確 / 元払・1台
 寸法・380×220×321 / 100V・115W
 1台 ¥258,000 **613-2005**
 ヘタ取り後のいちごをセットすることで、スライスカットができます
 スライス幅 5mm、10mm、ハーフカット(刃のセット枚数で)調整できます
 スピード調整が出来るため、いちご1個あたり約0.7秒～2秒までカットスピードの調整が可能です



② スイカカッターWM-6-8 **N-6 直** / 元払・1台
 寸法・290×450×660
 1台 ¥110,000 **611-0337**
 カットの為の位置決めストッパーにより、正確に分割カットができます
 6、8分割兼用



③ 定尺カッター安全装置付 **K-4 直** / 元払・1台
 寸法・520×680×470 / 刃渡り・290

規格	カット寸法	刃数	1台	
TCL-SG3	30mm	9枚	¥305,000	613-0003
TCL-SG4	40mm	7枚	¥295,000	613-0004
TCL-SG5	50mm	5枚	¥290,000	613-0005
TCL-SG6	60mm	5枚	¥290,000	613-0006
TCL-SG7	70mm	4枚	¥285,000	613-0007
TCL-SG8	80mm	4枚	¥285,000	613-0008

※長ネギ、ゴボウ、たて割にした大根や人参などのカットにご使用下さい
 ストッパーを引き上げないと刃が降りない仕組みになっていますので、安全に作業することができます



④ スタンド式スイカカッター **J-5 直**
 寸法・480×300×600 / 元払・1台

規格	寸法	1台	
STWM-6	6分割用	¥185,000	612-0006
STWM-8	8分割用	¥185,000	612-0008

一度にスイカの分割カットが出来ます
 280φの大きさまでカット出来ます



⑤ 縦型スライスカッターSK-T165 **N-6 直**
 寸法・300×350×230 / 元払・1台
 1台 **611-0165**
 縦型なので変形の野菜でも正確な厚さにカットできます
 厚さ調節 5～110mmまでカットできます



⑥ たて割カッターなす用 **N-6 直** / 元払・1台

規格	寸法	1台	
KNS-4	300×300×440	¥83,000	612-0344
KNS-6	300×300×440	¥83,000	612-0346
KNS-8	300×300×440	¥83,000	612-0348

投入口に入れたらハンドルを押すだけでカット
 投入口・72φ



⑦ たて割カッター人参用 **N-6 直** / 元払・1台

規格	寸法	1台	
KN-4	300×300×440	¥73,000	611-0144
KN-6	300×300×440	¥73,000	611-0146
KN-8	300×300×440	¥73,000	611-0148

投入口に入れたらハンドルを押すだけでカット
 投入口・72φ



⑧ たて割カッターゴボウ用 **N-6 直** / 元払・1台

規格	寸法	1台	
KG-4	300×300×440	¥69,000	611-0244
KG-6	300×300×440	¥69,000	611-0246
KG-8	300×300×440	¥69,000	611-0248

投入口に入れたらハンドルを押すだけでカット
 投入口・50φ



⑨ くし切りカッター **N-6 直** / 元払・1台

規格	寸法	1台	
KUSN-6分割	300×300×430	¥115,000	612-0106
KUSN-8分割	300×300×430	¥115,000	612-0108

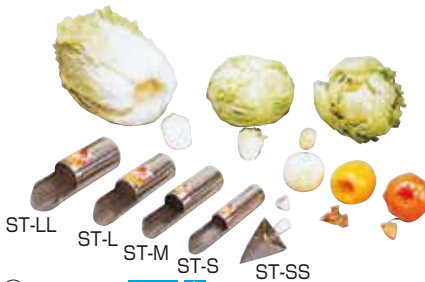
トマト、オレンジ、キウイ、レモン等の柔らかめの果実専用
 材料を投入口より入れ、ハンドルを押すだけ



※ゴボウ、長ネギ、フキ、セロリ、大根、人参等の規格のカットにご使用下さい。
 ※交換刃用の刃物もあります

⑩ 分割定尺カッター **N-6 直** / 元払・1台
 寸法・510×600×120 / 刃渡り・290

規格	カット寸法	刃数	1台	
TCL-3	30mm	9枚	¥165,000	611-0193
TCL-4	40mm	7枚	¥155,000	611-0194
TCL-5	50mm	5枚	¥150,000	611-0195
TCL-6	60mm	5枚	¥150,000	611-0196
TCL-7	70mm	4枚	¥145,000	611-0197
TCL-8	80mm	4枚	¥145,000	611-0198



⑪ 野菜芯抜き **N-6 直**

規格	寸法	適応サイズ	1台	
ST-LL	58φ	ハクサイ大	¥20,000	612-0201
ST-L	50φ	ハクサイ中、キャベツ大	¥20,000	612-0202
ST-M	42φ	キャベツ中	¥20,000	612-0203
ST-S	31φ	レタス	¥20,000	612-0204
ST-SS	フリー	玉ネギ、トマト	¥ 8,000	612-0205

芯、ヘタに刺して1回転まわして芯をとります



⑫ キンピラカッター KP-100 **N-6 直** / 元払・1台
 寸法・580×310×460 / 100V・200W
 1台 ¥198,000 **611-0100**
 標準カット寸法 3×3mm
 処理能力・きんぴらが10分間に約14kg
 別売り刃物セット・2×2, 2×3, 3×4, 4×4mm有り
 他に、1×1, 5×5mm等、カットできる機種があります

① カボチャカッター **N-6 在**

規格	寸法	1台	
KC-5	240×510×150	¥52,000	611-0035
交換替刃	刃長360/刃厚3mm	¥23,000	611-0030

かぼちゃ専用の包丁ですのでカット面が美しくカットできます
衛生的なステンレス柄仕様です

② カボチャカッター-薄刃タイプ **N-6 在**

規格	寸法	1台	
KC-5S	240×510×150	¥52,000	611-0059
交換替刃	刃長360/刃厚1.8mm	¥23,000	611-0050

かぼちゃ等のスライスを特に重視したタイプです
衛生的なステンレス柄仕様です

③ スーパーカボチャカッター **N-6 直**

規格	寸法	1台	元払	
KC-5SP	240×510×150	¥67,000	1台	612-0150
交換替刃	刃長360/刃厚3mm	¥23,000	在	611-0030

かぼちゃ受け、ストッパー付 より安全なかぼちゃカッター
衛生的なステンレス柄仕様です

④ スライスカッター **N-6 直**

規格	寸法	1台	元払	
SK-1	240×560×410	¥58,000	2台	611-0911
交換替刃	刃長360/刃厚1.8mm	¥23,000	在	611-0910

切りにくいなめ切り、及び厚手のスライスに適しています
衛生的なステンレス柄仕様です

⑤ スライスカッター **N-6 直**

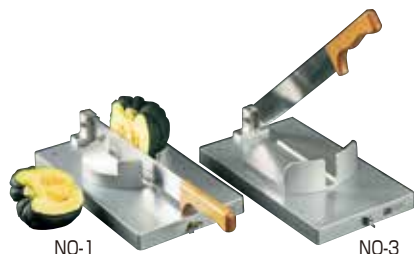
規格	寸法	1台	元払	
SK-4N	330×440×160	¥90,000	1台	611-0914
交換替刃	刃長360/刃厚1.8mm	¥27,000	在	611-0915

新型カットガイドにより、厚さが一定してカットできます(5~60mmまで)
衛生的なステンレス柄仕様です

⑥ スライスカッター **N-6 直**

規格	寸法	1台	元払	
SK-1L	300×680×320	¥108,000	1台	612-0901
交換替刃	刃長480/刃厚3mm	¥58,000	在	612-0902

大根の縦割り、白菜の分割など、大型の野菜、果実に最適です

⑦ なんでもカッター **N-4 在**

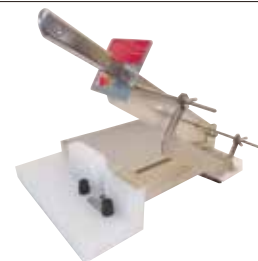
規格	寸法	1台	
NO-1	200×340	¥43,500	611-0501
NO-3	200×340	¥43,500	611-0503
交換替刃	刃長315	¥18,000	611-0500

ベース手前のネジを回すとテーブルが移動し、
カットする物の大きさに合わせて位置を調節できます

⑧ スライスカッター **N-6 直**

規格	寸法	1台	元払	
SK-4NS	360×360×110	¥75,000	1台	612-0904
交換替刃	刃長190	¥16,000	在	612-0905

カットガイドにより厚さ(3mm~60mm)一定してカットできます
小型タイプですので作業スペースをとりません
サツマイモ、人参、大根、かぼちゃ、玉ねぎ等の厚切スライスに

⑨ スライスカッター **N-6 直 要納確**

規格	寸法	1台	元払	
SK-4NAD	360×440×160	¥118,000	1台	612-0004
4NAD交換替刃	刃長360/刃厚3.0mm	¥37,000	在	612-0005

大根など4cm以上の定寸切に
ガイドにより、5~160mmまで厚さが一定してカット出来ます
衛生的なステンレス柄仕様です



⑩ オールステンレス厨房カッターA-154

C-16 直

寸法・230×530×100
1台 ¥36,000 612-0154

包丁刃渡り・265/刃厚・3mm
材質・刃、ステンレス鋼/台、柄、18-8ステンレス
カボチャ、魚などの荒切り落としに便利です

⑪ 万能押切包丁 **H-2 直**

規格	寸法	1台	元払	
LKT	140×520×180	¥27,000	3台	612-1200
交換替刃	刃長345/刃厚1.8mm	¥6,480	在	612-1202

材質・本体・切断刃、ステンレス
カボチャや大根、冷凍の野菜、切り餅もカット
ステンレスなので丸洗いができます

⑫ かぼちゃ種取り **N-6 在**

寸法・全長210
1個 ¥6,600 612-2266

簡単便利切れ過ぎず、
分割カット後のタネが安全に取れます



① 電動ツマカッター HS-112 **N-6 在**
 寸法・470×160×220/100V・80W
 1台 ¥95,000 **611-0112**
 標準セットクシ刃 1.0mm
 処理能力・大根30~50本/時
 電動式ですので早くて楽に作業ができます



② 電動ツマカッター HS-010 **N-6 在**
 寸法・470×160×220/100V・80W
 1台 ¥118,000 **611-0010**
 標準セットクシ刃 1.2mm
 処理能力・大根50~100本/時
 HS-112をグレードアップ
 平刃が2枚付いて能力は約2倍です



③ 手動ツマカッター HS-212 **N-6 在**
 寸法・430×120×170
 1台 ¥36,000 **611-0212**
 標準セットクシ刃 1.0mm
 丈夫なステンレス製
 ネジ送り機構付ですのでハンドルを回すだけ



④ 手動ツマカッター HS-313 **N-6 在**
 寸法・410×130×180
 1台 ¥17,800 **611-0313**
 標準セットクシ刃 1.0mm
 プラスチック製
 ネジ送り機構付ですのでハンドルを回すだけ



⑤ ツマカッター用クシ刃 **N-6 在**
 1個 ¥3,000 **611-0002**
 HS-112・HS-212・HS-313・HS-007A用
 厚み・0.8, 1.0, 1.2, 1.5, 2.0, 2.5, 3.0mmがあります



⑥ ツマカッター用平刃 **N-6 在**
 10枚入り1箱 ¥1,300 **611-0001**
 ツマカッター全機種共通



⑦ 電動ツマカッター用スイッチ式 **H-7 在**
 1個 ¥4,700 **611-0005**
 HS-112・HS-010、共通(色違い)



⑧ ツマカッター用クシ刃 HS-010用 **N-6 在**
 1個 ¥3,000 **611-0011**
 HS-010、HS-007A用
 厚み・1.0, 1.2, 1.5, 2.0, 2.5, 3.0mmがあります



⑨ ツマカッター用丸刃 **H-7 在**
 1個 ¥650 **611-0003**
 ツマカッター全機種共通



⑩ 電動ツマカッター用スイッチボタン **H-7 在**
 1個 **611-0006**
 HS-112・HS-010、共通(色違い)



中止

⑪ 電動ツマカッター HS-007A **J-5 直 納**
 寸法・530×650×860/100V・400W
 1台 ¥118,000 **611-0007**
 2枚刃、1枚刃用が選べます
 処理能力・大根70~140本/時
 大根をはさんでスイッチを入れるだけ
 寸法にはシャフトの長さは含んでおりません

