



파인애플 필러 - 슬라이서 · 식품가공기기

FOOD MACHINE FACTORY

종합카다록

特注
対応

業界
No.1
の実績



제조원 : 株式会社 平野製作所

수입 · 판매원 : 히라노코리아



업계 NO.1의 실력!!
무채기라고 말하면
30년전부터 쓰마이치

No.1

히라노무채기는 식초에절인 무우도 잘 썰립니다.
히라노무채기는 아이디어 요리를 만들 수 있습니다.

- | | | | | | | | | | | | |
|----|--------|-----|-----|-----|----|----|----|-----|----|-----|-----|
| 무채 | 샐러드 무우 | 초절임 | 나마스 | 채썰기 | 무우 | 튀김 | 감자 | 샐러드 | 오이 | 파야채 | 채지터 |
|----|--------|-----|-----|-----|----|----|----|-----|----|-----|-----|



전동타입 1일 20개이상의 무채썰기에는

PAT.

손쉽게! 놀라운 베스트셀러! 스텐레스소재 특수칼날사용

HS-112
전동무채기
● 표준장착 빗살형 칼날 폭 1.0mm
● 처리능력 무우 30~50개/시간당

두개의 칼! 특허받은 두개의 칼날로 2배의 능력! 스텐레스소재 특수칼날사용

HS-010
슈퍼트윈 무채기
● 표준장착 칼날 폭 1.2mm
● 처리능력 무우 50~100개/시간당

- 전동타입의 특징
- 전동식이므로 빠르고 편하게 작업할 수 있습니다.
 - 채썰기의 두께를 자유자재로 바꿀 수 있습니다.
(누르는 방법에 따라, 빗살형 칼날의 넓이에 따라, 평날아래의 뿔때기판에 따라)
 - 전기요금에 저렴합니다. (소비전력 80W/100V)
 - 모터부분이 방수구조로 되어 있습니다.
 - 모터의 열방지 서머프로텍터가 부착되어 있습니다.
 - 사용후에는 베이스 부분을 뺀서 간단하게 물로 행글수 있습니다.

정기적으로 칼날을 교환해 주세요!!



효율적인작업 맛있게 살아있는 듯한 채썰기를 위해서

빗살날	평 날
스텐레스 소재	스텐레스 소재 (10매입)
빗살형칼날의 사이즈는0.8/1.0/1.2/1.5/2.0/2.5/3.0/4.0/5.0mm가 있습니다. (HS-010 이외의 4기종은 공통입니다.)	평날은 5기종 공통입니다.
HS-010의 빗살형칼날은 전용칼로 폭1.0mm~3.0mm입니다. 기준은 1.2mm폭입니다.	

- 빗살형칼날은 수동타입은 무우 1,000개, 전동타입은 2,000개를 기준으로 교환해 주세요.
- 평날은 수동타입이 무우100개, 전동타입은 300개를 기준으로 교환해 주세요.
- 칼날을 교환하면 보다 광택있고 신선함이 살아있는 무채가 가능하고, 기계의 부담을 줄여 작업도 편리하며 요리가 즐거워집니다.

수동타입 1일 20개이내의 무채썰기에는

PAT.

업계 No.1 손쉽게 사용하는! 스텐레스소재 특수칼날사용

HS-313
플라스틱무채기
● 표준장착 빗살형 칼날 폭 1.0mm

스텐레스 본체 보다 튼튼하여 사용하기 편리! 스텐레스소재 특수칼날사용

HS-212
스텐레스무채기
● 표준장착 빗살형 칼날 폭 1.0mm

- 손으로 돌리는타입의 장점
- 나사를 돌리는 기구이므로 핸들을 돌리는 것만으로 편하게 컷됩니다.
 - 나사피치 간격은 1mm입니다.
 - 채썰기의 두께는 빗살형 칼날의 넓이에 따라 변할 수 있습니다.



무채기의 공통특징 포인트!

