## イタリア製業務用電動押出式パスタマシーン 小規模レストランに最適なスペック



# Chef in Casa

### ● 電動押出式パスタマシーン シェフインカーザ

〈APS-61〉**■ 9-0407-0101** ¥800,000

520×300×H260 電源:単相100V 50/60Hz 接地付(アース付)

接地付 (アース付) 消費電力: 750W 能力: 生地6~8kg/h ミキサー容量: 2kg (小麦粉) 機能: 生地ミキサー、押出製麺 付属品: 電源コード (1.5m)、ダイス用レンチ 手動カッターユニット、パスタシート170mm ※パスタラ用ダイスは別売りです。

※捏ね上がりまでの時間はおおよその目安となります。 生地の配合や状態によって変化しますのでご了承下さい。 ※水気のない場所でご使用下さい。

### カッターユニット(別売)



#### 3 シェフインカーザ用 ■■ 手動カッターユニット

⟨APS-63⟩ 1 9-0407-0301 ¥30,000

- カットブレード2種付属(シングル、ダブル) ●シェフインカーザ本体のダイス部分に 取り付けて使用します。
- ●押し出されたパスタをカットするための



### 4 シェフインカーザ用 ■■ 自動力ッターユニット

### ⟨APS-64⟩ **10** 9-0407-0401 ¥70,000

カットブレード2種付属(シングル、ダブル)

- ●シェフインカーザ本体より電源供給
- ●押し出されたパスタをモーターの回転に より自動でカットします。
- ●回転速度はダイアルで自在に調節可能。

### ② シェフインカーザ用ダイス〈APS-62〉 ■ ■ ■

主な材質:ブロンズ



シェフインカーザにはダイスが付属して いません。下記よりダイスをお選びください。

※麺の厚さは自在に調節可能

パスタシート 170mm 9-0407-0201 ¥30,000

スパゲッティ 1.9mm 9-0407-0203 ¥20,000

> タリアテッレ 2.5mm 9-0407-0205 + 20,000

ピーペ

9-0407-0207 ¥20,000

フジッリ

9-0407-0209 ¥20,000

カゼレッチ 9-0407-0211 ¥20,000

パッケリ 25mm 9-0407-0213 ¥20,000

※麺の厚さは自在に調節可能 パスタシート 100mm 9-0407-0202 ¥30,000

リングイネ 1.6mm 9-0407-0204 ¥20,000

> ラザニエッテ フェストナーテ 9mm 9-0407-0206 ¥20,000

コンキリエ 9-0407-0208 ¥20,000

ラディアトーリ

9-0407-0210 ¥20,000 = Juyl J 9-0407-0212 ¥20,000

トルティリョー二 10mm 9-0407-0214 ¥20,000

#### どなたでも簡単操作の、ヨーロッパ普及タイプ! 場所をとらないコンパクトサイズ!



6 電動式パスタマシ RBT-220 Ver.2

ローラー麺帯幅:220

付いています。

360(630)×260×H330

※カッターはオプションです。

(APS-72) **3 9-0407-0501** ¥598,000

※()のサイズはカッター装着時の寸法です。

電源: 単相100V 消費電力: 140W

質量:17.5kg 材質:スチール・ニッケル・クロムメッキ コード長さ:約1.6m

●本体上部に手を挟まないよう安全柵が

●カッター(別売りオプション)を本体横に

サイズで様々なシーンに活躍します。

アタッチメントする新規格モデル。コンパクト







# 6 電動式パスタマシー: PRO-220 Ver.2

⟨APS-71⟩ **■** 9-0407-0601 ¥528,000

360(630)×220×H250 ※()のサイズはカッター装着時の寸法です。 電源: 単相100V 消費電力: 140W ローラー麺帯幅:220

質量: 17.1kg 材質: スチールクロームメッキ コード長さ: 約1.8m

- ※カッターはオプションです。 ●ギヤがプラスチックになり運転音が 静かになりました。
- ●ローラーに何度も通すことによって 麺のコシは一段と強くなります。
- カッター(別売りオプション)を本体横に アタッチメントする新規格モデル。コンパクト サイズで様々なシーンに活躍します。



### **⑦** RBT·PRO用専用カッター ■■ ⟨APS-68⟩ **■** ¥50,000

9-0407-0701 NRT-1 1.5mm バヴェッテ用 9-0407-0702 NRT-2 2.0mm タリアテッレ用 



# ⑧ 手動式 パスタマシー R-220 ■

⟨APS-11⟩**■** 9-0407-0801 ¥210,000 330×218×H245 ローラー麺帯幅:220

●最大厚5mmまで可能です。

●カッターの交換で、スパゲッティから 和風麺までOKです。

#### 9 R-220専用カッタ・ ⟨APS-69⟩ **■** ¥36,000

9-0407-0901 1.5mm 9-0407-0904 6.5mm 9-0407-0902 2.0mm 9-0407-0905 12mm



### コンパクトサイズなのに 電動式でスピーディ!!



### ● 電動パスタマシン アトラスモーター

(APS-49) **3**9-0407-1001 ¥44,000

330×210×H152 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:100W -ラー麺帯幅:145mm カッター幅:1.5·6.5

厚さ:0.2~3mm(9段階調節) 質量:3.9kg コード長さ:2m 材質:スチールクロームメッキ 付属品:固定金具

- ●連続スイッチとパルススイッチの切替式です
- オプションカッターは⑬のカッターをご使用ください。



# 1) アトラス プレミアムカラーパスタマシーン (APS-59) € ¥18,000

9-0407-1101 No.020404 レッド 9-0407-1101 No.020412 グリーン 9-0407-1103 No.020412 グリーン 9-0407-1103 No.020407 ブルー

9-0407-1104 No.020405 ブラック 200×180×H155 ローラー麺帯幅:145 カッター幅:1.5・6.5

質量:約2kg 材質:アルミ合金、着色アルマイト加工

- 付属品:固定金具 ■オプションでカッター(1.0mm・3.5mm・12mm)があります。 ●ローラー厚さ調節9段階(0.3mm~2.5mm)まで調節 可能です。
- ●オプションカッターは⑬のカッターをご使用ください。



### **12** アトラス パスタマシーン ATL-150

⟨APS-25⟩**■** 9-0407-1201 ¥ 19,500

190×205×H150 ローラー麺帯幅:145 カッター幅:1.5・6.5 質量:2.75kg 材質:スチールクロームメッキ

- 付属品:固定金具 ● オプションでカッター(1.0mm・3.5mm・12mm)
- があります。 ●ローラーは間隔を調節することにより、お好み にあった厚さの麺を作る事ができます。
- ■12交換部品 🖪

9-0407-1202 標準刃(1.5/6.5)¥11,400



### **1** アトラス パスタマシーン ATL-150専用カッタ-⟨APS-39⟩

9-0407-1301	1.Omm	¥	9,200
9-0407-1302	3.5mm	¥	9,200
9-0407-1303	12.0㎜(波刃)	¥	11,200