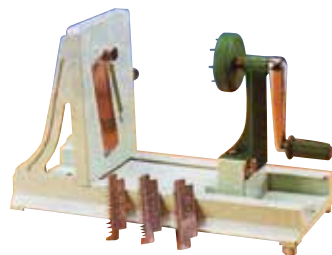
①~⑩ツマカッターにすると、すり、とう立ち大根が切れます



大根、人参、きゅうりのツマ用ばかりでなく、
 ナマス用、サラダの千切り用、オニオンスライス、
 その他いろいろとお使いいただけます



⑫ 新つまさん CTM-06 **H-7 直 納3**
 寸法・260×240×165
 1台 ¥25,800 **611-0420**
 標準セットクシ刃0.8mm/かつらむき幅・85mm
 つま切り、かつらむきの1台2役タイプ
 かつらむきの厚み調節が4段階までできます



⑬ 菜麺器 **H-2 直 納3**
 寸法・272×117×165
 1台 ¥8,500 **611-0470**
 平刃、くし刃(細目、中目、荒目)付です
 ツマ作り専用です



⑭ かつらむきピールS **H-7 直 納3**

規格	寸法	1台	
本体	300×240×165	¥26,400	611-0440
アダプター	つま切り用	¥10,600	611-0441

 アダプター
 アダプターを取り付けるとかつらむき、つま切り両方使えます
 つま切り用標準セットクシ刃0.8mm/かつらむき幅・120mm



別注可

- ① かまぼこカッターTC-K7 **N-6 直**
 寸法:200×280×140/カット巾7mm/元払・1台
 1台 ¥115,000 **611-0317**
 ステンレス刃物鋼使用
 うどん・そば、煮物用のかまぼこのカットに最適です



別注可

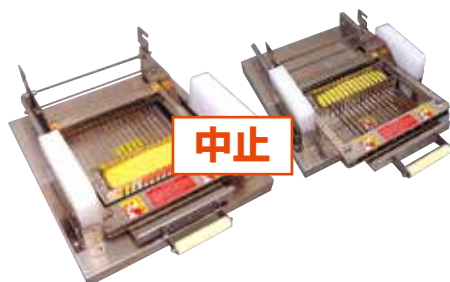
- ② 玉子カッターTC-T7 **N-6 直**/元払・1台
 寸法:300×320×190/カット巾7mm
 1台 ¥145,000 **611-0307**
 ステンレス刃物鋼使用
 寿司ネタ用など玉子焼きのカットに最適です



- ③ 豆腐さいの目カッターTF-1 **N-6 直**
 寸法:170×200×270/元払・1台
 1台 ¥98,000 **611-0601**

10mm角	15mm角	20mm角
910分割	192分割	90分割

上記分割分よりお選び下さい。豆腐、ゼリー、杏仁豆腐等に



中止

- ④ スライド式カッターSTC-T7 **J-5 直**/元払・1台
 寸法:455×485×190
 1台 **612-1007**
 材料を上から押し切るのではなく、刃物が前後にスライド
 出来るので、切りにくい材料がきれいにカット出来ます
 具入りの厚焼き玉子、こぶ巻き等に最適です(14mm巾カット)



- ⑤ トマトスライサートマトくん **H-9 直 納3**
 寸法:165×224×254
 トマト最大径:80φ/スライス幅10mm
 1台 ¥15,800 **613-8010**
 材質:本体、ポリカーボネイト
 刃は切れなくなったら替えます



- ⑥ いかにも HS-5001 **N-6 直**
 刃全体の巾 60mm
 1台 ¥6,300 **611-5001**
 切り込み深さ:0~3.5mm/切り込み巾:6mm
 イカの姿焼き、ウインナーのかざり切り等に



- ⑦ マルチロータリーカッター電動 **J-5 直**
 寸法:580×230×280/100V・240W/元払・1台
 MRC-55RE(2.5mmカット) ¥318,000 **612-5525**
 MRC-55RE(3.5mmカット) ¥288,000 **612-5526**
 通常のスライサーでは切りにくいやわらかいもの千切り、さいの目に!
 昆布、ハム、刺身魚、ピーマン、針しょうが、油揚げ、湯玉子、コンニャク等



- ⑧ イカソーメンカッター **N-6 直**/元払・1台
 寸法:290×260×250
 HS-550H3.5(3.5mmカット) ¥168,000 **611-0553**
 HS-550H2.5(2.5mmカット) ¥198,000 **611-0552**
 投入口よりイカを入れハンドルを廻すだけ
 最大カット寸法:巾110×15mm



- ⑨ トマトスライサーTM-6.5 **J-5 直 要納確**/元払・1台
 寸法:470×320×260
 1台 ¥178,000 **612-0065**
 トマトの6.5mmカット用

- ⑩ マルチプレスカッターMPM **J-5 直**

寸法:310×710×670/元払・1台

1台 ¥168,000 **611-0120**

カッターする材料を刃の上に置き、レバーを押し下げるだけでカットできます

別注可



- ⑪ マルチプレスカッターパーツ **J-5 直**/元払・1台

規格	カット形状	寸法	1台		用途
J1	4分割・5分割・6分割	内径110	各¥240,000	613-1011	大根・人参・長イモ
B2	6分割・8分割	内径110	各¥75,000	611-0122	大根・人参・玉葱・じゃがいも等
C2	6分割・8分割	内径110	各¥75,000	611-0123	リンゴ・ナシ等のシン抜き分割
D2N	6分割・8分割	内径110	各¥85,000	611-0124	オレンジ・レモン・トマト等を分割
E1	丸抜55φ・丸抜60φ	内径110	各¥108,000	611-0151	大根・人参・サツマイモ・ジャガイモ
F1	梅・桜・紅葉	大・中・小	各¥128,000	611-0161	大根・人参・サツマイモ・ジャガイモ
H1強化	8mm角スティック	85×85	各¥125,000	613-1005	大根・人参

パーツを交換することにより、いろいろなカットができます
※特注刃物承ります



- ① ジャンボキャベツ-DRC-80 **H-6 直** /元払・1台
 寸法・430×430×520 / 100V・125W
 1台 ¥318,000 **611-0080**
 刃物研磨器付 / 処理能力・10分間に約15玉
 スライス厚・0.0~5.0mm
 1回にキャベツ4~5玉入ります



- ② キャベロボDX-150 **K-4 直** /元払・1台
 寸法・393×408×486 / 100V・180W
 1台 ¥190,000 **612-1150**
 スライス厚・0.8~4.0mm
 処理能力・5分間に約3玉
 半分に切って入れるだけ 投入口、280φ



- ③ 電動スライサーKB-745EFN
J-5 直 要納品 /元払・1台
 寸法・380×370×480 / 100V・115W
 1台 ¥185,000 **612-0745**
 標準スライスの厚み・0.8mm(調整板で厚さを変えれます)
 処理能力・1分間に約1玉 / キャベツ半分が一度に入ります
 投入口、165×115
 投入台の角度が水平~45°まで調節できるため食材が安定しやすい
 角度で投入することができますが、かぼちゃ、キャベツ、きゅうり、
 さつまいも、じゃがいも、大根、玉ねぎ等に



- ④ キャベリーナKB-733R手動 **N-6 在**
 寸法・450×370×480
 1台 ¥44,000 **611-0733**
 交換替刃2枚入り ¥2,000 **611-0700**
 標準スライスの厚み・0.8mm(調整板で厚さを変えれます)
 キャベツ、玉葱、人参、大根、きゅうり、じゃがいも等に



- ⑤ キャベリーナKB-745E **N-6 直**
 寸法・380×370×480 / 100V・150W
 1台 ¥88,000 **611-0745**
 交換替刃2枚入り ¥2,000 **611-0700**
 標準スライスの厚み・0.8mm(調整板で厚さを変えれます)
 キャベツ、玉葱、人参、大根、きゅうり、じゃがいも等に

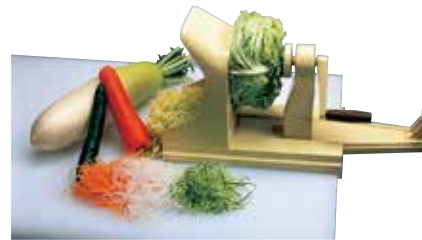
キャベリーナ電動用別売りパーツ **H-7 直**



- ⑥ 厚切り専用円盤
 各 ¥18,000 **612-0746**
 厚み・5.0、7.0、10mm
 柔らかい食材の厚切りに
- ⑦ タンザク用円盤
 各 ¥18,000 **612-0748**
 厚み・0.8×2、1.2×3、1.6×3、2.0×4mm
 大根、人参、きゅうり、ゴボウ、
 じゃがいも等のタンザク切りに
- ⑧ 厚切り円盤1枚刃
 各 ¥58,000 **612-0751**
 厚み・5.0、7.0、10mm
 固い根菜類などの厚切りに
- ⑨ きゅうりサンドイッチ用
 1台 ¥32,000 **612-0755**
 スライスの長さ約100mm



- ⑩ キャベツスライサーSS-6300 **N-6 直**
 寸法・360×380×507 / 100V・90W / 元払・1台
 1台 ¥166,000 **612-6300**
 研磨セット標準装備
 スライス厚さ0.8~5.0mmワンタッチ調節
 処理能力・1分間に0.9kg / 水洗いができます



- ⑪ キャベリーナ手動カッターKB-701 **N-6 在**
 寸法・180×400×250
 1台 ¥13,800 **611-0701**
 ツマ切りそして、クシ刃をはずせばキャベツもカットOK
 おなか、腰、指で後をおししながら回して下さい
 厚み調節がネジ1つでラクラクです



- ⑫ キャベツくん **H-6 直 納3**
 寸法・240×220×300
 1台 ¥22,000 **612-0300**
 厚さ調節付 0~2.5mm



- ⑬ ハンドスライサー KB-727 **N-6 在**
 寸法・350×200×180(専用手袋1枚付)
 1台 ¥18,800 **611-0727**
 交換替刃3枚入り ¥1,300 **611-0720**
 スライス厚調節・0.3~3mm



- ⑭ KB-727用専用手袋 **N-6 在**
 1枚 ¥1,300 **611-0725**
 特殊繊維使用
 より安全の為に専用手袋をご使用下さい



- ⑮ せんぎりスライスクん **H-6 直 納3**
 寸法・145×350×28
 1台 ¥6,200 **612-0302**
 1台でスライスとせんぎりができます /
 スライス有効幅・119mm
 簡単厚み調節付 0~3.5mm
 せんぎり幅・1mm、2.5mm、8mm



① ベンリナー クラシック **H-5** 在
寸法・100×320×24
1台 ¥3,500 **611-0450**
平刃、クシ刃(細目、中目、荒目)付です
厚み調節(0.3~5mm)ができます



② スーパーベンリナーNo.95 **H-2** 在
寸法・127×340×24
1台 ¥5,600 **611-0451**
平刃、クシ刃(細目、中目、荒目)付です
厚み調節(0.5~3mm)ができます



③ スーパーベジタリアン **C-16**直納3
寸法・128×325×30
1台 ¥3,000 **612-0460**
平刃、クシ刃(細目、中目、荒目)付です
厚み調節(0.5~2mm)ができます



④ スライス・ママD **K-4** 直
寸法・430×170×210/元払・3台
1台 ¥21,000 **612-0450**
スライス、千切りの切り換えが簡単
スライス厚さ・1~10mm/千切り幅・3×3.0mm
レモン、トマト、ピーマン等の薄切り。
大根、人参等の千切りに



⑤ ミンスライサーSS-250F **N-6** 直/元払・1台
寸法・320×270×505/100V・80W
スライス円盤0.8mm2枚刃付
1台 ¥89,000 **611-0250**
処理能力・1分間にキャベツ1.5kg
刃物円盤の交換で用途いろいろ

ミンスライサーSS-250F用別売円盤 **N-6** 直



⑥ 薄切スライス円盤
各 ¥9,000 **611-0252**
厚み・0.5、0.8、1.2、1.5mm
キャベツ、玉葱等に



⑦ 中厚切スライス円盤
各 ¥10,000 **612-0251**
厚み・2.0、2.5、3.0、3.6mm
レモン、トマト、キュウリ等に



⑧ 薄切スライス円盤(3枚刃)
1個 ¥13,000 **611-0253**
厚み・0.8mm
大根、キュウリ、人参等に



⑨ 千切円盤
各 ¥26,000 **611-0255**
厚み・1.2×3.0、1.5×3.0、2.0×4.0mm
大根、キュウリ、人参等に



⑩ おろし円盤
1個 ¥21,000 **611-0256**
大根、人参のおろしに



⑪ おろし用アタッチメント
1個 ¥5,000 **611-0257**



⑫ マルチスライサーDX-100 **K-4** 直
寸法・340×430×510/100V・180W/元払・1台
1台 ¥138,000 **611-1100**
丸刃研ぎ機付
処理能力・5分間にキャベツ5~8玉
キャベツ、ピーマン、キュウリ等の野菜に対応



⑬ ミンスライサーSS-350A **N-6** 直/元払・1台
寸法・380×360×550/100V・125W
厚み調節付スライス円盤(0~5mm)付
1台 ¥150,000 **612-0350**
処理能力・1分間にキャベツ3.6kg
SS-250Cの約1.5倍の処理能力