- 1. 썰리는 느낌이 좋습니다.**
스텐레스 소재의 특수한 칼날을 사용하고 있어 살아있는듯한 광택과 윤기가 흘러 먹음직스럽게 만들어줍니다. 또한 신선함이 오래갑니다.
식초에 절인 썰기 힘든 무우등도 정교하게 잘립니다.
- 2. 동서양의 많은 메뉴 용도에 맞게 사용할 수 있습니다.**
여러가지 용도에 맞춰 사용해주세요. 무우, 당근, 오이의 채썰기 뿐만아니라 초절임 샐러드의 채썰기, 양파의 슬라이스등 그외에도 여러가지를 사용할 수 있습니다.
- 3. 조작이 간단한 콤팩트형**
취급방법이 간단하여 처음 사용하는 사람들에게도 쉽게 사용법을 설명하고 익숙해지며 사용후에는 청소 또한 간편합니다.
콤팩트형사이즈이므로 큰 공간을 차지하지 않고, 종리 보관 또한 편합니다.(hs-007a 제외)
- 4. 교환칼날 A/S충실**
칼날의 교환이 가능하므로 칼날이 무뎌지거나 잘들지 않으면 칼날을 교환해주세요.
교환칼날의 가격 또한 저렴합니다. 업계 No.1의 실력이 빛나고 있습니다.
이미 많은 가게에서 사용하고 있으며, 잘 알려진 느낌과 손쉽게 사용할 수 있는 내구성으로 이미 인정받고 있습니다.

썬파이치반(무채기)은 메뉴의 폭을 넓힐 수 있는 아이디어의 샘과 같습니다.

RESTAURANT
SANT PAU

이것이
무채기로
젤리를
채낀것

블로트한 드레싱
주방장에게 사용합니다.

중역셰프(Executive)
제롬 킬로프

레스토랑 산파울 동경점

스페인에서 미술랭 3스타를 획득한 레스토랑 '산파울' 신상제이며 현대적으로
변화 창조성이 풍부한 요리가 인기입니다. 2004년부터 니혼바시에 해외진출 점으로
진출 2008년 동경점도 오픈하였습니다. "미술랭가이드 동경"으로 3스타를 획득 현재
셰프는 스페인과 동경을 오가며 활약중입니다.

미술랭의 3스타, 2스타 요리계의 명장으로부터 극찬받은 실제의 요리 도구

제롬 킬로프 중역셰프 인터뷰

굉장히 사용하기쉬운 애용품입니다.

— 어떤계기로 히라노의 [무채기]를 알게 되셨습니까?

제가 동경점의 중역셰프로 취임했을 때 [무채기]를 사용해 메뉴의 폭이 넓어진다고 생각해 바로 갓파바사에서 구입후 동경점에서 여러가지 메뉴를 사용해 보았습니다.

— 실제 사용해본 후 사용 느낌은 어떻습니까?

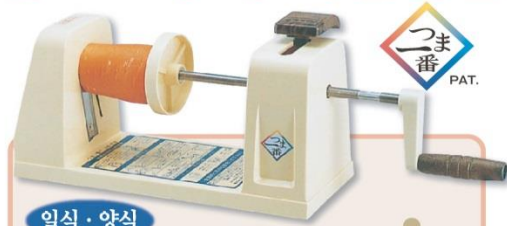
굉장히 사용하기 쉽습니다. 플라스틱 제품임에도 불구하고 튼튼하며, 고장날 우려가 없어 애용품으로 주로 사용하고 있습니다.

미술랭의 별을 획득한 점포&동서양식을 불문하고 여러가지 장르의 요리에 사용하여 손님들에게 선보이고 있습니다. 채썰기 기계의 한계를 넘어서 아이디어 요리의 파트너로 자리잡고 있습니다.

신메뉴 개발에 최적입니다.

— 무채기를 사용한 메뉴는 어떤 것들이 있습니까?

정말 재미있는 기계입니다. 신메뉴의 아이디어나 메뉴개발에는 최적인것 같습니다.
당근, 주키니, 무우등의 야채를 자른후 파스타와 섞어 그대로 스프에 넣으면 야채 파스타로 탄생됩니다.
감자를 잘라 튀김옷을 입힌후 사용하기도 있습니다.
이번 메뉴처럼 젤리등을 잘라 디저트에도 사용하고 있습니다.
사진메뉴는 림프즈를 사용한 딱딱한 젤리를 [무채기]로 파스타용으로 잘라 호평을 받고 있습니다.



