



**1 ソーセージスタッパー 横型 HS-3L**  
 <CSC-08> 目 1-0688-0101 ¥107,400

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> 目 1-0688-0201 ¥96,000

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 目
- |                 |        |
|-----------------|--------|
| 1-0688-0202 ナイフ | ¥3,200 |
|-----------------|--------|
- ②オプション ステンレスプレート 目
- |                   |         |
|-------------------|---------|
| 1-0688-0203 2.4mm | ¥12,400 |
| 1-0688-0204 3.2mm | ¥7,300  |
| 1-0688-0205 4.0mm | ¥7,300  |
| 1-0688-0206 4.8mm | ¥7,300  |
| 1-0688-0207 6.4mm | ¥7,300  |
| 1-0688-0208 8.0mm | ¥7,300  |
| 1-0688-0209 9.6mm | ¥7,300  |



**3 ボニー電動式 まめミンサー BK-205N**  
 <CMM-02> 目 1-0688-0301 ¥94,000

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> 目 1-0688-0401 ¥53,000

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> 目

- |                       |         |
|-----------------------|---------|
| 1-0688-0501 No.5用     | ¥13,700 |
| 1-0688-0502 No.10・12用 | ¥16,500 |
| 1-0688-0503 BK-220用   | ¥16,000 |

■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> 目 1-0688-0601 ¥11,000

φ24mm

**7 ウインナーメーカー用 ケーシング 細口(8本入)**  
 <CKC-02> 目 1-0688-0701 ¥11,000

φ17mm



**8 ソーセージフィーラー No.7V(縦型) 21700**  
 <CSC-03> 目 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> 目 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> 目 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> 1-0688-1101 ¥1,300

内φ10 全長100

**12 フランクフルト用口金 1A**  
 <WKT-53> 1-0688-1201 ¥1,360

内φ13 全長105



**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         | ¥3,600 |
| 1-0688-1402 フランクフルト用       | ¥3,700 |
| 1-0688-1403 ウインナー&フランクフルト用 | ¥5,000 |



**15 オニオン フラワー カッターN55700**  
 <CON-03> 1-0688-1501 ¥430,000

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> 目 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



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