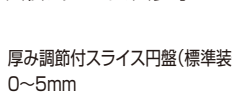
ミンスライサーSS-350A用別売円盤 **N-6** 直



⑭ 千切円盤
各 ¥40,000 **612-0352**
厚み・1.2×3.0、2.0×3.0、4.0×3.0mm
大根、キュウリ、人参等に



⑮ おろし円盤
1個 ¥38,000 **612-0353**
大根、人参のおろしに



厚み調節付スライス円盤(標準装備)
0~5mm



⑯ ささがきスライサーミニDX-55 **K-4** 直
寸法・220×300×350/100V・110W/元払・1台
1台 ¥108,000 **611-0055**
丸刃研ぎ機付
処理能力・1分間に、ごぼう1.5~2kg
厚さ調節0.3~5mm/ごぼうのささがき、斜めきりに



⑰ フードカッターミジンHMC-65 **H-6** 直
寸法・188×284×422/100V・180W/元払・1台
1台 ¥76,700 **611-0065**
処理能力・1分間に3kg
粗さ調節板で細かくも粗くも出来るミジン切り



⑱ 1000切りロボDM-91D4mm **K-4** 直/元払・1台
寸法・470×280×430/100V・165W
1台 ¥210,000 **612-0091**
長さは最大100mmまで/ごぼう、大根、人参にご使用できます
千切盤(1×1、1.2×1.2、1.5×1.5、2×2、2.5×2.5、
3×3、4×4mm)よりお選びください
処理能力・大根、5分間に約10本



⑲ パーチカルミジンDX-40 **K-4** 直
寸法・200×260×410/100V・110W/元払・1台
1台 ¥78,000 **612-0140**
処理能力・1分間に3kg/連続瞬間ミジン切り
粗、細、2種類の粗さが選べます



① パーチカルフードカッターCV-150B **N-6** 直 /元払・1台
寸法・230×272×380/100V・160W/元払・1台
1台 ¥68,000 **611-0150**
処理能力・キャベツみじん切り1分間に2~3.6kg
粗さ調節ワンタッチ



② パーチカルフードカッターCV-220A **N-6** 直 /元払・1台
寸法・364×365×470/100V・320W/元払・1台
1台 ¥195,000 **611-0220**
処理能力・キャベツみじん切り1分間に3~13kg
粗さ調節ワンタッチ



③ 電動ミジナー **H-5** 直 /元払・1台
寸法・190×300×315/100V・100W
1台 ¥68,900 **612-3220**
投入口寸法90φ/キャベツ、にんじん、白菜、玉ねぎなど野菜のミジン切りに最適
処理能力2kg/分(粗さにより異なります)/粗、中、細のミジン切りができます



④ マルチミジンDX-90 **K-4** 直 /元払・1台
寸法・600×400×260/100V・140W
1台 ¥190,000 **611-0670**
処理能力・みじん切り3.0kg 20~40秒
皿容量・4ℓ /粗さ調節、自由自在

クイジナート処理能力

N7JPG	たまねぎ	800g
10PRO	(みじん切り)	400g
N7JPG	牛肉ミンチ	700g
10PRO		400g
N7JPG	キャベツ	700g
10PRO		400g
N7JPG	大根	1.0kg
10PRO		500g
N7JPG	小麦粉	700g
10PRO		300g



⑤ 万能調理器 クイジナート **H-7** 直 /元払・1台

規格	寸法	容量	備考	1台
DLC-N7JPG	212×298×406	3ℓ	100V・380W	¥115,000 612-0417
DCL-10PRO	182×252×348	1.9ℓ	100V・330W	¥48,000 612-0416

野菜のみじん切り、ミンチ、魚のすり身など、下ごしらえの手間を短縮します

⑥ 餃子具カッターGGC-3 **H-1** 直 /元払・1台
寸法・152φ×363/100V・120W
1台 ¥55,000 **612-3333**
ハンドル付で操作性抜群
ステンレス製の十字のS字2枚刃の採用で錆びづらく鋭い切れ味
シンプル構造でご使用後のお手入れが簡単



⑦ 野菜脱水機 VS-250N **N-6** 直 /元払・1台
寸法・430×388×457/100V・145W
1台 ¥278,000 **611-0825**
処理能力・1度に5kg
タイマーセットで全自動



RM-3200FA



RM-4200F



RM-5200F

⑧ 小型フードプロセッサーロボクーブマジックス **H-6** 直 /元払・1台

規格	寸法	容量	備考	1台
RM-3200FA	190×230×395	2.6ℓ	100V・550W	¥88,000 611-0830
RM-4200F	215×260×432	3ℓ	100V・650W	¥148,400 611-0840
RM-5200F	215×260×453	3.6ℓ	100V・700W	¥202,500 611-0850

付属品/スチール刃、プラスチック刃、カッター支持、リバーシブル盤、盤取付棒、大根おろし盤



① ネギー OHC-13E **H-6 直** /元払・1台
寸法:170×280×310 /100V・56W
1台 ¥78,500 **611-0013**
処理能力:3分間4kg /長ネギ専用の薬味切り機
鍋物用の斜め切りネギもOK



② ネギスライサー SW-820B **N-6 直** /元払・1台
寸法:258×562×426 /100V・80W
1台 ¥198,000 **611-0820**
研磨セット標準装備
1~5mm厚さワンタッチ調節



(1.5mm、2.5mm巾を選んで下さい。)

③ 白髪ネギシュレッダー白雪姫DX-88P **K-4 直**
寸法:430×155×270 /100V・110W /元払・1台
1台 ¥179,000 **612-0088**
処理能力:長ネギ5分間約2kg
一瞬で美しい白髪ネギを創ります



④ 高速ネギカッター NC-2 **N-6 在**
寸法:300×190×360 /100V・135W
1台 ¥58,000 **611-0042**
交換替刃1セット ¥900 **611-0040**
作業、材料に合わせて回転数を2段階に切り換えます



⑤ 高速白髪ネギカッター NC-2si **N-6 直** /元払・1台
寸法:300×190×360 /100V・135W
1台 ¥74,000 **612-0052**
押し棒の押し加減により太さは自由に
変えられます(約0.3~3mm)



⑥ 高速細ネギカッター NC-2NR **N-6 直** /元払・1台
寸法:300×190×360 /100V・135W
1台 ¥72,000 **612-0055**
万能ネギ、ワケギ、ニラなどを束のまま投入できます。
ラップ型投入口付



⑦ ネギスライサーSW130A **N-6 直** /元払・1台
寸法:197×312×330 /100V・36W
1台 ¥63,000 **612-0130**
スライス厚みは投入する加減によります 約2~4mm
白ネギ専用 /斜め切りに対応



⑧ 万能タイプオロシDX-60X **K-4 直** /元払・1台
寸法:270×300×500 /100V・250W
1台 ¥188,000 **612-3060**
処理能力:5分間に大根7本
大根1本投入可能 生姜もおろせます



⑨ トロロ・オロシー M-2D **K-4 直** /元払・1台
寸法:160×260×300 /100V・150W
1台 ¥62,000 **611-0324**
処理能力:大根おろし1分間1kg
トロロが手おろしと同じ状態におろせます 大根、人参もOK



⑩ マルチオロシ DX-60 **K-4 直** /元払・1台
寸法:210×270×300 /100V・180W
1台 ¥97,000 **611-0260**
処理能力:大根、長いも1分間1~3kg
粗さ調節:極細~極粗(6種類)





⑪ 大根オロシ機RG-20B **N-6 直** /元払・1台
寸法:265×367×405 /100V・360W
1台 ¥98,000 **612-2020**
処理能力:1分間に1.2kg
普通のオロシと細かいオロシ、お使いいただけます




⑫ ピーラー HP-10N **N-6 直** /元払・1台
寸法:500×485×622 /100V・270W
1台 ¥319,000 **611-0810**
処理能力:10kg 1~2分 /皮むきにも洗浄にも使えます
ジャガイモ、人参など、根菜類の皮むきに



① 手動式大根皮むき機 HPTLN-R12KGSP **K-4** 直 
 寸法・980×650×2210
 1台 ¥860,000 **612-3012**
 12面むき(3面×4段)・ガイドスプリング付
 大根の形状にもよりますが、外皮の97%以上をむきあげます
 1本約3秒の実力 カいらずのデコ式タイプ
 最大長420mm、最大直径130φまでカット可能
 別売りの人参用刃物ユニットに交換すれば人参の皮むきも可能です

② 人参用刃物ユニット一式 N-12KGSP **K-4** 直 
 1台 ¥330,000 **612-3112**
 その他、太い大根(110~150φ)用の交換ユニットもあります

③ 手動式ゴボ皮むき機 HP-GR10KGSP **K-4** 直 
 寸法・460×460×1380
 1台 ¥530,000 **612-4000**
 10面むき(2面×5段)
 皮は最大厚約1.5mmで10箇所にてむき上げます

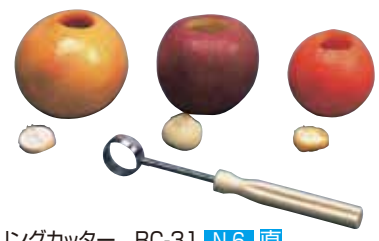
キャスター付で移動が簡単
 切れなくなったら刃の交換ができます



④ キウイフルーツカッターTC-Ki7 **N-6** 直
 寸法・300×320×190/元払・1台
 1台 ¥122,000 **612-0007**
 皮なしキウイフルーツの7mmカットができます



⑤ バナナカッターTC-BA7 **N-6** 直 /元払・1台
 寸法・320×300×110
 1台 ¥152,000 **612-0107**
 皮のむいたバナナの7mmカットができます



⑥ リングカッター RC-31 **N-6** 直
 寸法・内径 31φ
 1個 ¥8,800 **612-0031**
 オレンジ、リンゴ、メロン等の深みのあるフタ付容器作り、
 中身のくり抜きに



⑦ キュウリカッター **N-6** 在

規格	寸法	1台	
KY-6	300×300×340	¥44,800	611-0156
KY-8	300×300×340	¥44,800	611-0158

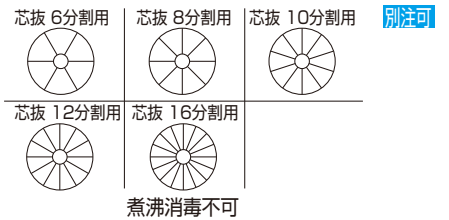
曲がったきゅうりも簡単に縦分割
 タネを取りながら6又は8等分に分割します
 投入口よりきゅうりを押し込み、下から引き抜くだけ
 投入口内径・50φ



⑧ ハンディキュウリカッター **N-6** 在

規格	寸法	1台	
HKY-6	55φ×90	¥29,800	611-0186
HKY-8	55φ×90	¥29,800	611-0188
HKY-10	55φ×90	¥31,800	611-0190

曲がったきゅうりも簡単に縦分割
 タネを取りながら6又は8又は10等分に分割します
 投入口よりきゅうりを押し込み、下から引き抜くだけ
 投入口内径・50φ

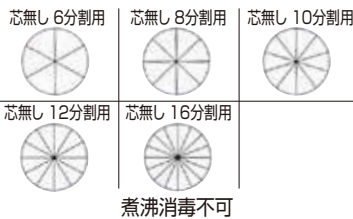


⑨ キュウリカッター用交換刃芯抜き **N-6** 直 /元払・6個

規格	1台	
6分割用	¥14,000	612-1006
8分割用	¥14,000	612-1008
10分割用	¥16,000	612-1010
12分割用	¥16,000	612-1012
16分割用	¥19,000	612-1016

芯抜き寸法・10φ / 刃は、KY型・HKY型、共通です

6, 8, 10分割用は
 在庫です



⑩ キュウリカッター用交換刃芯無し **H-7** 直要納確 /元払・4個

規格	1台	
6分割用	¥16,000	613-1006
8分割用	¥16,000	613-1008
10分割用	¥21,000	613-1010
12分割用	¥21,000	613-1012
16分割用	¥24,000	613-1016

刃は、KY型・HKY型、共通です



⑪ シトラスカッター **K-2** 直 納5

規格	寸法	1台	
オーセンティック	215×145×160	¥6,800	613-0012
交換替刃		¥4,800	613-0015

レモン、ライムをワンアクションで12分割
 レモンの両端のヘタを切落としセット
 芯抜き機能付(苦みの元、白い中ワタが切り取れます)

食品のカットでお困りの方、お客様のニーズに合わせた
 特注品を1台から製造いたします
 お気軽にご相談ください

特注品 例



玉子焼き
 スリット
 カッター

リンゴ
 24分割

かぼちゃ
 3等分
 カッター

特注
 バイン
 ピラー

難しかった3等分カットができます。

- ① ポテトルネードカッター **K-4** 型 / 元払・1台
寸法・515×185×225 / 標準カット幅3mm
1台 **612-8000**
※商売繁昌キット付