일식 · 양식

아이디어 요리가 새롭게 태어납니다.

国内 No.1

● 제품문의는 히라노코리아로

카르파초

채지기

채지기
포테이토
후라이

디저트용
채지기

초무침

야채파스타

야채샐러드

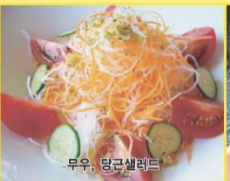
무말랭이

무채기를 사용한다면 채썰기 이외에도 아이디어 레시피가 만들어집니다.

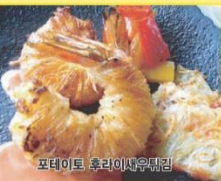
● 홈페이지 동영상 참고 ●



카르파초



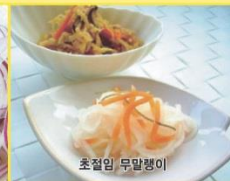
무우, 당근샐러드



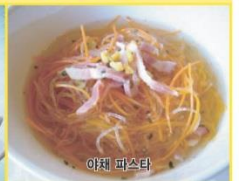
포테이토 후라이사우두김



왕파 슬라이스



초절임 무말랭이



야채 파스타

대용량의 무채기 작업에는 이것!

HS-007A

무채기
자동타입

작업대부착으로
효율 UP

작업대부착형

- Size: L65xW53xH86cm
※ 치수는 샤프트의 길이를 포함하고 있지 않습니다.
- Weight: 약60kg 100V
- 처리능력
무우 70~140개/시간당



Healthy 건강을 향한 시대의 신메뉴

수타면 소바의 역사

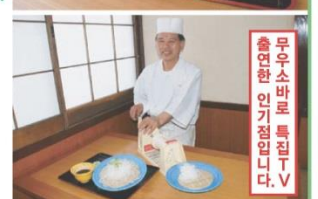
점장 고바야시
인터뷰

도치기현의 명물 해초를 올린 소바

무우 소바는 [무채기]를 사용해
수년간 만들고 있습니다.

— 히라노의 [무채기]를 사용하시는데 어떻습니까?

20년전부터 사용하고 있습니다.
지금은 <무우소바>를 만드는데 없어서는 안되는 도구
입니다. 굉장히 중요한 역할을 하고 있습니다.
고장나지 않고, 튼튼합니다.
수년간 (무우소바)를 널리 알리기위해 각지방의 이벤트
에도 참가, 출전의뢰를 받고 있으며, 니가타 지방의
이벤트에도 꼭 가지고 갑니다.
지금은 3대를 가지고 있습니다.
아삭아삭함을 꼭 한번 시험해보세요.



멀티프레스컷터

분할 · 스틱컷팅 · 깍뚜썰기 · 둥글게깎기 ·

멀티프레스컷터는 슬라이스나 기존의 기계로 자르지 못했던 재료나 자르기 힘들었던 재료 분할, 스틱, 깍뚜썰기, 둥글게썰기, 꽃모양 컷터 궁전모양자르기, 심빼기 분할 등에 최적인 **다목적 컷터**입니다.

업계
No.1의
제품

원하는 식재료를 칼날위에 올린후
대코식 레바(올라와 있는 레바) 손잡이를 눌러서
내리는 것만으로 손쉽게 잘립니다.

〈표준타입〉

부품 또는 칼날을 교환하는 것만으로 여러가지 컷팅이 가능합니다.

손잡이가 올라와 있는
대코식으로
평상시의 약5배정도의
힘이들어있습니다.

대코식 타입으로
여성분들도
간편하게 작업

컷터본체

상부누름

칼날부분

〈표준타입〉

본 체

식재료에 따라 4가지의 라인UP 주의하세요!

칼날의 조합에 따라 사용해주세요.

