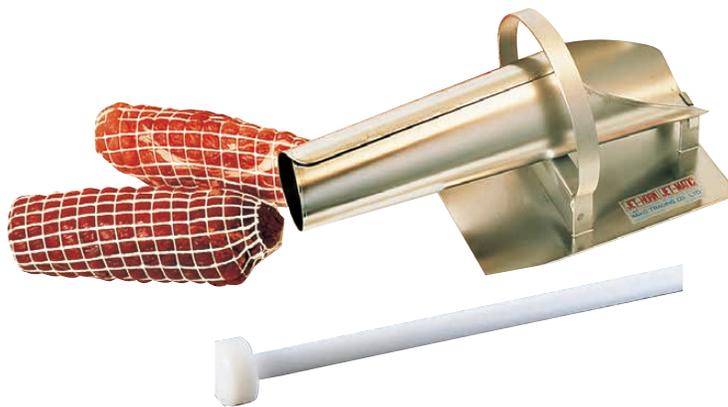




ジェットネットの特長

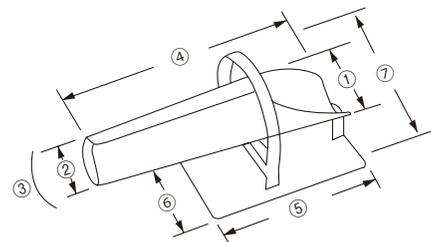
- ジェットネットは米国のFDA(米国食品医薬局)によって承認された材料を使用しUSDA(米農務省)の認可を受けており、また輸入の都度、食品等輸入の国内検査を受けておりますのでその安全性が証明されております。ただし網焼きなど、ネットィングした肉に直接火をあてることは避けてください。
- ジェットネットは従来の“タコ糸巻き”に比べると大幅な能率アップになり、作業時間を短縮します。(1分間に約12個作ることができます。)
- ジェットネットは全くの無害、無臭性をもち、特別なゴムの使用と特殊な構造によって驚異的な熱耐久性を持っています。(耐熱230℃)



① ジェットホーン 〈AHC-28〉 目

1-0583-0101 JH-10 ¥55,000
1-0583-0102 JH-20 ¥55,000
1-0583-0103 JH-30 ¥73,000

400×190×H185
材質:オールステンレス
付属品:突き棒 450mm



- ① ネットをホーンにかぶせて、たくしあげます。 ② ホーンの先から2cm余り残して切ります。
③ 肉をホーンの後ろから押し入れ ④ ネットを切って出来上りです。付属の突き棒で押し出します。

■仕様

	JH-10	JH-20	JH-30
①後部 開口部径※	90	100	120
②前部 開口部径※	65	75	100
③前部開口部の伸縮※	60~80	70~90	90~110
④円筒部 長さ	400		
⑤基台 長さ	255		
⑥基台 幅	190		
⑦全高	185		
付属品	突き棒(小)		

※口径はおおよその目安サイズです。(単位:mm)



② ジェットネット 〈ANT-13〉 目

NEW
1-0583-0201 3LNS10-S (25m巻×2) ¥ 8,800
1-0583-0202 3LNS12-S (25m巻×2) ¥10,000
1-0583-0203 3LNS14-S (50m巻) ¥10,900
1-0583-0204 3LNS16-S (50m巻) ¥12,400
1-0583-0205 3LNS18-S (50m巻) ¥13,900



③ ジェットネット 〈ANT-06〉 目

1-0583-0301 5LNS10-S (23m巻×2) ¥ 8,300
1-0583-0302 5LNS12-S (46m巻) ¥ 8,800
1-0583-0303 5LNS14-S (46m巻) ¥ 9,400
1-0583-0304 5LNS18-S (46m巻) ¥12,100

②③材質:綿
耐熱温度:230℃



④ ジェットネット 〈CNT-03〉 目

1-0583-0401 P3LNS12 (25m巻×2) ¥6,500
1-0583-0402 P3LNS14 (50m巻) ¥7,300
1-0583-0403 P3LNS16 (50m巻) ¥7,700

材質:ポリエステル
耐熱温度:230℃



⑤ ジェットネット(50m巻) 〈CNT-04〉 目

1-0583-0501 P5LNS12-V ¥5,800
1-0583-0502 P5LNS14-V ¥6,700
1-0583-0503 P5LNS16-V ¥6,900

材質:ポリエステル
耐熱温度:230℃

■②~⑤仕様

品名	適合肉直径	適合ジェットホーン	長さ
3LNS10-S	5~7cm	JH-10	50m巻(25m巻×2)
3LNS12-S	6~8cm	JH-10・JH-20	50m巻(25m巻×2)
3LNS14-S	7~9cm	JH-20	50m巻
3LNS16-S	8~9cm	JH-20・JH-30	
3LNS18-S	9~10cm	JH-30	46m巻
5LNS10-S	6~8cm	JH-10	
5LNS12-S	7~9cm	JH-20	
5LNS14-S	8~10cm	JH-20・JH-30	46m巻
5LNS18-S	11~13cm	JH-30	
P3LNS12	6~8cm	JH-10	50m巻(25m巻×2)
P3LNS14	7~9cm	JH-20	50m巻
P3LNS16	8~10cm		
P5LNS12-V	9~11cm		
P5LNS14-V	9~11cm	JH-30	50m巻
P5LNS16-V	10~12cm		