

包丁・まな板



	品名	価格
①	菜切包丁 170A	2,700
②	菜切包丁 170B (正澄作)	7,000
③	ペティナイフ 120mm 藤次郎	4,500
	ペティナイフ 150mm 藤次郎	4,950
④	肉切包丁 210A	4,400
⑤	肉切包丁 240A	5,600
⑥	肉切包丁 210B (正広作)	12,000
⑦	肉切包丁 240B (正広作)	15,600
⑧	冷凍包丁	3,800
⑨	パン切包丁	2,800
⑩	ダマスカス鋼牛刀 240mm	38,500



■抗菌カラー包丁

品名	価格
牛刀270	20,400
牛刀240	16,300
牛刀210	12,900
牛刀180	12,100
菜切180	12,900
菜切160	12,100
ペティ150	8,800
ペティ120	8,600

18-8ステンレス鋼の一体仕上げ。
※カラーは、ホワイト・ピンク・イエロー・
グリーン・ブルーの5色。(包丁・まな板共通)



■抗菌まな板

品番	寸法 (mm) 長さ×幅×厚み	価格
SDK-4123	410×230×20	10,200
SDK-5025	500×250×20	12,400
SDK-5030	500×300×20	14,900
SDK-6030	600×300×25	20,800
SDK-7035	700×350×25	26,800
SDK-8040	800×400×25	34,900

※上記以外にもサイズあります。



■スーパー耐熱まな板

	寸法 (mm) 長さ×幅×厚み	価格
MINK	400×200×20	6,750
SAWK	500×250×20	10,650
SSWK	500×270×20	11,550
20SWK	600×300×20	15,250
20MWK	720×330×20	20,050
20MZK	900×450×20	34,200
20LWK	1,200×450×20	45,550
SXWK	450×300×30	17,150
30SWK	600×300×30	22,850
S-1WK	750×300×30	28,500
S-2WK	900×350×30	39,900
MWK	840×390×30	41,400
MZWK	900×450×30	51,200

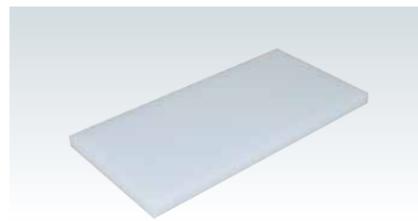
※消毒保管庫で熱風消毒が可能(推奨殺菌条件90℃/60~90分)。
※100℃の沸騰水の廻しがけて熱湯消毒が可能。
抗菌剤入りで雑菌の繁殖を抑制できます。
※ライン、ピン加工については別途お問合せ下さい。



■まな板 (合成ゴム)

品番	寸法 (mm) 長さ×幅×厚み	価格
101-15	500×250×15	7,600
102-15	500×330×15	10,200
102-20	500×330×20	13,300
103-20	600×300×20	14,500
103-30	600×300×30	21,300
104-15	600×330×15	11,700
104-20	600×330×20	15,800

※上記以外にもサイズあります。



■まな板 (白プラ)

品番	寸法 (mm) 長さ×幅×厚み	価格
SS	500×270×20	8,900
20S	600×300×20	11,800
S	600×300×30	15,550
20M	720×330×20	14,700
M	840×390×30	27,200
MX	930×390×30	31,650
MZ	900×450×30	33,750



■まな板立

	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	価格
7枚立 (キャスター付)	585×440×700	40,000
6枚立 (スタンド)	400×340×195	16,500