표준
타입사과
양파 등
작은모양

MPM

- 표준타입 본체
- size: L67×W31×H71cm
- 사용부품: L/L타입 전용 이외의 모든 칼날

와이드
타입

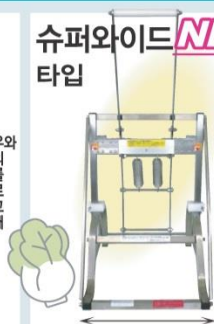
MPL

- 와이드 본체
- size: L67×W37.5×H71cm
- 사용부품: M타입 전용이외의 모든 칼날

와이드롱
타입

MPLL

- 와이드타입 본체
- size: L67×W37.5×H101cm
- 사용부품: M타입 전용이외의 모든 칼날 전용작업대가 반드시 필요 합니다.

슈퍼와이드NEW
타입

MPLW

- 슈퍼와이드타입 본체
- size: L67×W52.5×H71cm
- 사용부품: 슈퍼와이드 전용칼날 ML타입 전용이외의 칼날에 관해서 문의해주세요 별도 홀더가 필요합니다.

★OPTION

特注
対応

전용 작업대

구멍이 있는 작업대를 부착하면 연속컷팅 작업이 가능합니다. 효율 UP! 바퀴가 달려있어 위치 이동이 간편합니다.

MPM
MPLMPLL
MPLW※ 높이조절 가능타입이
제작도 가능합니다.※ 받침대와 박스는
가격에 포함되어
있지 않습니다.

特注

특별주문 칼날(탈부착형)의 특별주문품 ~탈부착형은 원하는 모양으로 제작이 가능합니다~ 특별주문 칼날 제작 실적 No.1!!

실제의 예

- 고로케용 감자 으개기 기계
- 피자 분할 기계
- 치즈스틱 컷터
- 고사리떡 알개 썰기
- 카라멜 알개 썰기

나뭇잎 모양

딱딱한 야채에도 나뭇잎모양이 깔끔하게 만들어 집니다.

25
★

원하는 모양
원하는 디자인을 탈부착 형으로 만들수 있습니다. 다른곳에서 사용하지 않는 나만의 디자인으로 만들어 보세요.

파인애플스틱

가운데의 심을 뺄고 동시에 파인애플의 스틱이 완성됩니다.

인기상품

딱딱한 당호박의 분할도
스위치를 누르는 것 만으로!

주문생산



오이 어슷 썰기
절임오이를 대량으로
어슷썰기가 가능합니다.

무우
분할우엉
분할

오이분할



삶은 계란 썰기



당근분할



당근분할

주스
과즙기

오렌지 자동동 주스의 과즙을
손쉽게 만들수 있습니다.
신선도가 높습니다.



간단하게 알이 빠집니다.

자세한 사항은
문의 주사기 바랍니다.



전동 멀티프레스 컷터
딱딱한 당호박의 컷터도
힘들이지 않고 편하게~

칼날부분 기술과 노하우가 담겨있는 칼날부분 칼날 메이커이기때문에 가능한 풍부한 라인업

폭이넓고 여러가지 컷팅이 가능합니다, 아래 표에 없는 경우는 **특별주문품**입니다.