- ② ポテトルネード送り機構部一式 **K-4** 型 / 元払・1台
4mmカッター式 **612-8004**
3mmカッター式 **612-8003**
2mmカッター式 **612-8002**



商売繁昌キット

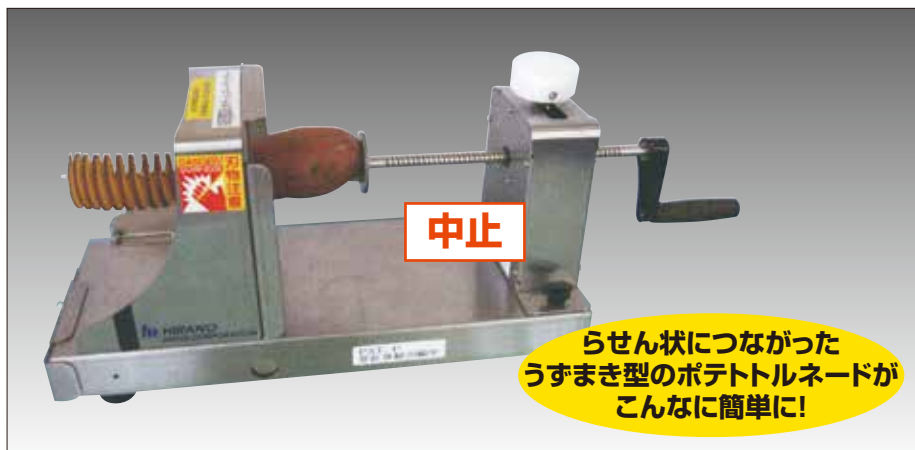
遠くからでもよく目立つ、横断幕&のぼり。
ディスプレイに便利な10本さし用台座。
ワンポイントに最適なミニのぼり。
商売繁昌のお助けグッズがすべてセットに
なった便利なキットです。

内容

- 横断幕 (60cm×180cm)×2枚
- 縦のぼり (180cm×60cm)×2枚
- ミニのぼり (約30cm)×2本
- 10本さし用台座×1個
- 30cm串 200本

こんなに楽しいカットが誰にでも簡単にできます!

画期的な見た目の楽しさ♪1台のカッターがこんなに活躍♪♪



画期的なトルネードのカットが、どなたがカットしてもとても簡単あっという間に完成します!

丈夫でさびないステンレス構造(SUS304)で、毎日のお手入れがとても簡単です。

コンパクトな機械ですので、持ち運びも楽々、屋外へ持ち出せ、屋台などでも活躍します。

パーツ(機構部)の変更によって、カット幅を変更することが可能!ジャガイモだけでなく、

様々な食材のカットが可能です。固めの食材(サツマイモや人参など)は、うすめのカットがオススメです。

カットした食材が機械刃物部についているクシにささるので、長めの食材でも型崩れの心配がありません。

ポテト、ソーセージ、明太子ソースやカレー味、
様々なバリエーションが楽しめます



カット幅

4mm

(厚め / ホクホクのお芋の食感)

3mm

(標準)

2mm

(薄め / ポテトチップスのパリパリ食感)



4mmカット

3mmカット

2mmカット

食材を揚げる場合のポイント!

- フライヤーの出力の高い場合
4mmの厚みカットがおすすめです

- フライヤーの出力が低い場合
薄めカットがおすすめです

ネジ棒(シャフト)を変えることができるため、食材やフライヤーの出力にあわせて、厚みを変えることができます。

とってバラエティ豊かな食材や、形状に対応ができます。

移動販売、屋台や、屋外の球場、遊園地や動物園等のレジャーランド、ショッピングセンター、居酒屋さん、ファストフード店などで活躍します。

ジャガイモ、きゅうり、ニンジン、サツマイモ、やまいも、大根、れんこん、ソーセージ、サラミ等に使用できます。

【おいしいポテトルネードの作り方】



①ねじ棒の先についている
回転盤に食材を差しします。



②回転盤をセンターピン
まで移動させます。



③押さえレバーに左手を
添え、ハンドルを回します。



④ピンからはずし、串にさ
します。



⑤約200℃の油で揚げます。



⑥美味しいポテトルネ
ードの完成!



- ① フローズドリンクマシーンSB-20N **H-7 直** /元払・1台
 寸法・260×425×630 / 100V・500W
 1台 **¥288,000 612-3120**
 角氷入数・約120個 / ブレンダー・ボトル容量・700cc
 かき氷、クラッシャー、ジューサー・ミキサー、フロースンの1台4役



- ② シルバージューサー WNNJ-TOP-C
C-16 直 納3
 寸法・140×179×470 / 約450ccのカップ付
 1台 **612-0260**
 絞った後に自動的にハンドルが戻ります



- ③ フレッシュジューサーHJ-3A **N-6 直**
 寸法・201×215×500 / 元払・1台
 1台 **¥37,000 611-0203**
 手軽な手動タイプ
 お客様の前で新鮮調理



- ④ ビタミンジューサー **C-16 直 納3**
 寸法・100φ×300
 1台 **¥7,500 612-0810**
 アミ付
 ステンレス製



- ⑤ アルミ クイックジューサー **H-4 直 納3**
 寸法・170×300×125
 1台 **¥9,800 612-0812**
 皮をつぶさずにとるため渋み、にがみがでません
 最大100φ程度のグレープフルーツ半分まで搾れます



- ⑥ ハンディシャワーセット **H-7 直 納3**
 寸法・80φ×270 / 容量・1ℓ
 1個 **¥570 612-2300**
 容器にシャワーがついて、楽にカップに蜜をかけることができます



- ⑦ ブロックアイススライサーHB320A **N-6 直**
 寸法・355×402×760 / 100V・200W / 元払・1台
 1台 **¥167,000 611-0320**
 半貫目サイズ(13cm角程度)のブロック氷をお使いください
 粗さ調節無段階
 器とあわせて高さ20cmを超える盛り付けは出来ません
 リフトアップ機構で氷が溶けにくく、長持ちします



色・青

- ⑧ アイススライサーHC-18C **N-6 直**
 寸法・230×266×392 / 100V・138W / 元払・1台
 1台 **¥98,000 611-0818**
 角氷(約3cm角)、またはチップアイスも使用できます
 粗さ調節機能付



- ⑨ ブロックアイススライサーHA-110S **N-6 直**
 寸法・399×273×612 / 手動式 / 元払・1台
 1台 **¥110,000 611-0110**
 市販のブロック氷専用
 粗さ調節機能付



- ⑩ スライス&クラッシャーCS-18C **N-6 直**
 寸法・230×266×392 / 100V・180W / 元払・1台
 1台 **¥119,000 611-0918**
 角氷(約3cm角)、またはチップアイスも使用できます
 スライス粗さ調節機能付



- ⑪ スライス&クラッシャーCS-S32A **N-6 直**
 寸法・306×421×429 / 100V・260W / 元払・1台
 1台 **¥180,000 611-0935**
 角氷(約3cm角)専用
 スライス粗さ調節機能付



- ⑫ 手動式アイスクラッシャーHA-1700 **N-6 直**
 寸法・316×260×317 / 元払・1台
 1台 **¥35,000 612-1700**
 氷砕粗さ約12mm



① キングミートテンダー N-4 直

規格	寸法	1台	
本体	165×35×120	¥15,300	611-1001
交換替刃	刃数16本 3枚入	¥ 7,000	611-2001

がんこな筋を残らずカット
肉をやわらかく仕上げます

② ジャカードミニ H-10 直
寸法・145×35×105/刃数・48本
1台 ¥11,500 611-1003
肉を手軽に柔らかくします③ ミートソフター C-16 直 納3
寸法・130×130/刃数・8枚
1台 ¥2,600 611-1002④ ジャカード 1枚刃 H-3 直 納3
寸法・145×28×105/刃数・16本
1台 ¥4,500 612-1003⑤ スタンドタイプミートテンダー K-2 直
寸法・370×560×670/刃数・480本/元払・1台
1台 ¥418,000 612-1110
キングミートテンダーの10倍の処理能力
ワンタッチで分解出来るので
洗浄も刃の交換も楽にできます⑥ テンダースターTS-ECONOX H-6 直
寸法・385×445×960/刃数・544本/元払・1台
1台 ¥583,000 611-1508
骨抜き肉をわずかの時間で柔らかく美味しくします
1回の処理面積・80×200mm/肉の厚さ 110mmまで⑦ 電動ミートチョッパー OMC-12C-2 H-7 直 納3
寸法・305×540×320/100V・200W
1台 ¥215,000 612-0012
標準仕様・3.2mmプレート付/能力・1時間100~150kg
牛、豚、鶏肉、魚肉等の挽肉や豆類、野菜等食品全般⑧ 電動式キッチンミンサーBK-220 H-6 直
寸法・394×170×310/100V・400W/元払・1台
1台 ¥88,000 612-2220
標準仕様・3.2mmプレート付
能力・肉、魚20分で20~30kg⑨ 電動チョッパーS-10-2 H-7 直
寸法・389×140×272/100V・90W/元払・1台
1台 612-2102
標準仕様・4.0mmプレート付
処理能力・1分間に0.2~1kg⑩ 手廻しミンチ #5 H-3 直 納3
寸法・60Φ×130
1台 ¥35,000 611-1005
標準仕様・3mmプレート付⑪ 手廻しミンチ #10 H-3 直 納3
寸法・80Φ×180
1台 ¥43,000 611-1010
標準仕様・3mmプレート付⑫ ソーセージフィラー No.3L C-16 直 /元払・1台
寸法・360×195×170
1台 ¥86,000 612-2003
シリンダー容量・3ℓ
ファンネル・全長200、10φ、20φ、30φ付
オールステンレス製⑬ ビクタープロシェフ56枚刃 H-6 直 納3
寸法・タタキ面、58×78/全長255
1台 ¥9,500 613-0056
刃14列×4枚
筋切りと肉たたきを組み合わせました



① スライサー OMS-220 **J-5 直**
 寸法:420×470×360/100V・250W/元払・1台
 1台 ¥242,000 612-0220
 最大切断サイズ:90×170
 厚み調節:0.1~12mm/能力:1000枚/h
 チャーシュー、ハム、野菜等



② 半解凍用スライサーMS25MB **N-6 直**
 寸法:424×500×343/100V・80W/元払・1台
 1台 ¥163,000 611-1250
 厚み調節:1~13mm
 半解凍(-2℃程度)の肉、ハムをスライス



③ リッタースライサーソリダ4 **H-7 直**
 寸法:255×380×250/100V・65W/元払・1台
 1台 ¥67,900 612-5004
 最大切断サイズ:190×130
 厚さ調整:0.5~23
 チャーシュー、ハム、ローストビーフ、野菜等



④ スライサー OMS-280 **J-5 直**
 寸法:430×550×390/100V・250W/元払・1台
 1台 ¥328,000 612-1280
 最大切断サイズ:120×200
 厚み調節:0.1~15mm/能力:1000枚/h
 チャーシュー、ハム、野菜等



⑤ うろこ取り名人 HS-10R **H-7 直**/元払・1台
 本体寸法:34φ×165/DC-24V
 コントローラー寸法:130×265×120/100V・5W
 1セット ¥186,000 612-3010
 本体410gと軽量。流水で使える防塵、防滴機能に加え、
 過負荷時に自動停止する安心保護機能付です



⑥ ウロコ取り機 F-SR型 **N-4 直**/元払・1台
 本体寸法:65φ×255/DC-12V
 コントローラー寸法:110×180×90/100V・5W
 1セット ¥132,000 611-1698
 スピード調節が無段階でできます
 左右回転切り替えスイッチ付

誰にでも手軽につかえます
 右きき、左ききどちらもOK
 魚の大小、種類問わず



(油切板や油缶等、全て別売)

⑦ ガスフライヤー **J-5 直**

規格	寸法	油量	1台
DF-015	360×600×800	15ℓ	¥187,000 611-1015
DF-020	450×600×800	20ℓ	¥202,000 611-1020

少ない油でスピード調理。斜面をすべらせて投入する手軽なタイプ
 都市ガス、プロパンガスタイプあります



(油切板や油缶等、全て別売)

⑧ ガスフライヤー **J-5 直**

規格	寸法	油量	1台
DF-015W	680×600×800	15ℓ×2	¥441,000 611-2015
DF-020W	860×600×800	18ℓ×2	¥472,000 611-2022

