

料理道具  
調理小物  
調理機械  
厨房機器・設備  
サービス用品  
喫茶用品  
鉄板焼用品  
軽食・製菓用品  
ワゴン・棚  
洗濯用  
清掃用品  
長靴白衣・衛生  
消耗品  
バンケット  
フラット  
テーブル  
テーブル  
卓上備品  
料理演出用品  
グラス・食器  
ホテル・旅館用品  
テーブル・椅子  
サイン  
店舗備品

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〉M 1-0409-0101 ¥900,000

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〉M 1-0409-0301 ¥50,000

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〉M 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!



⑤ 電動式パスタマシン  
RBT-220 Ver.2

〈APS-72〉G 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〉G 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・R用専用カッター

〈APS-68〉G ¥55,000  
1-0409-0701 NRT-1 1.5mm バヴェッテ用  
1-0409-0702 NRT-2 2.0mm タリアテッレ用  
1-0409-0703 NRT-3 4.0mm トレネッテ用  
1-0409-0704 NRT-4 6.5mm フェットチーネ用  
1-0409-0705 NRT-5 12mm ラザーニア用

⑧ 手動式パスタマシン  
R-220

〈APS-11〉G 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〉D ¥36,000  
1-0409-0903 4.0mm  
1-0409-0905 12mm

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〉E 1-0409-1001 ¥49,000

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〉I ¥22,000  
1-0409-1101 No.020404 レッド  
1-0409-1102 No.020412 グリーン  
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〉E 1-0409-1201 ¥22,000

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、お好みであった厚さの麺を作ることができます。

⑬交換部品 E  
1-0409-1202 標準刃(1.5/6.5) ¥12,300

⑬ アトラス  
パスタマシン  
ATL-150専用カッター

〈APS-39〉E  
1-0409-1301 1.0mm ¥10,200  
1-0409-1302 3.5mm ¥10,200  
1-0409-1303 12.0mm(波刃) ¥12,400  
※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〉M

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                              | ※麺の厚さは自在に調節可能  |
| <b>パスタシート 170mm</b><br>1-0409-0201 ¥35,000 | <b>パスタシート 100mm</b><br>1-0409-0202 ¥35,000           |
| <b>スパゲッティ 1.9mm</b><br>1-0409-0203 ¥30,000 | <b>リングイネ 1.6mm</b><br>1-0409-0204 ¥30,000            |
| <b>タリアテッレ 2.5mm</b><br>1-0409-0205 ¥30,000 | <b>ラザニエッテ<br/>フェストナーテ 9mm</b><br>1-0409-0206 ¥30,000 |
| <b>ピーペ</b><br>1-0409-0207 ¥30,000          | <b>コンキリエ</b><br>1-0409-0208 ¥30,000                  |
| <b>フジッリ</b><br>1-0409-0209 ¥30,000         | <b>ラディアトリー</b><br>1-0409-0210 ¥30,000                |
| <b>カゼレッチ</b><br>1-0409-0211 ¥30,000        | <b>ジッリ</b><br>1-0409-0212 ¥30,000                    |
| <b>パッケリ 25mm</b><br>1-0409-0213 ¥30,000    | <b>トルティリョーニ 10mm</b><br>1-0409-0214 ¥30,000          |