컷팅이미지제품	제품이미지	품번	SIZE	컷팅형태	주용도
		A2M M타입 전용	내측 170 × 170	기본 다이스 컷트 30mm角 40mm角 50mm角	양배추 배추 무우 당근 감자
		A2L L/L타입 전용	내측 250 × 250		
		A2M-RE M타입 전용	내측 170 × 170	양상추가 부서지지 않게 파도날 사용 30mm角 40mm角 50mm角	양상추전용
		A2L-RE L/L타입 전용	내측 250 × 250		
		A3M M타입 전용	내측 170 × 100	손이 많이 가는 난기리가 한번에 난기리	무우 오이 우엉
		A3L L/L타입 전용	내측 250 × 100		
(좌우재료의 두께가 변하지 않는것)					
		A3M-RN M타입 전용	내측 170 × 100	당근의 두께가 위아래로 겹쳐지는 칼날 난기리	당근용
		A3L-RN L/L타입 전용	내측 250 × 100		
(좌우재료의 두께가 변하는것)					
		A4L L/L타입 전용	내경 270	4분할 6분할 8분할	양배추
		과일 또는 배달용의 분할 최적			
		A4L-O L/L타입 전용	내경 270 (심빼기 50φ)	심빼기 4분할 6분할 8분할	양배추
		심을 빼면서 분할이 가능합니다.			
		A4LK L/L타입 전용	내경 270	4분할 6분할 8분할	단호박 양배추
		딱딱한 단호박도 잘리는 강력한 타입			
		A4LK-O L/L타입 전용	직경 270 (심빼기 42φ)	심빼기 4분할 6분할 8분할	단호박 양배추
		딱딱한 단호박도 잘리는 강력한 타입			
		A4L-V 특별주문 (MPLL.본체 전용칼날)	직경 270	4분할 6분할 8분할	배추 양배추
		배추 등 큰 채소			

컷팅이미지제품	제품이미지	품번	SIZE	컷팅형태	주용도
딱딱한 뿌리아채도 컷트 가능합니다.					
	 분할	B2★	내경 110	6분할 8분할 ※ 4분할 타입은 강화 타입으로 특별주문입니다.	무우, 당근 양파, 감자 연근 고구마 콜라비
	 심빼기 분할	C2★	내경 110	6분할 8분할 ※ 4분할 강화 타입으로 특별주문입니다.	심부분 내경도, 분할수도 변경 가능합니다. 사과 배 서양배 감
	 분할	D2N★	내경 110	6분할 8분할	오렌지, 레몬, 키위, 토마토
	 분할	D2NW	내경 136	6분할 8분할	자몽
	 둥글게 깎기	E1★	내경 110	둥글게 깎기 58φ ※ 사이즈와 특별주문으로 가능합니다.	무우, 당근, 고구마, 감자
	 꽃모양	F1★	내경 110	매화 (大·中·小) 꽃 (大·中·小) 나뭇잎 (大·中·小) ※ 이외의 다른 모양은 문의 해주세요	무우, 당근, 고구마, 감자, 단호박
	 분할	G1	내경 110	둥글게 깎기 (31·36·40φ)	심의 지름과 분할수를 변경할 수 있습니다. 무우, 당근, 감자 ※ 별도 G타입은 전용홀더가 필요합니다.
	 분할	G2	내경 110	심빼기 4/6/8 분할	
	 분할	G3	내경 110	4/6/8 분할	
※ 2단칼날 타입으로 둥글게 깎기와 분할이 한번에 가능한 타입입니다.					
	 스틱	H1★ (표준)	내측 85 × 85 ※ 특별주문 8mm각	10mm 각 12mm 각 15mm 각	당근 등의 딱딱한 채소
	 스틱	H1★ (강화)			
	 스틱	H2 (강화)	내경 115 × 115	10mm 각 12mm 각 15mm 각	무우, 당근, 감자, 마 ※ 별도 H2타입 전용홀더가 필요합니다.
	 궁전모양	J1★	내경 110 각치수 43	4분할 5분할 6분할	무우, 당근, 마
한번으로 긴방향쪽으로 R면적을 분할 컷팅이 가능합니다.					

★ 별표부분은 와이드타입 - 와이드롬 타입으로 사용할 경우 와이드용 홀더, 슈퍼와이드 타입으로 사용할 경우 슈퍼와이드용 홀더가 필요합니다.

※ 품번중에 M들어있는 것은 M타입의 칼날, L들어있는 것은 L타입의 칼날로 나누어집니다.

정척컷터



PAT.P

칼보다 간단! 칼보다 정확! 힘들이지 않고~

한번의 작업으로
균일한 커팅!스텐레스 소재
일반날 사용

TCL

- Size: L60×W51×H12cm
- Weight: 약12.5kg
- 칼날길이: 약29cm
- 칼날두께: 1.8mm

정확
드림커팅길기와 칼날수의
특별제작도 가능합니다.수작업으로는 힘든 커팅과 식재료가
흐트러짐 없이 스피드 UP!