少ない油でスピード調理。斜面をすべらせて投入する手軽なタイプ
 都市ガス、プロパンガスタイプあります



⑨ ガスフライヤー MXF-046C **H-3 直**
 寸法:450×600×800/油量20ℓ/元払・1台
 1台 ¥306,000 611-1046
 マイコン搭載により100℃~240℃まで
 油温管理が正確にできます
 都市ガス、プロパンガスタイプあります/100V・20W



⑩ ガスフライヤー **H-3 直**

規格	寸法	油量	1台
MGF-13K	330×600×800	13ℓ	¥198,000 611-1137
MGF-18K	430×600×800	18ℓ	¥207,000 611-1187

ON/OFF制御により設定温度に達すると
 メインバーナーが消えて適正温度を保ちます
 都市ガス、プロパンガスタイプあります



⑪ ガスフライヤーMGF-18WK **H-3 直**
 寸法:830×600×800/油量18ℓ×2/元払・1台
 1台 ¥362,000 611-1188
 ON/OFF制御により設定温度に達すると
 メインバーナーが消えて適正温度を保ちます
 都市ガス、プロパンガスタイプあります



⑫ 電気フライヤーMEF-18E **H-3 直**
 寸法:450×600×800/油量18ℓ/元払・1台
 1台 ¥518,000 611-1180
 三相200V・6.4KW/プラグは付いていません
 マイコン搭載 油の温度が登録できる5メモリー内蔵
 温度設定の手間が要らず省力化に貢献します



- ① 電気フライヤー卓上型 MEF-5TAE **H-3 直**
寸法:300×420×200/油量5ℓ/元払:2台
1台 ¥273,000 **611-1105**
100V・1.8KW/プラグは付いていません
揚げ温度を設定するだけでサーモスタットが
温度を確実にキープ



- ② 電気ミニフライヤー MMF-82B
N-6 直/元払:1台
寸法:250×456×195/油量8ℓ
1台 ¥125,000 **612-1108**
100V・1.4KW
少量の揚げ物に最適。バスケット(寸法160×260×140)付



- ③ 電気オートリフトフライヤー MEF-3TALE
H-3 直/元払:1台
寸法:262×565×180/油量3ℓ/100V・1.4KW
1台 ¥214,000 **612-1103**
設定された調理時間になると自動的にフライカゴが
リフトアップ。省力化に効果的です
付属品・フタ、仕切網、フライカゴ、カストリ網
プラグは付いていません



- ④ 電機食用油ろ過機 **N-6 直** /元払:1台

規格	寸法	容量	1台	
NK-25	334×500×330	25 ℓ	¥295,000	612-2025
NK-35	334×630×330	35 ℓ	¥318,000	612-2035
NK-40	510×610×330	40 ℓ	¥395,000	612-2040

100V・200W/ろ過能力:6ℓ/毎分
食用油の酸化劣化を防ぎフライの品質を高めます



- ⑤ 電機食用油ろ過機 **N-6 直** /元払:1台

規格	寸法	容量	1台	
NY-25A	310×615×330	25 ℓ	¥505,000	612-0025
NY-35A	420×615×330	35 ℓ	¥548,000	612-0035
NY-40A	510×610×330	40 ℓ	¥584,000	612-0040

100V・200W/ろ過能力:10ℓ/毎分
使用した油の微粒子、炭化物、不純物を取り除き、
食用油の寿命を伸ばします



写真はSG-22です

- ⑥ グリラー下火式 **H-7 直** /元払:1台

規格	寸法	1台	
SG-22	875×445×285	¥219,000	611-1222
SG-28	1200×445×305	¥297,000	611-1228

ロストル上下移動装置付ですので焼き加減が思いのまま
都市ガス、プロパンガスタイプあります



- ⑦ 串焼き2号 SG-16K **H-7 直**
寸法:645×283×265/元払:2台
1台 ¥90,000 **611-1316**
ロストル上下移動装置付ですので、
焼き加減が思いのまま
都市ガス、プロパンガスタイプあります



写真はSGR-N45です

- ⑧ 同時両面グリラー **H-7 直** /元払:1台

規格	寸法	1台	
SGR-N45	705×635×770	¥610,000	611-1445
SGR-N65	840×635×770	¥713,000	611-1465

上から下からガス赤外線でやきあげますので、
焼き時間が短縮。又、煙の発生を大幅にカット
都市ガス、プロパンガスタイプあります



写真はSG-650Hです

- ⑨ グリラー上火式 **H-7 直** /元払:1台

規格	寸法	1台	
SG-450H	575×430×515	¥162,000	611-1245
SG-650H	710×430×515	¥197,000	611-1265
SG-900H	975×430×515	¥244,000	611-1290

ハンドルタイプで、お好みの位置に焼きアミをセット。
都市ガス、プロパンガスタイプあります



写真はYK-20です

- ⑩ 遠赤グリラーやきとり **E-8 直**

規格	寸法	1台	
YK-20	600×280×235	¥76,000	612-1320
YK-25	740×280×235	¥90,000	612-1325
YK-30	875×280×235	¥118,000	612-1330

天然ガス、プロパンガスタイプあります
石が温まるのに15分ほどかかります
天然石使用で炭いらず/YK-30は2口 前管式



写真はRK-40です

- ⑪ 炬ばた焼 **E-8 直**

規格	寸法	1台	
RK-30	525×370×215	¥94,000	612-1030
RK-40	680×370×215	¥116,000	612-1040
RK-50	835×370×215	¥144,000	612-1050

天然石使用で炭いらず。遠赤外線の効果バツグン
天然ガス、プロパンガスタイプあります



- ⑫ 万能焼 NA-850 **E-8 直**
寸法:855×255×235
1台 ¥128,000 **611-1385**
天然ガス、プロパンガスタイプあります



写真はYC-15です

① みたらし団子 E-8 直

規格	寸法	1台	
YC-13	390×135×130	¥37,000	612-1113
YC-15	450×135×130	¥40,000	612-1115
YC-20	600×135×130	¥43,000	612-1120

天然ガス、プロパンガスタイプあります



写真はYB-16です

② やきとり E-8 直

規格	寸法	1台	
YB-12	370×160×210	¥52,000	611-1212
YB-14	430×160×210	¥57,000	611-1214
YB-16	490×160×210	¥62,000	611-1216
YB-18	550×160×210	¥66,000	611-1218

天然ガス、プロパンガスタイプあります



写真はNC-5です

③ 魚焼台 N-6 直

規格	寸法	1台	
NC-3	435×290×235	¥78,000	611-1333
NC-4	545×320×235	¥98,000	611-1334
NC-5	645×350×235	¥120,000	611-1335
NC-6	755×380×235	¥142,000	612-1336

天然ガス、プロパンガスタイプあります



④ 使い捨て丸焼網200枚入 B-5 直

規格	寸法	1箱	
24	240φ	¥17,000	612-2024
26	260φ	¥17,000	612-2026
28	280φ	¥17,000	612-2028

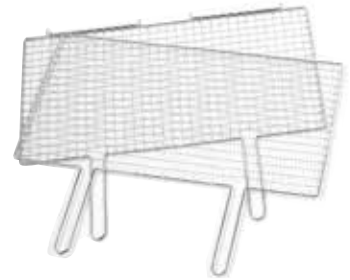
材質・亜鉛引
1.1φ クリンプ10mm目



⑤ 使い捨て正角網200枚入 B-5 直

規格	寸法	1箱	
S-14	270×270	¥23,000	612-2114
S-15	300×300	¥25,000	612-2115
S-22	223×223	¥22,000	612-2122

材質・亜鉛引
1.1φ クリンプ11mm目



⑥ タフマン合わせアミ65号 C-16 直 納3

寸法・650×350 柄長・200
1セット ¥10,500 611-1565
鉄、クロームメッキ
持ち手ダブル/アミ目・18.5mmピッチ



⑦ タフマン合わせアミ35号 C-16 在

寸法・300×350 柄長・200
1セット ¥6,100 611-1535
鉄、クロームメッキ
持ち手シングル/アミ目・18.5mmピッチ



⑧ 焼物網タフロスダブル取手 C-16 直 納3

規格	寸法	1枚	
45号	450×400	¥6,400	612-2045
50号	500×400	¥6,700	612-2050
60号	600×400	¥8,000	612-2060
70号	700×400	¥8,400	612-2070

鉄、クロームメッキ/アミ目・13mmピッチ/柄長・165



⑨ 焼物網タフロス C-16 直 納3

規格	寸法	1枚	
33号	300×330	¥3,900	611-1533
36号	330×360	¥4,200	611-1536
39号	360×390	¥4,900	611-1539

鉄、クロームメッキ/アミ目・13mmピッチ/柄長・165



⑩ ステン焼アミ クリンプ H-3 在

規格	寸法	1枚	
小	280×450	¥6,200	611-1502
中	350×450	¥8,300	611-1503
大	600×450	¥10,400	611-1504

大のみ持ち手はダブル/外枠5φ、クリンプ目2φ
アミ目・15mmピッチ/柄長・230



⑪ ステン焼アミ 線 H-3 在

規格	寸法	1枚	
小	350×450	¥5,600	611-1512
中	600×450	¥8,400	611-1513
大	750×450	¥9,800	611-1514

大、中のみ持ち手はダブル/外枠5φ、内線3φ
アミ目・25mmピッチ/柄長・230



⑫ しぶうちわ H-3 在

規格	寸法	1枚	
大	240×390	¥1,380	611-1510
小	225×330		612-1511



⑬ 両面洗うちわ うなぎ N-6 在

寸法・260×420
1枚 612-1022
両面(別柄)



① 鋳物バーナーMDX-10 **E-8 直**
 寸法・350×230×100/常用コンロ
 1台 ¥14,000 612-4010
 天然ガス、プロパンガスタイプあります
 ゴム管口9.5φ



② 鋳物バーナーMDX-4 **E-8 直**
 寸法・420×270×120/中型コンロ
 1台 ¥16,000 612-4004
 天然ガス、プロパンガスタイプあります
 ゴム管口9.5φ



③ 鋳物バーナーMD-210H **E-8 直**
 寸法・510×330×120/二重羽根付
 1台 ¥23,000 612-4210
 天然ガス、プロパンガスタイプあります
 天然ガス・ゴム管口13φ/プロパンガス・ゴム管口9.5φ



④ 鋳物バーナーMD-330 **E-8 直**
 寸法・685×440×175/三重コンロ
 1台 ¥44,000 612-4330
 天然ガス、プロパンガスタイプあります
 天然ガス・ゴム管口13φ/プロパンガス・ゴム管口9.5φ



⑤ ハイカロリーコンロ MDX-108P
H-5 直 納3
 寸法・350×230×100/パイロット付/一重
 1台 ¥20,000 612-2108
 天然ガス、プロパンガスタイプあります
 ゴム管口9.5φ



⑥ ハイカロリーコンロ MDX-148P
H-5 直 納3
 寸法・400×270×120/パイロット付/一重
 1台 ¥23,200 612-2148
 天然ガス、プロパンガスタイプあります
 ゴム管口9.5φ



⑦ ハイカロリーコンロ MD-208P
H-5 直 納3
 寸法・510×330×130/パイロット付/二重
 1台 ¥33,500 612-2208
 天然ガス、プロパンガスタイプあります
 天然ガス・ゴム管口13φ/プロパンガス・ゴム管口9.5φ



⑧ 着火バーナーターボ TK-SF6
H-6 直 納3
 全長・290
 1個 ¥830 612-2201
 フレキシブルタイプのため、
 様々な角度に使用可能
 ガス充填式



中止

⑨ テカマッチ ST-481 **H-8 在**
 全長・293
 1個 ¥1,300 612-0481
 ガス使い捨て



⑩ CRチャッカマン **H-4 在**
 全長・225
 1個 ¥550 611-1520
 ガス使い捨て



⑪ ガスマッチIIマグネット付 **C-3 在**
 全長・210
 1個 ¥1,300 612-1130
 ガス注入式/便利なマグネット付



⑫ ライターガスボンベ **H-2 在**
 容量・130g
 1個 ¥580 611-1551
 ライターや、ガスマッチ等の補充用ガスボンベ



⑬ シャトルカセットボンベ3本組
C-16 在
 容量・250g
 1セット ¥1,120 612-2000



⑭ フィールドチャッカー ST-431
H-6 直 納3
 寸法・400×110×66
 ガスボンベ1本付
 1個 ¥1,900 612-0431
 逆さでの使用可/専用ボンベ使用



⑮ フィールドチャッカー専用容器 ST-720
H-6 直 納3
 容量・170g
 1個 ¥550 612-0720
 ⑬のフィールドチャッカー専用ボンベです。



⑯ ハンディガス450AG-Nトーチ
C-16 直 納3
 寸法・235×125×225/ボンベ別売
 1台 ¥16,000 612-1450
 電子着火方式/逆さでの使用可
 燃焼時間、約5時間の大容量



