

ミジン

MIJIN Model HMC-65



1回の投入でO.K!粗さ調節板で細かくも粗くも出来る。
たて型ミジン切りの決定版。

●定格消費電力:100V、130/140W

●刃物径:S刃3枚 146mm

●投入口サイズ:100mm ●処理能力:3kg/分

This significant cutter, the only one available on the market, is a combination of the cutter and regulating plate.

Will cut 3kgs. per minute.

Dimension:W188×L284×H422m/m. Weight:5.1kgs.

本体価格(税別) ¥76,700

ツマ・かつら

TSUMA · KATSURA Model HNK-25



ツマもかつらむきもおもいのまま、一流の板前さんの技が機械になった。100人分の刺身の「ツマ」がわずか5分。むずかしいカツラむきもあつという間に。高級料理店、観光旅館、結婚式場、ホテル、寿司屋、仕出し屋等で好評。

●定格消費電力:90W

●処理能力:1分間1本

●切裁サイズ:ツマ 巾1mm×厚さ(標準)

:かつらむき巾110mm×厚さ1mm

Will cut tsuma to serve 100 person in a matter of 5minutes.

Katsura cutting by hand requires years of training but this machine will do the job instantly. Very popular for use in high class restaurants, tourist inn, wedding halls, hotels, sushi bars, caterer's shops,etc. Will cut 1kgs. per minute.

Dimension:W320×L339×H237m/m. Weight:5.8kgs.

本体価格(税別) ¥92,700

キンピラー

KINPIRA Model KSC-155

新設計によるコンパクトで使いやすい高性能キンピラ切り機。
スーパー、惣菜店、弁当屋さんに最適です。

ネギラーメン用のネギ切りもO.K!

●定格消費電力:75W

●切裁サイズ:3×3mm角(標準)、厚さは調整板により2mm、4mm可能。クシ刃特注 2mm、4mmあり。

●処理能力:10分間10kg ●投入口:80×76×H90mm

Latest development of kinpira cutter. Best suited for super market, lunch caterer shops.

Cutting size: 3×3mm (standard). Adjustable thickness 2mm, 4mmO.K

Optional comb blade 2mm, 4mm.

Efficiency:10kgs.per 10minutes.

Dimension:W405×L241×H438m/m. Weight:9.8kgs.

本体価格(税別) ¥155,400

