

イタリア製業務用電動押出式パスタマシン 小規模レストランに最適なスペック



Chef in Casa シェフインカーザ

① 電動押出式パスタマシン シェフインカーザ

〈APS-61〉 1-0409-0101 ¥800,000

520×300×H260
電源:単相100V 50/60Hz
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〉 1-0409-0301 ¥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ユニットです。

④ シェフインカーザ用 自動カッターユニット

〈APS-64〉 1-0409-0401 ¥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。
●回転速度はダイヤルで自在に調節可能。

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



■⑦セットイメージ



■⑦セットイメージ

⑤ 電動式パスタマシン RBT-220 Ver.2

〈APS-72〉 1-0409-0501 ¥670,000

360(630)×260×H330
※()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:17.5kg
材質:スチール・ニッケル・クロムメッキ
コード長さ:約1.6m
※カッターはオプションです。
●本体上部に手を挟まないよう安全柵が付いています。
●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。

⑥ 電動式パスタマシン PRO-220 Ver.2

〈APS-71〉 1-0409-0601 ¥580,000

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。

コンパクトサイズなのに 電動式でスピーディ!!



⑩ 電動パスタマシン アトラスモーター

〈APS-49〉 1-0409-1001 ¥44,500

330×210×H152
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:100W
ローラー麺帯幅: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。



⑪ アトラス プレミアムカラー パスタマシン

〈APS-59〉 1-0409-1101 ¥18,000

1-0409-1101 No.020404 レッド
1-0409-1102 No.020412 グリーン
販売終了 No.020407 ブルー
1-0409-1104 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 パスタマシン ATL-150

〈APS-25〉 1-0409-1201 ¥20,000

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

1-0409-1202 標準刃(1.5/6.5) ¥11,700



⑧ 手動式 パスタマシン R-220

〈APS-11〉 1-0409-0801 ¥230,000

330×218×H245 ローラー麺帯幅:220
質量:10.5kg
材質:スチールクロームメッキ
※カッターはオプションです。
●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専用カッター (APS-69) ¥36,000

代 販売終了 1.5mm 販売終了 6.5mm 代
代 販売終了 2.0mm 1-0409-0905 12mm
1-0409-0903 4.0mm



⑬ アトラス パスタマシン ATL-150専用カッター (APS-39)

1-0409-1301 1.0mm ¥9,700
1-0409-1302 3.5mm ¥9,700
1-0409-1303 12.0mm(波刃) ¥11,800

※12.0mm(波刃)は⑫専用になります。

② シェフインカーザ用ダイス (APS-62)

主な材質:ブロンズ

Caution

注意

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
1-0409-0201 ¥30,000

スパゲッティ 1.9mm
1-0409-0203 ¥20,000

タリアテッレ 2.5mm
1-0409-0205 ¥20,000

ピーペ
1-0409-0207 ¥20,000

フジッリ
1-0409-0209 ¥20,000

カゼレッチ
1-0409-0211 ¥20,000

パッケリ 25mm
1-0409-0213 ¥20,000

※麺の厚さは自在に調節可能
パスタシート 100mm
1-0409-0202 ¥30,000

リングイネ 1.6mm
1-0409-0204 ¥20,000

ラザニエッテ
フェストナーテ 9mm
1-0409-0206 ¥20,000

コンキリエ
1-0409-0208 ¥20,000

ラディアトリー
1-0409-0210 ¥20,000

ジッリ
1-0409-0212 ¥20,000

トルティリョーニ 10mm
1-0409-0214 ¥20,000