■まな板用洗浄ブラシ ¥1,800

缶切

①缶切機



■チャンピオンS-1

寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	価格
53×225×450	27,000

※1号缶から8号缶まで対応。重量2.8kg
※高性能の業務用・給食用缶切機として、
学校・官公庁・病院・給食センター等への
納入実績No.1を誇っています。



■電動缶切機1000型

寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	価格
230×450×388	160,000

※集団給食や業務用に大活躍!
缶の形状を問わずすべての缶に
ご使用いただけます。
重量23.5kg 定格電圧100V



■ドカイチ缶切機

寸法 (mm)	価格
305×350×820	280,000

※ワンパンチで開缶
※国内缶、輸入缶、対応可能



■ステンレスVカッターL型

寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	価格
210×100×290	16,500

※オールステンレス製で衛生的。
※安全ガイド・カバー付。重量800g



■9L・18L角缶の丸穴開缶器

寸法 (mm)	価格
φ35×225	3,400



■ステンレス ガンジー缶切 ¥1,100



■缶切ガンジー ¥720



■ベルーブ プラス ¥2,300

無菌植物油。
高級食用植物油を
使用した、
食品機械、
器具用潤滑。

②缶切機



■ラッキー400

寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	価格
155×165×570	22,000



■電動缶切機EC-1SV

寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	価格
230×475×530	200,000

※1号缶を5秒で開缶できます。
重量10.5kg。別売のフリー受台で、
2号缶から6号缶まで幅広く
対応できます。

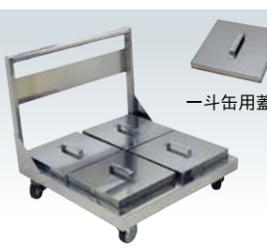


■ディテールブラシ

全長 (mm)	価格
200	800

※機械の狭い溝など
手の届きにくい箇所の清掃に。

③缶台車



■一斗缶台車

寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	価格
580×580×550	108,000

※一斗缶用の蓋4個付属

④保管庫



■缶スタンド角一斗缶用

寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	価格
438×397×445 (内寸275mm角)	32,000

※18-8ステンレス製
※食用油他の注入が傾けるだけで
ラクラクできます。



■一斗缶保管庫

寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	価格
810×350×970	374,000

ステンレスSUS304仕様

しゃもじ・ひしゃく



	品名	寸法(mm) 横×縦×全長	価格
①	フォーク型ステンレス共柄	165×225×1,200 1.2kg	13,000
②	熊手型ステンレス共柄	130×255×1,210 1.2kg	14,000
③	ヘラ型ステンレス共柄(細柄)	185×300×1,220 1.3kg(φ25)	13,800
④	角型ステンレス共柄	180×220×1,210 1.2kg	12,300
⑤	ポテトマッシャー回転釜用	φ180×800 950g	14,700



■抗菌アルミ共柄シリーズ

	容量 (ℓ)	寸法(mm) 外径×柄長	重量 (g)	価格
両口アルミ麺ひしゃく	2.0	φ200× 500	360	12,300
	2.0	φ200×1,000	450	12,800
片口アルミ麺ひしゃく	2.0	φ200× 500	370	12,100
	2.0	φ200×1,000	460	12,600
アルミ打出ひしゃく	1.2	φ180× 180	300	6,500
	1.2	φ180× 500	340	7,600
	1.2	φ180×1,000	430	7,800
	2.0	φ210× 210	450	7,200
	2.0	φ210× 500	500	8,200
	2.0	φ210×1,000	600	8,400

SNC新製品



先に丸みがあるのでバリが出づらく、異物混入を防ぎます。



■先丸しゃもじ「すれんずシリーズ」

	品名	寸法(mm) 横×縦×全長	価格
①	すれんずしゃもじ熊手型	1,200mm 1,200g	21,000
②	すれんずしゃもじヘラ型	1,200mm 1,300g	23,000
③	すれんずしゃもじ角型	1,200mm	20,500



■ひしゃく

	写真	容量 (ℓ)	寸法(mm) 外径×柄長	価格
アルマイトひしゃく(木柄付)	①	1.2	φ150×350	1,260
ひしゃく (ステンレス共柄)	②	1.2	φ150×500	7,900
		2.0	φ180×500	9,100
		2.8	φ210×500	9,900
うどん杓(ステンレス共柄)	③	2.0	φ180×500	12,200

※長柄もあります。



抗菌ハイテックスパテラSPO(丸)



抗菌ハイテックスパテラSPS(角)



ハイテックスパテラ(ハードタイプ)

■抗菌ハイテックスパテラSPO(丸)