⑰ トーチ450AG用ボンベ
C-16 直 納3
 容量・450g
 1個 ¥1,380 612-1455
 ⑯のハンディガス専用ボンベです



⑱ タッチファイヤー DTT-01
C-16 直 納3
 寸法・115×190×240/ガスボンベ1本付
 1台 ¥19,240 611-1522
 逆さでの使用可
 市販のカセット用ガスボンベ使用



⑲ パワーターボ HD-X **C-16 直 納3**
 寸法・180×90/ガスボンベ1本付
 1個 ¥8,000 611-1825
 電子着火方式/逆さでの使用可
 専用ボンベ使用



⑳ トーチメイト190 **C-16 在**
 容量・190g
 1個 ¥820 611-1819
 ⑲のパワーターボ専用ボンベです



㉑ ハンドトーチバーナーKB-45-1-2
H-3 直 納3
 寸法・45φ×103
 1台 ¥50,200 611-1531
 魚や肉等の表面焼にご利用ください
 プロパンガス専用/ホース2m付



写真はAK-2Aです

① グリドル Aタイプ **E-8** 直

規格	寸法	1台	
AK-1A	610×460×800	¥198,000	611-1111
AK-2A	760×460×800	¥228,000	611-1112
AK-3A	910×560×800	¥254,000	611-1113

天然ガス、プロパンガスタイプあります
脚はメッキ、組立式/ガスホースはついてません



写真はAK-2Bです

② グリドル Bタイプ **E-8** 直

規格	寸法	1台	
AK-1B	610×460×180	¥138,000	611-1101
AK-2B	760×460×180	¥162,000	611-1102
AK-3B	910×560×180	¥184,000	611-1103

天然ガス、プロパンガスタイプあります
ガスホースはついてません



③ 小型グリドル YSC-600 **E-8** 直

寸法:630×390×200
1台 ¥90,000 611-1600
天然ガス、プロパンガスタイプあります



④ クレープ焼 **E-8** 直

規格	寸法	1台	
KP-10	450×450×235	¥160,000	611-1881

鉄板10mm厚/400φ
天然ガス、プロパンガスタイプあります



⑤ 電機クレープ焼 **N-1** 直 / 元払・1台

規格	寸法	1台	
CM-360	410×410×120	¥190,000	612-1360
CM-410	500×500×200	¥206,000	612-1715

100V・1400W / 焼面サイズ:360φ(CM-410は410φ)
熱板(鑄鉄製・厚み17mm)は均等な温度分布/アース付プラグ用

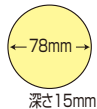


写真はGH-15です

⑥ ギョウザ焼 **E-8** 直

規格	寸法	1台	
GH-13	465×365×255	¥94,000	611-1713
GH-15	515×425×255	¥100,000	611-1715

天然ガス、プロパンガスタイプあります

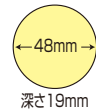


⑦ 大判焼半自動 **E-8** 直

写真はOK-200です

規格	寸法	1台	
OK-100	1連(7個焼) 360×560×250	¥204,000	611-1810
OK-200	2連(14個焼) 680×560×250	¥382,000	611-1820
OK-300	3連(21個焼) 1000×560×250	¥562,000	611-1830

天然ガス、プロパンガスタイプあります

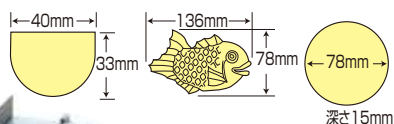
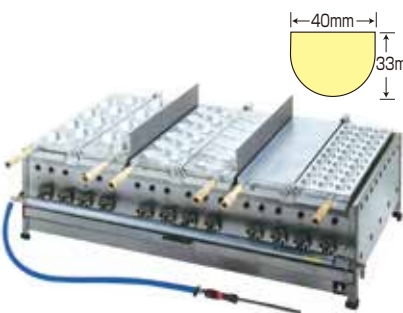


⑧ 明石焼10穴用 **E-8** 直

写真はTA-104です

規格	寸法	1台	
TA-101	1連 200×320×175	¥56,000	613-1101
TA-102	2連 347×310×185	¥96,000	613-1102
TA-103	3連 500×310×185	¥144,000	613-1103
TA-104	4連 655×310×185	¥192,000	613-1104
TA-105	5連 810×310×185	¥240,000	613-1105

天然ガス、プロパンガスタイプあります



写真はTTO-300です

⑨ 共通焼台(たこ焼、たい焼、大判焼) **E-8** 直

規格	寸法	1台	
TTO-100	1連 360×560×250	¥280,000	611-1801
TTO-200	2連 680×560×250	¥536,000	611-1802
TTO-300	3連 1000×560×250	¥796,000	611-1803

鍋は自由に交換できます。/天然ガス、プロパンガスタイプあります



⑩ 電気今川焼器 NI40 **H-3** 直 / 元払・1台

寸法:1000×430×400 / 三相200V・6000W / プラグは付いていません
1台 ¥934,000 612-1140
74φ×20ヶ
火力は電子コントロールにより火力調節ダイヤルを回すだけで、
焼き上げに適したパワーがきめ細かく選べ、だれでも上手に焼けます



写真はNG-2たい焼器

① 電気重ね合わせ式焼物機 H-3 直 /元払・1台

規格	焼面内容	寸法	1台		
NG-2 (2連式)	たい焼	12匹	680×580×400	¥ 956,000	612-3002
	たこ焼	38φ×60	680×580×400	¥ 956,000	612-3003
	今川焼	74φ×20	680×580×400	¥ 956,000	612-3004
	回転焼	78φ×14	680×580×400	¥ 956,000	612-3005
NG-3 (3連式)	たい焼	18匹	1000×580×400	¥1,168,000	612-3102
	たこ焼	38φ×90	1000×580×400	¥1,168,000	612-3103
	今川焼	74φ×30	1000×580×400	¥1,168,000	612-3104
	回転焼	78φ×21	1000×580×400	¥1,168,000	612-3105

三相200V・6000W(NG-3は8000W)/プラグは付いていません

手間が少なく、きれいに焼ける重ね焼

本体重量・NG-3 63kg

本体重量・NG-2 48kg



写真はTS-154です

② たこ焼器15穴用 E-8 直

規格	寸法	1台	
TS-152	2連 345×260×190	¥42,000	611-1152
TS-153	3連 515×260×190	¥60,000	611-1153
TS-154	4連 685×260×190	¥80,000	611-1154
TS-155	5連 850×260×190	¥98,000	611-1155

天然ガス、プロパンガスタイプあります



写真はTS-184Sです



写真はTS-284Sです

③ たこ焼器18穴用ジャンボ E-8 直

規格	寸法	1台	
TS-182S	2連 400×350×190	¥ 64,000	611-1182
TS-183S	3連 600×350×190	¥ 96,000	611-1183
TS-184S	4連 785×350×190	¥128,000	611-1184
TS-185S	5連 980×350×190	¥160,000	611-1185

天然ガス、プロパンガスタイプあります

④ たこ焼器28穴用 E-8 直

規格	寸法	1台	
TS-282S	2連 400×350×190	¥ 64,000	611-1282
TS-283S	3連 600×350×190	¥ 96,000	611-1283
TS-284S	4連 785×350×190	¥128,000	611-1284
TS-285S	5連 980×350×190	¥160,000	611-1285

天然ガス、プロパンガスタイプあります



写真はTG-2です

⑤ 電気たこ焼器 H-5 直 要納確

規格	寸法	1台	電気
TG-2	2連 420×450×250	¥180,000	611-1072 単相200V・4KW
TG-3	3連 610×450×250	¥230,000	611-1073 三相200V・6KW

安全で均等な焼き上がりは電子式ならではの力を発揮します
温度調節・入力調整式/プラグは付いていません

⑥ 電気たこ焼器 NT-84 N-6 直 /元払・1台

寸法・700×430×400/三相200V・6000W/プラグは付いていません

1台 ¥711,000 612-1084

38φ×84φ

焼面の温度分布はほぼ均一

火力は電子コントロールにより火力調節ダイヤルを回すだけで、
焼き上げに適したパワーがきめ細かく無段階に選べます



① 電磁調理器EZ-HG26 **E-14 在**
 寸法・320×360×45 / 100V・1300W
 1台 ¥32,000 **612-0026**
 電力調節・9段階
 なべ使用可能サイズ・120~260mm / 湯沸かしキー付
 ホウロウ、鉄、ステンレス等のなべで底が平らなもの可



② IHコンロIHK-T34-B **E-14 直** / 元払・2台
 寸法・240×285×65 / 100V・1000W
 1台 ¥18,500 **612-0034**
 電力調節・5段階
 なべ使用可能サイズ・180~200mm
 使える鍋、使えない鍋を自動判別



③ IHコンロIHK-T33-B **E-14 直** / 元払・2台
 寸法・280×325×65 / 100V・1400W
 1台 ¥26,200 **612-0033**
 電力調節・6段階
 なべ使用可能サイズ・180~240mm
 使える鍋、使えない鍋を自動判別



④ IH調理器 MIR-1035TA **C-15 直** / 元払・1台
 寸法・900×600×300 / 3相200V・5KW
 1台 ¥1,100,000 **612-1035**
 火力は調節ツマミにより無段階
 なべ使用可能サイズ・190~300mm
 ホウロウ、鉄、ステンレス製の磁性体の鍋をご使用下さい



⑤ グリルなべEP-PE10 **E-14 直**
 寸法・385×350×205 / 100V・1300W
 1台 ¥18,500 **612-3110**
 直火もOK
 鍋寸法・外寸270×58



⑥ ホットプレート EA-DE10-BA **C-15 直**
 寸法・490×390×140 / 100V・1300W
 1台 ¥26,200 **612-0125**
 取り外して丸洗いOK
 内寸・360×334×25 / セラミックコート



⑦ グリルなべEP-SA10 **E-14 直**
 寸法・330×300×190 / 100V・1000W
 1台 ¥17,000 **612-3210**
 これ1台で煮る、焼く、炒める
 大活躍のコンパクトタイプ
 鍋寸法・外寸222×52



⑧ IH調理器鍋セットIHLP-R14 **N-8 直** / 元払・2台
 寸法・349×320×76 / 100V・1400W
 1台 ¥18,200 **612-0014**
 加熱料理から保温まで使える鍋セット
 鍋・240φ、3φ
 色・ピンク、アイボリー、ブルー



⑨ プレートウォーマー **H-10 直** / 元払・1台

規格	寸法	1台	
EBW-450	450×600×120	¥148,000	612-2450
EBW-900	900×600×120	¥243,000	612-2900

EBW-450、100V・500W / EBW-900、100V・1000W
 できたての料理をさませないよう、お皿を保温するウォーマー
 サーモスタットをご希望の温度にセットするだけ



⑩ 超音波ジェット洗米器70型 **H-3 直** / 元払・1台
 寸法・360φ×630 / 5升用
 1台 ¥96,000 **612-1070**
 水道料は従来品に比べ1/3~1/5
 使用水圧・0.06MPa以上 / 設備工事は一切不要
 泡のクッション作用により割米はほとんどありません



⑪ 18-8 バケツII 洗いカゴ **C-16 直 納3**

規格	寸法	1台	
15φ 12メッシュ	300φ×305	¥18,200	612-1015
15φ 8メッシュ	300φ×305	¥18,200	612-2015
18φ 12メッシュ	300φ×345	¥19,700	612-1018
18φ 8メッシュ	300φ×345	¥19,700	612-2018



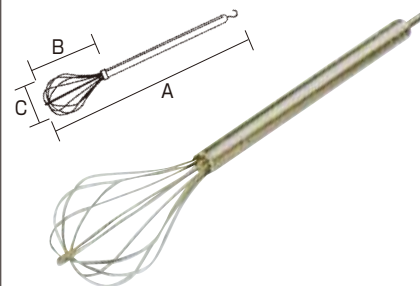
⑫ ジェット気泡万能洗浄機 JS-89-2 **H-6 直 納3**
 寸法・全長 420 / ホース 900 / ホース差込口付
 1台 ¥34,000 **612-0892**
 気泡のクッション作用により割米がほとんどありません
 野菜、果物の洗浄や調理器具の洗浄にも威力を発揮



- ① ホバート フードミキサー-N-50 **J-5 直**
 寸法:264×364×432/100V・125W/元払・1台
 1台 **¥715,000 612-3050**
 ボール容量・4.7ℓ/スピード・3速
 プラネタリーアクションで完璧なミキシングを行います
 耐久性のあるエポキシ加工表面仕上げで汚れが付きにくい



- ② カクハン機 UT-1305 **J-5 直 納3**
 寸法:全長 935/100V・850W
 1台 **¥33,000 663-1303**
 羽根 165φステンレス製



- ③ 18-8 電動ドリル用泡立 **C-16 直 納3**

規格	寸法	1本	
20号	A 640×B 230×C 105	¥12,600	612-3020
15号	A 490×B 230×C 105	¥11,700	612-3015



