

メーカー直送 北海道 3~5日 運賃別途



⑥ 京セラ 電動包丁研磨機 FG-18

〈ATG-21〉 1-0358-0601 ¥40,000

270×270×H240
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:125W
定格時間:20分
砥石寸法:外径180×内径70×厚さ20
回転数:400回転/分(50Hz)
470回転/分(60Hz)
使用砥石:中砥石#1000
質量:5kg
付属品:水タンク、排水ホース、刃物ガイド、スパナ

特長

焼き戻りのない水砥ぎ研磨で、刃物に合わせて正・逆回転が選べます。
精度の高い研磨ができる刃物ガイド付きです。



① ボニー 包丁研磨機 BHY-1000

〈AKV-U9〉 1-0358-0101 ¥380,000

370×250×H320
電源:単相100V
消費電力:15W
定格時間:連続
砥石寸法:外径180×穴径80×厚み30
回転数:700回転/分
仕様砥石:中砥石#1000
質量:15kg

特長

角度調整板に合わせて置いた包丁を回転する砥石に当て、前後に動かすだけで、安全に簡単に砥ぐ事ができます。また、砥石の内径側から水を供給するので、吸水のノズルが不要になり、水はねも少ないです。砥石を逆回転させることもできるので、両刃の裏側の仕上げや、左刃の研ぎ直しもできます。

② 水流循環式 電動刃物研機 ツインシャープナー MSE-2W型

〈AHM-01〉 1-0358-0201 ¥126,000

390×210×H270
荒砥石と仕上砥石がセットされています。
電源:単相100V
消費電力:120W
砥石外径:φ125
回転数:荒砥石(#80) 550回転/分
仕上砥石(#1200) 450回転/分
別売品:仕上砥石#800
中砥石#120

特長

常に冷却水が砥石面を流れているので、刃先の焼き戻りと砥石の目づまりが起こりません。庖丁はもちろん、ハサミその他高級な料理刃物まで、ほんの数分で、簡単に砥ぐ事ができます。



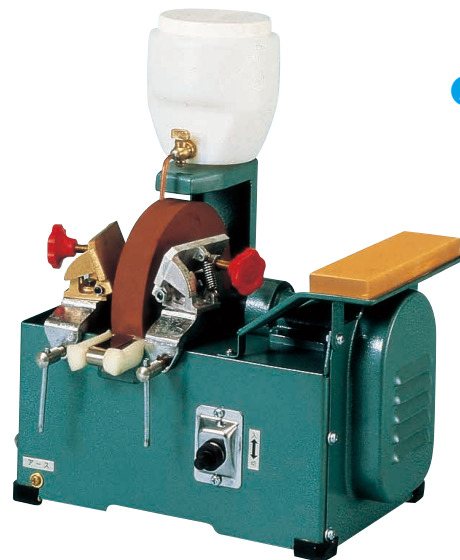
③ 電動式 刃物水研機 150S(タテ型)

〈AHM-03〉 1-0358-0301 ¥312,000

340×240×H380
電源:単相100V
消費電力:170W
定格時間:30分
仕様砥石:中砥#600
質量:12kg

特長

水冷式と特殊砥石の組合せで焼き戻りしません。取り扱いやすく、特に両刃庖丁にすぐれた研削力を発揮します。庖丁専用機です。



④ 電動式 刃物水研機 180S(ヨコ型)

〈AHM-04〉 1-0358-0401 ¥316,000

450×260×H440
電源:単相100V
消費電力:200W
定格時間:30分
仕様砥石:荒砥特殊#150、仕上砥石#4000
質量:20kg

特長

強力な研削力で作業が速く、特に刃こぼれなど簡単に研削できます。超仕上カンナ刃、電気カンナ刃、手カンナ、ノミ、庖丁等に使用できます。

⑤ ドリマックス 水流循環砥ぎ機 DX-10

〈ATG-04〉 1-0358-0501 ¥86,000

270×210×H260
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:100/110W
定格時間:60分
仕様砥石:外径φ125、内径φ70、#1200
質量:5kg

特長

世界初の砥石の表面に水が流れる水流循環式で、和・洋・中華どんな庖丁も簡単にすばやく研ぎ上げます。角度調節やガイド等余分なものを一切省いたプロ仕様です。使いやすい左右双方向回転式です。



鍋類

フライパン・
グリルパンガストロノームパン・
ホテルパンバット・番重・
コンテナ

食缶・給食道具

キッチンポット・
保存容器ボール・ザル・
漬物・米びつ

庖丁・ナイフ・砥石

まな板・庖丁差・
殺菌庫そばうどん・
パスタ用品蒸し器・中華・
揚げ物用品