

フードプロセッサ！
万能調理機
野菜スライサー

ネギ切機
千切り機

おろし機
ツマ切機

ミンチ切機

ハムスライサー
ミートチョッパー

その他
専用力クッター類



1 ソーセージスタッパー 横型 HS-3L

〈CSC-08〉E 1-0688-0101 ¥103,700

620×410×H240 材質:ステンレス
シリンダー容量:3ℓ
ノズル口径:15・21・31・37mm付
質量:9.1kg

- ハンドルを回すだけで、簡単にソーセージの充填ができます。
- 4種類のノズルセットでソーセージの大きさを選べます。
- 電源が不要なので、水まわりでも安心して使用でき、洗浄、分解の手入れも簡単にできます。
- 高速、低速スピード切り替え機能付。



2 ボニー 電動式 NEWキッチンミンサー BK-220

〈CKT-32〉E 1-0688-0201 ¥88,000

394×170×H310
電源:単相100V 400W
①A65 ②B45 ③C肉・魚20~30kg/20分
標準仕様:3.2mmプレート付
質量:7kg
押し棒付き

- オプションで⑤ウインナーメーカーがあります。

■②交換部品 E

1-0688-0202 ナイフ ¥3,000

■②オプション ステンレスプレート E

1-0688-0203 2.4mm ¥11,400

1-0688-0204 3.2mm ¥ 6,600

1-0688-0205 4.0mm ¥ 6,600

1-0688-0206 4.8mm ¥ 6,600

1-0688-0207 6.4mm ¥ 6,600

1-0688-0208 8.0mm ¥ 6,600

1-0688-0209 9.6mm ¥ 6,600



3 ボニー電動式 まめミンサー BK-205N

〈CMM-02〉E 1-0688-0301 ¥85,000

394×170×H382
電源:単相100V 400W
①A66 ②B45 ③C40kg/20分
標準仕様:4.8mmプレート付
定格時間:20分
質量:7kg

- 付属品:専用豆ホッパー、みそ豆専用プレート
- みそ豆挽きに最適です。

約1升の豆が1度にひける!!



4 ボニー 豆ひき・豆すり器

〈CMM-01〉E 1-0688-0401 ¥47,000

300×200×H430
①A69 ②B200×160
③C1.2kg/分
標準仕様:3.2mmプレート付
●肉押棒付

- ホッパーが大きく、約1升の豆が入ります。
- 豆ひき以外にも肉のミンチ、魚のミンチ作りにもどうぞ。



5 ボニー ウインナーメーカーセット 〈CUI-06〉 E

1-0688-0501 No.5用 ¥11,400

1-0688-0502 No.10・12用 ¥12,400

1-0688-0503 BK-220用 ¥12,600

■セット内容

No.5、No.10・12用	BK-220用
専用ステンレスプレート	ステンレスプレート16mm
太口ノズル(外径22mm)	太口ノズル(外径22mm)
細口ノズル(外径15mm)	細口ノズル(外径15mm)
太口ケーシング(φ24mm)	太口ケーシング(φ24mm)
細口ケーシング(φ17mm)	細口ケーシング(φ17mm)



6 ウインナーメーカー用 ケーシング 太口(8本入)

〈CKC-01〉E 1-0688-0601 ¥10,400

φ24mm

7 ウインナーメーカー用 ケーシング 細口(8本入)

〈CKC-02〉E 1-0688-0701 ¥10,400

φ17mm



8 ソーセージフィーラー No.7V (縦型) 21700

〈CSC-03〉E 1-0688-0801 ¥220,000

435×265×H680

シリンダー容量:7ℓ

- ファンネル:全長200 φ10、φ20、φ30、φ40mm付

- 本体オールステンレス製



9 ソーセージフィーラー No.7 (横型) 20700

〈CSC-01〉E 1-0688-0901 ¥200,000

610×230×H220

シリンダー容量:7ℓ

- ファンネル:全長200 φ10、φ20、φ30、φ40mm付

- 本体オールステンレス製



10 ソーセージフィーラー No.3L (横型) 20300

〈CSC-02〉E 1-0688-1001 ¥78,000

360×195×H170

シリンダー容量:3ℓ

- ファンネル:全長200 φ10、φ20、φ30mm付

- 本体オールステンレス製

- 固定金具付



11 ウインナー用口金 3A

〈WKT-54〉E 1-0688-1101 ¥1,300

内φ10 全長100

12 フランクフルト用口金 1A

〈WKT-53〉E 1-0688-1201 ¥1,360

内φ13 全長105

- ※①②の材質は真鍮ニッケルメッキです。



13 PP ウインナー型 〈CUI-04〉 ¥150

1-0688-1301 UC-4 ペンギン 35×85×H20

1-0688-1302 UC-5 チューリップ 35×85×H20

- ※耐熱温度:110℃



14 ソーセージ用 口金セット (絞り袋付き) 〈WKT-50〉

1-0688-1401 ウインナー用 ¥3,400

1-0688-1402 フランクフルト用 ¥3,500

1-0688-1403 ウインナー&フランクフルト用 ¥4,800



15 オニオン フラワーカッター N55700

〈CON-03〉E 1-0688-1501 ¥425,000

340×280×H425

使用方法

適当なサイズの玉ねぎの皮をむき、カッター部に入れ、ハンドルを下ろし、もどし、注意して芯を取り除き、逆さまにして190~205℃位の油で1分半程揚げれば出来上がりです。



16 オニオンブロッサムメーカー NP5143

〈BON-64〉E 1-0688-1601 ¥2,500

材質:ABS樹脂(耐熱90℃)

セット内容

カット用ガイド:φ109×H93

芯取:全長134