- ④ プロビック圧力鍋 **H-8 直** /元払・1台

規格	寸法	容量	1台	
15L	内280φ×242	1.8升	¥107,000	611-2315
20L	内280φ×322	2.6升	¥116,000	611-2320

ガスレンジはもちろん、電磁調理器でも使えます
 ステンレス、アルミ、三層構造



- ⑤ ワンダーシェフ圧力鍋 **H-8 直 納3**

規格	寸法	容量	1台	
8L	内230φ×190	1升	¥49,000	611-2308
10L	内230φ×240	1.2升	¥53,000	611-2310

ガスレンジはもちろん、電磁調理器でも使えます
 ステンレス、アルミ、三層構造



- ⑥ パーフェクトプラス圧力鍋 **H-7 直** /元払・1台

規格	寸法	容量	1台	
018WF-2.5	内176φ×105	2.5ℓ	¥41,800	612-3025
018WF-3.0	内220φ×85	3.0ℓ	中止	612-3030
018WF-4.5	内220φ×130	4.5ℓ	¥49,500	612-3045
018WF-6.5	内220φ×180	6.5ℓ	¥57,200	612-3065

IH対応/取手を取り外すことができます



- ⑦ ホクア アルミ圧力鍋 **H-8 直** /元払・1台

規格	寸法	容量	1台	
15L	内360φ×162	2升	¥110,000	612-2315
18L	内360φ×192	2.4升	¥140,000	611-2318
21L	内360φ×228	2.7升	¥160,000	612-2321
24L	内360φ×260	3升	¥170,000	611-2324

安全フィルター装着



- ⑧ 炊飯電子ジャー **H-5 直** /元払・1台

規格	寸法	容量	1台	
JNO-A270	360φ×350	1.5升		611-2027
JNO-A360	360φ×383	2升		611-2036

100V・1010W
 丈夫で清潔なステンレス製



プラグの形状

30A以上 NH-GC54

適用コンセント
 単相250V・30A以上
 接地2Pタイプコンセント



- ⑨ 業務用IH炊飯ジャー-NH-GE54 **H-1 直** /元払・1台

寸法・430×500×390/単相200V専用
 1台 **¥237,000 612-0054**

炊飯容量・3升

耐久性にすぐれたステンレス胴

適用コンセント・単相250V・30A以上
 接地2Pタイプコンセント



- ⑩ 業務用電子ジャー **H-5 直** /元払・2台

規格	寸法	容量	1台	
THS-C40A	460×380×250	2.2升		612-1640
THS-C60A	460×380×320	3.3升		612-1660
THS-C80A	460×380×390	4.4升		612-1680

100V・49W

丈夫で清潔なステンレス製



- ⑪ 保温専用電子ジャー 木目 **H-5 直** /元払・2台

規格	寸法	容量	1台	
JHA-4000	358φ×270	2.2升		611-2400
JHA-5400	358φ×315	3升		611-2540
JHC-7200	395φ×341	4升		611-2720
JHC-9000	395φ×406	5升		611-2900

100V/ダブルヒーター方式で大量保温OK



- ⑫ 保温専用電子ジャー ステンレス **H-5 直** /元払・2台

規格	寸法	容量	1台	
JHA-400A	358φ×270	2.2升		611-2040
JHA-540A	358φ×315	3升		611-2054
JHC-720A	395φ×341	4升		611-2072
JHC-900A	395φ×406	5升		611-2090

100V/ダブルヒーター方式で大量保温OK



① ステンレスジャー 木目 **H-5 直** / 元払・2台

規格	寸法	容量	元払	1台	
JFM-3900	360φ×250	2.2升	¥22,600		611-2390
JFM-5700	360φ×310	3.2升	¥23,700		611-2570

電気を使わないステンレスジャー/保温効力:約6時間



② 保温食缶 DF **E-8 直**

規格	寸法	容量	元払	1台	
R1 ご飯用	324φ×312	2.5升	6台	¥17,200	611-2410
M1 みそ汁用	324φ×312	13ℓ	6台	¥17,200	611-2411

洗浄機対応/材質:PP



③ 保温食缶 DF **E-8 直**

規格	寸法	容量	元払	1台	
R2 ご飯用	324φ×185	1.3升	8台	¥12,700	611-2420
M2 みそ汁用	324φ×185	6.5ℓ	8台	¥12,700	611-2421

洗浄機対応/材質:PP



④ マイコンスープジャー **H-5 直** / 100V・103~170W

規格	寸法	容量	元払	1台	
TH-CU045	315×260×350	4.5ℓ	2台		612-2004
TH-CU080	365×315×375	8ℓ	2台		612-2008
TH-CU120	460×395×355	12ℓ	1台		612-2012
TH-CU160	460×395×405	16ℓ	1台		612-2016

ステンレスボディ/マイコン5段階温度設定
直火で調理し、そのまま保温できる内なべ



⑤ スープ用電気びつ NL-16P

H-3 直 / 元払・1台
寸法:415φ×359 / 100V・230W
1台 ¥68,000 **611-2016**
容量:16ℓ

湿熱が優しい保温を促し、
スープ類の煮つまりや煮やけを防ぎ、80°Cで保温します



⑥ スープクックジャー TH-DW06

H-5 直 / 元払・1台
寸法:365×315×385 / 100V・980W
1台 ¥88,000 **612-2006**

メニューに合わせて適温が選べるマイコン温度設定
オースステンレスボディ/容量:6ℓ
沸騰+保温、1台2役



⑦ スープウォーマー NMW-088 **H-3 直**

寸法:353φ×360 / 100V・200W / 元払・1台
1台 ¥84,000 **612-2088**

容量:8ℓ / 70~90°C温度調節付(5度刻み)
湿熱が優しい保温を促し、焦げつき、煮詰まりを抑え、
おいしい物をおいしくそのまま提供出来ます
湯煎式二重構造 / ステンレス製



NV-25

NV-35P

⑧ すしシャリウォーマー **H-3 直** / 元払・1台

規格	寸法	容量	1台	
NV-25	383φ×410	2.5升	¥68,000	611-2025
NV-35P	415φ×401	3.5升	¥76,000	611-2035

100V・47W / NV-35Pは青色になります
シャリの持ち味を保つため37°Cで保温します
湿熱を利用しての二重構造でシャリを最高の状態に保ちます



NK-40P

NK-40S

⑨ ライスウォーマー NK **H-3 直** / 元払・1台

規格	寸法	容量	1台	
NK-30	383φ×410	3升	¥68,000	611-2130
NK-40P	415φ×401	4升	¥76,000	611-2140
NK-40S	415φ×401	4升	¥91,300	612-2141

100V・130W / NK-30は木目、NK-40Sはステンレスになります
蒸気を合理的に利用して70°Cで保温します



セイロは別売です

⑩ 電気蒸器 **H-5 直** 要納確

規格	寸法	1台	
YM-11	390×400×270	¥ 97,000	611-2311
YM-22	500×550×300	¥175,000	611-2322

YM-11 / 100V・1500W / 蒸気穴4ヶの丸セイロ用
YM-22 / 三相200V・4500W / 蒸気穴9ヶの丸セイロ用
ステンレス製でさびに強く、耐久性にも優れています



⑪ スチームマシーン卓上型 **H-10 直** / 元払・1台

規格	寸法	1台	
SHG-45	435×545×650		612-2345

100V・950W
蒸気が対流し食品を早く効果的に蒸し上げ保温します



写真はSM-436

⑫ スチームマシーン卓上型 **H-10 直** / 元払・1台

規格	寸法	1台	
SM-436	380×430×687		611-2436
SM-545	380×430×768		611-2545
SM-654	380×430×768		611-2654

100V・970W
蒸気が対流し食品を早く効果的に蒸し上げ保温します



① 蒸気レス電気ケトル PCK-H060

H-9 直 / 元払・2台

寸法・159×250×201 / 100V・湯沸1300W

1台 ¥15,000 613-0060

蒸気が外にでないで、安心、安全

カップ1杯(140ml)わずか約45秒のスピード沸騰

保温機能はありません

色・黒、白



② 電動ポット CD-SE50 H-5 直 / 元払・3台

寸法・230×315×340 / 100V・湯沸985W

1台 ¥19,000 612-0050

98℃、90℃、80℃、80℃ 4段階保温設定

プザーで給水お知らせ



③ 象印押すだけポット H-9 直 納3

規格	寸法	容量	1台	
AB-RB22HM	185×245×310	2.2ℓ		612-3022
AB-RB30HM	185×245×355	3.0ℓ		612-3130

保温、保冷

かる〜く押すだけラクラク給湯



④ ウォータークーラー RW-146P H-8 直 車

寸法・300×445×540 / 100V・195W

1台 ¥11,000 611-2141

水道直結式

冷水専用です。約、6℃



⑤ ウォータークーラー SD-B185

J-5 直 / 元払・1台

寸法・300×450×625 / 100V・175W

1台 ¥149,000 612-0185

タンク容量・18ℓ

冷水専用 / 温度調節・5~18℃



⑥ ウォータークーラー SD-B185H

J-5 直 / 元払・1台

寸法・300×450×625 / 100V・175W

1台 ¥166,000 612-1185

タンク容量・18ℓ

冷水水切替式 / 温度調節・5~18℃、固定式80~90℃



⑦ タオルウォーマー C-7 直 / 元払・1台

規格	寸法	枚数	1台	
MT-25SA	350×270×250	約25本		611-3325
MT-50SA	420×275×290	約50本		611-3350
MT-75SA	450×275×355	約75本		611-3375

100V・150W / 庫内温度約65~75℃



⑧ ホットキャビ HC-11LXPro

H-7 直 / 元払・1台

寸法・450×363×322 / 100V・150W

1台 ¥130,000 612-0100

庫内容量・11ℓ(おしぼり約55本)

スイッチ切替で温冷自在 / 冷 7~10℃、温 70~80℃



⑨ 電気温蔵庫 H-10 直 / 元払・1台

規格	寸法	内容積	1台	
NB-7F	475×430×755	60ℓ	¥258,000	611-3006
NB-11F	535×500×850	100ℓ	¥290,000	611-3010

100V・450W / 65~90℃ 可変式温度調節

棚板4枚(NB-11Fは5枚)・上下に移動できます

耐久性に優れたステンレス製



⑩ 電気温蔵庫 H-10 直 / 元払・1台

規格	寸法	内容積	1台	
NB-7FG	475×430×755	60ℓ	¥283,000	611-3706
NB-11FG	535×500×850	100ℓ	¥315,000	611-3710

100V・450W / 65~90℃ 可変式温度調節

棚板4枚(NB-11FGは5枚)・上下に移動できます

耐久性に優れたステンレス製 / ガラス扉



⑪ 電子レンジFM1804-B N-8 直 / 元払・1台

寸法・内315×318×180 / 100V・1050W

1台 ¥11,000 612-0118

3段階の調理モード

調理物が回転しないフラットテーブル

※50Hz又は、60Hzご指定願います



⑫ オープンレンジEM06013W N-8 直 / 元払・1台

寸法・内281×288×163 / 100V・1250W

1台 ¥11,000 612-6013

重量センサー搭載

ターンテーブル付



① ホットエース J-5 **H-10**直 /元払・1台
 寸法:430×320×520 / 100V・250W
 1台 ¥32,000 612-2200
 背面オープン
 付属品:ケーキパット16インチ 1枚



② ホットショーケース NH-204 **H-10**直 /元払・1台
 寸法:400×300×460 / 100V・220W
 1台 612-2030
 棚板2段可変
 ケース内は65~80℃まで温度調節自由自在
 耐久性に優れたステンレス製



③ ホットショーケース NH-502 **H-10**直 /元払・1台
 寸法:600×450×415 / 100V・470W
 1台 ¥164,000 611-3500
 棚板1段可変
 ケース内は65~80℃まで温度調節自由自在
 耐久性に優れたステンレス製



④ ホットショーケース NH-550T **H-10**直 /元払・1台
 寸法:400×400×600 / 100V・660W
 1台 ¥185,000 611-3550
 棚板2段固定 / 扉、横開き強化ガラス
 ケース内は65~80℃まで温度調節自由自在
 耐久性に優れたステンレス製



⑤ ホットショーケース NH-403 **H-10**直 /元払・1台
 寸法:900×300×415 / 100V・740W
 1台 ¥195,000 611-3402
 棚板2段可変
 ケース内は50~80℃まで温度調節自由自在
 耐久性に優れたステンレス製



写真はONG-118です

⑥ 直火式おでん鍋(マッチ点火) **E-8**直 /元払・1台

規格	寸法	仕切数	1台
ONG-112	410×310×250	4仕切	¥98,000 612-5112
ONG-114	460×360×250	6仕切	¥111,000 612-5114
ONG-118	575×390×250	6仕切	¥128,000 612-5118
ONG-120	630×390×250	8仕切	¥137,800 612-5120