	寸法(mm) 全長×先幅	重量 (g)	価格	ハードタイプ 価格
400	400×111	210	8,400	11,100
500	500×124	300	9,600	12,700
600	600×137	410	12,100	16,000
750	750×150	600	15,800	20,800
900	900×163	780	19,500	25,700
1050	1,050×174	1,050	23,200	30,700
1200	1,200×187	1,300	26,900	35,500
1350	1,350×202	1,550	36,800	48,400
1500	1,500×215	1,950	42,900	60,300

■抗菌ハイテックスパテラSPS(角)

	寸法(mm) 全長×先幅	重量 (g)	価格	ハードタイプ 価格
350	350× 75	180	7,700	9,800
400	400× 80	210	8,400	11,100
500	500× 95	280	9,600	12,700
600	600×105	380	12,100	16,000
750	750×120	550	15,800	20,800

※ハイテックスパテラ・ハードタイプは、今までのハイテックスパテラではできなかった150℃を超えるカレーのルー作りや高温長時間のデミグラスソース等の攪拌も可能になりました。



■スパテラスタンド

寸法(mm) 容器直径×深さ×全高	価格
270×400×620	70,800



■抗菌角柄(ボルト付)

寸法(mm)	重量(g)	価格
1200	540	9,500
1000	450	8,100
800	360	6,800
600	270	5,400
450	220	4,500
350	170	4,300



■抗菌網ひしゃく

寸法(mm)	重量(g)	価格
φ250(6mm穴)	330	9,900
φ300(8mm穴)	450	12,400

※柄は別途



■抗菌麺ひしゃく

寸法(mm)	重量(g)	価格
φ180	400	8,300

※柄は別途



■抗菌ひしゃく

価格	寸法(mm)	重量(g)	
1.0L	φ150	270	5,800
1.8L	φ180	435	7,300
2.7L	φ210	540	8,600

※柄は別途



■抗菌すくい網

	寸法(mm)	価格
ナス型亀甲	280×250(10mm目)	7,800
ナス型細目	250×220(4mm目)	6,200
丸型亀甲	φ240(10mm目)	7,000
丸型細目	φ240(4mm目)	6,300
丸型網目	φ240(40メッシュ)	6,700

※柄は別途

■左ページステンレスひしゃく。柄を加工して出荷できます。



T字型



三角グリップ



凹グリップ



凹グリップ



■しゃもじ

品名	全長	価格
バナ小型	65cm	2,900
バナ大型	120cm	8,400
バナ大々型	130cm	9,980

網じゃく



■ステンレス網じゃく(フチ巻)

品名		寸法(mm) 横×縦×柄長	価格
ナス型	荒目(角目6mm)	250×280×600	7,200
	細目(角目4mm)	250×280×600	7,200
	絹目(角目0.5mm)	250×280×600	7,200
	亀甲目(10mm)	250×280×600	8,600



■小判スクイ網

	寸法(mm) 縦×横×柄長	価格
大	250×220×350	3,000
中	220×190×255	2,300

*角目3.3mm



■18-8丸型すくい網18cm パイプ柄63cm

品名	価格
網目 40メッシュ(0.5mm)	6,100
細目 14メッシュ(2mm)	5,850
荒目 6.5メッシュ(4mm)	5,850
亀甲目 10mm目	8,200



■18-8丸型すくい網24cm パイプ柄63cm

品名	価格
網目 40メッシュ(0.5mm)	7,300
細目 14メッシュ(2mm)	6,950
荒目 6.5メッシュ(4mm)	6,950
亀甲目 10mm目	9,600

柄100cmも出来ます(同額)



■18-8ステンレス
フランセすいのう(パイプ柄)

	寸法(mm) 縦×横×柄長	価格
特大	280×250×335	4,500
大	250×220×320	4,100
中	220×190×255	3,350
小	190×160×205	1,650

*角目3.3mm



■18-8小判スイノー 特大パイプ柄63cm

品名	価格
網目 40メッシュ(0.5mm)	7,600
細目 14メッシュ(2mm)	7,250
荒目 6.5メッシュ(4mm)	7,250
亀甲目 10mm目	10,000

頭250×280mm
柄100cmも出来ます(同額)