天然ガス、プロパンガスタイプあります



⑦ 電気おでん鍋 **H-10**直 /元払・1台

規格	寸法	内容積	1台
NHO-4SY	340×335×277	11.1ℓ	¥143,000 612-6004
4SY用木枠	373×368×105		¥13,100 612-6005

100V・670W / 可変式サーモスタート
 使用温度範囲:70℃~100℃
 ステンレス製 / 鍋と仕切り枠は取り外し可



⑧ 電気おでん鍋 **H-10**直 /元払・1台

規格	寸法	内容積	1台
NHO-6SY	485×335×277	16.5ℓ	¥135,000 612-7006
6SY用木枠	518×368×105		¥14,300 612-7007

100V・1000W / 可変式サーモスタート
 使用温度範囲:70℃~100℃
 ステンレス製 / 鍋と仕切り枠は取り外し可



木枠使用例

⑨ 電気おでん鍋 **H-10**直 /元払・1台

規格	寸法	内容積	1台
NHO-8SY	540×360×277	20ℓ	¥139,000 612-7008
8SY用木枠	573×398×105		¥15,500 612-7009

100V・1000W / 可変式サーモスタート
 使用温度範囲:70℃~100℃
 ステンレス製 / 鍋と仕切り枠は取り外し可



⑩ 電気おでん鍋 CVS-6D **H-8**直 /元払・1台
 寸法:370×470×279 / 100V・750W
 1台 ¥124,000 612-7600
 鍋寸法:275×369×125
 マイコンによる温度制御で、適温を維持します
 ステンレス製 / 鍋と仕切り枠は取り外し可



⑪ 電気おでん鍋 CVS-8D **H-8**直 /元払・1台
 寸法:655×470×279 / 100V・1500W
 1台 ¥248,000 612-7800
 鍋寸法:275×369×125 2ヶ
 マイコンによる温度制御で、適温を維持します
 ステンレス製 / 鍋と仕切り枠は取り外し可



⑫ 電気おでん鍋 **N-1**直 /元払・1台

規格	寸法	仕切数	1台
EOK-6	485×335×180	6仕切	¥99,000 612-6006
EOK-8	540×360×180	8仕切	¥124,000 612-6008

EOK-6、100V・1000W / EOK-8、100V・1500W
 充分な煮込みと安定した保温ができます
 6段切り替えカムスイッチで火力調節できます



- ① 巻ずしカッター TK-2 **K-4 直**
 寸法・360×410×580/元払・1台
 1台 ¥340,000(カセット1ヶ付) **611-4002**
 細巻、中巻、太巻からうら巻まで簡単カット
 カセットはタテ巻用 4巻、6巻、8巻切り、
 ヨコ巻用 10巻切りがあります
 本体にはカセット1ヶ付 種類を選んで下さい
 別売りカセット1ヶ ¥60,000 **611-4022**



- ② 巻き寿司カッター **K-4 直**/元払・1台

規格	寸法	分割数	1台	
MSC-N6	400×350×530	6ツ切	¥298,000	612-5006
MSC-N8	400×350×530	8ツ切	¥298,000	612-5008
別売りパーツ刃物セット		6ツ切用	¥130,000	612-5106
別売りパーツ刃物セット		8ツ切用	¥130,000	612-5108

別売りパーツにて6ツ切、8ツ切が交換できます
 テフロン加工をした刃物を使用していますので
 ご飯がくっつかずにキレイにきれえます

無料実演いたします
 お気軽にご相談ください



1個6秒で簡単に作れます
 できたてのおいしさを
 応援します



- ③ 卓上おにぎり機 **K-4 直**/元払・1台
 寸法・300×550×680/100V・60W

規格	対応グラム数	1台	
T0-3AH	30,50,60,70,80,90,100g	¥1,150,000	612-5003
T0-5AH	110,120,130,140,150g	¥1,150,000	612-5005

しゃり容量・2升(おにぎり約60個分)/1時間約600個
 おにぎり形状・三角形S,M,L,L(大) / 正三角形LL,LL(大)
 / 丸型M,Lより選択して下さい
 オプションで追加カセット(しゃり玉、いなり、俵玉)あります
 保温機能装備

無料実演いたします お気軽にご相談ください



- ④ 卓上型にぎり寿司ロボット TSM-07 **K-4 直**
 寸法・300×500×590/100V・40W/元払・1台
 1台 ¥800,000 **612-5007**
 しゃり容量・1.5升(20gしゃり玉約220個分)
 生産能力・1時間約2800個のハイスピード
 シャリ玉のグラム数は16、18、20、22、24、26、30g用より
 お選び下さい

無料実演いたします お気軽にご相談ください



- ⑤ 卓上巻ずしロボット TSM-200XN **K-4 直**
 寸法・380×590×560/100V・90W/元払・1台
 1台 ¥1,290,000 **612-5200**
 しゃり容量・3升/生産能力・1分間2~4本
 巻サイズ・細巻、中巻、太巻、極太用よりお選び下さい
 オプションで追加カセット(巻サイズ)あります
 保温機能装備



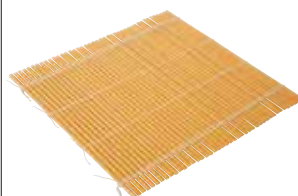
- ⑥ 半自動寿司ロボット TSM-09 **K-4 直**
 寸法・300×480×450/100V・60W/元払・1台
 1台 ¥800,000 **612-5009**
 しゃり容量・1升/生産能力・1時間2000個
 にぎり寿司用しゃり玉、幕の内弁当用俵玉が出来ます
 寿司用・16、18、20、22、24、26、30g用より1種ご選択ください



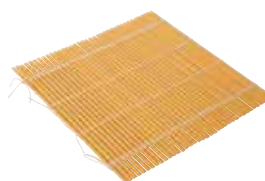
- 世界最小・最軽量
- 専用ACアダプター付属
- 簡単お手入れ
- わずか6kgの軽量、コンパクトボディ
- 好みに応じて仕上がり硬さを調整できます
- 生産能力・1分間20個

- ⑦ モバイル寿司玉ロボット13 **K-4 直**
 寸法・170×340×350/AC15V/元払・1台
 1台 ¥450,000 **612-5010**
 しゃり容量・1kg(20gしゃり玉約50個分)
 16、18、20、22、24、26、30g用より1種ご選択ください。

※抗菌仕様の樹脂製巻すです。使用感が天然竹製巻すと
 同じ感覚で巻寿司を作ることができます。一度お試しください。



#2727



#2424



#2714

- ⑧ サニー巻す **C-3 在**

規格	寸法	1枚	
#3030	300×300	¥1,260	665-8330
#2727	270×270	¥1,140	665-8327
#2424	240×240	¥ 940	665-8324
#2724	270×240	¥1,020	665-8374
#2714	270×145	¥ 740	665-8314
#2427	240×270	¥1,020	665-8347

材質・ABS樹脂



① ポップコーン機 POP-8F **N-6 直** /元払・1台
 寸法・470×400×715 / 100V・1210W
 1台 ¥300,000 **611-6608**
 能力・3分毎に280g(六角カップ8杯、三角カップ11杯)



② ポップコーン機 POP-4F **N-6 直** /元払・1台
 寸法・450×350×650 / 100V・1200W
 1台 ¥230,000 **611-6604**
 能力・3分毎に120g(六角カップ4杯、三角カップ6杯)



③ ポップコーン機 PA-36 **N-6 直** /元払・1台
 寸法・480×380×510 / 100V・1000W
 1台 ¥148,000 **611-6036**
 能力・3分毎に350g(六角カップ10杯、三角カップ14杯)



④ わた菓子用ガラメ 夢わたがし **J-4 直**
 1箱・1kg入り×20袋入
 1箱 ¥32,000 **612-6000**
 色・イチゴ、レモン、バニラ、メロン
 (味や風味は変わりません)



六角カップ 三角カップ

⑤ ポップコーン材料 **N-6 直**

規格	入数	1ケース	
六角カップ	35g用 1000枚入	¥30,000	611-6006
三角カップ	25g用 2500枚入	¥60,000	611-6003



調味料 ホワイトオイル コーン豆

⑥ ポップコーン材料 **N-6 直**

規格	入数	1ケース	
ホワイトオイル	15kg	¥22,400	611-6000
コーン豆	22.7kg	¥13,800	611-6002
調味料	1kg	¥ 1,700	611-6001



⑦ ガス式わた菓子機 TG-8 **N-6 直** /元払・1台
 寸法・910×700×1580
 1台 ¥240,000 **611-6308**
 能力・1分毎に5~8本 / 100円用
 LPガス専用(電力100V・20W)



⑧ 業務用わた菓子機 CA-120 **N-6 直** /元払・1台
 寸法・640×640×800 / 100V・1200W
 1台 ¥226,800 **611-6312**
 能力・1分毎に3~5本



⑨ わた菓子機 TK-5 **N-6 直** /元払・1台
 寸法・500×500×600 / 100V・700W
 1台 ¥110,000 **611-6305**
 能力・1分毎に1~1.5本



⑩ わた菓子自動販売機 CA-6 **N-6 直** /元払・1台
 寸法・730×510×1380 / 100V・700W
 1台 ¥400,000 **611-6306**
 能力・1分毎に1本



旧柄の写真です

⑪ わた菓子用袋 **N-6 直**
 寸法・520×280
 新柄100枚入り ¥7,800 **611-6020**
 旧柄100枚入り ¥1,700 **611-6021**
 絵柄はその都度変わる事があります 絵柄の指定は出来ません



なつかしい米菓子です

⑫ ボン菓子機(一升釜) **N-6 直** 要納障
 寸法・1300×600×650
 1台 ¥520,000 **612-5000**
 LPガス専用(電力100V・30W) ※バッテリータイプも有り



焼上げ時間
さつまいも 約40分
とうもろこし 約25分
ジャガイモ 約50分

① ガス式焼いも機 いもランド AY-1000

H-7 直 車

寸法・585×710×920

1台 ¥258,000 611-6100

1度に約5~8kg焼けます

あつあつ保温室付 40分で焼き上げるスピード処理

バーナー、ゴムホース、焼き石20kg付

都市ガス、プロパンガスタイプ有ります



② ガス式焼いも機 いもランド AY-1500

H-7 直 車

寸法・835×710×920

1台 ¥360,000 611-6150

1度に約11~15kg焼けます

あつあつ保温室付 40分で焼き上げるスピード処理

バーナー、ゴムホース、焼き石40kg付

都市ガス、プロパンガスタイプ有ります



③ とうもろこし焼器 H-7 直 車

寸法・650×240×180

1台 ¥60,000 612-3000

付属品・焼アミ、ゴムホース、二又金具

都市ガス、プロパンガスタイプ有ります

①のAY-1000、②のAY-1500共通です

とうもろこし焼器を本体に設置した場合、

保温室は使用できません



④ 遠赤外線電気式焼き芋器 TEY-101

J-4 直 /元払・1台

寸法・450×450×502 / 100V・1190W

1台 ¥350,000 613-0100

焼いも容量・5kg

保温箱内寸・418×418×100

遠赤外線で芯までふっくら / 敷石付

木箱保温箱(蓋付)



⑤ 遠赤外線焼き芋器 NEY-6S

H-7 直 /元払・1台

寸法・465×460×561 / 100V・1220W

1台 ¥310,000 613-2010

焼いも容量・Mサイズ約10本 1段式

焼き上がり時間、約1時間

保温箱内寸・435×430×110

遠赤外線でふっくら / 敷石付



⑥ 遠赤外線焼き芋器 NEY-11W

H-7 直 /元払・1台

寸法・465×460×721 / 100V・1500W

1台 ¥410,000 613-4030

焼いも容量・Mサイズ約20本 2段式

焼き上がり時間、約1時間

保温箱内寸・435×430×110

遠赤外線でふっくら / 敷石付



⑦ 焼いも機 YG-30R H-3 直 車 要納確

寸法・530×510×590 / 100V・1450W

1台 ¥563,000 612-4030

温度調節・50~250℃

保温部は焼き杉木枠で木目のぬくもり

3kgのいもが約60分で焼きあがります



⑧ 焼いも機 YG-20R H-3 直 車 要納確

寸法・430×345×480 / 100V・1230W

1台 ¥455,000 612-4020

温度調節・50~250℃

保温部は焼き杉木枠で木目のぬくもり

2kgのいもが約60分で焼きあがります

コンパクトで置き場所を選びません



⑨ 電気焼いも器 BSP-1 J-5 直 /元払・1台

寸法・495×490×600 / 100V・1100W

1台 ¥541,000 613-0111

調理能力・5kg

保温箱内寸・435×430×110

遠赤外線で芯までふっくら / 敷石付

保温箱には保温専用ヒーター搭載