- 우영규격썰기, 파(닭고치, 돈까스용)
셀러리등의 규격 컷트에 사용
- 무우, 당근(세로 분할된것)을 자를때
- 재료 길이에 따라 자르기 힘들고, 잘리지 않는것도
있습니다.문의사항이 있을 경우에는 반드시 본사로
문의후 확인 해주시기 바랍니다.

新 스타일 TCL-SG (안전장치부착)

스톱퍼를 들어 올려주지 않으면 칼날이 내려오지 않게 되어
있어 안전하게 작업할 수 있습니다.

컷터규격	칼날수량	표준타입	안전장치
		TCL	TCL-SG
3cm	9		
4cm	7		
5cm	5		
6cm	5		
7cm	4		
8cm	4		

TCN-K (특별주문)

스텐레스
특수강 칼날사용

- 표준
- Size: L48×W25×H15cm
 - Weight: 7.5kg

- 와이드
- Size: L48×W30×H15cm
 - Weight: 8.6kg

중간에 고정물이 들어있는
부드러운
식재료에

● 컷트작업대 사이즈
표준: L235×W220mm
와이드: L235×W250mm

※ 10mm간격으로
치수를 설정해주세요.

견과류 파운드케익, 후르츠롤케익 양갱등에

※ 3개의 기계모두 컷팅다이와 탈부착 가능하여 청소가 편리합니다.
식재료의 온도 및 경도에 따라 칼날부분이 겹칠수 있으므로 섬세한 식재료에 대해서는 사전에 문의바랍니다.

TCN-P (특별주문)

스텐레스
피아노강선사용

- 표준
- Size: L48×W25×H15cm
 - Weight: 7.5kg

- 와이드
- Size: L48×W30×H15cm
 - Weight: 8.6kg

※ 피아노선용
10mm간격으로
간이됩니다.
주문시마다 치수확인
주세요



생초코, 치즈, 버터, 양갱등

고정물이 들어있지 않은
칼로 자르기
힘든
식재료에

● 컷트작업대 사이즈
표준: L235×W220mm
와이드: L235×W250mm

TCN-WP (특별주문)

스텐레스
피아노강선사용

- Size: L79×W67×H22cm
- Weight: 28kg

다이
컷팅
가능합니다.

※ 테이블사이즈 10mm간격
으로 세로 간격 조정하여
피아노선용 가능합니다.
주문시마다 치수확인
주세요



고사리떡, 찰떡, 양갱등

편처럼
같은
크기의
식재료를
가르세로
로
더블컷

계란컷터

도시락 또는
명절음식의
큰도움

계란컷터 TC-T7

- 28장 칼날 ● Size: L32×W30×H19cm
- Weight: 약2.8kg ● 컷트넓이 7mm
- 최대컷트 가능치수: 214×85mm
- ※ 계란중에도 컷트가 안되는것도 있습니다.

도시락가게의
기본상품스텐레스소재
특수강칼날사용

특장

단면이
크게보입니다.

어슷썰기의 계란컷터

초밥용 핸드타입 계란컷터

건더기가 들어있는
계란말이컷터.

슬라이식스 계란컷터

MTCH (10분할/12분할)

위로올라온 타입으로
핸들을 누르는것 만으로
간단한 계란컷터

초밥용 계란컷터

MTCT-10 (10분할용)
MTCT-12 (12분할용)

어묵컷터

시간단축

어묵컷터 TC-K7

- 17장 칼날 ● Size: L28×W20×H14cm
- Weight: 약1.9kg
- 컷트넓이 7mm
- 최대컷트 가능치수: 126×65mm
- ※ 가마보고 어묵중에서도 컷트가 안되는
상품도 있습니다.

스텐레스소재
특수강칼날사용

특장

돈까스컷터

체임점 사장님들에게
대호평규격컷터에는
최적의 상품

돈까스컷터

아르바이트 종업원에게 작업을 맡겨도
균일하게 자를수 있습니다.비스듬이 자르는것이 트렌드입니다.
같은 돈까스이지만 볼륨업

기존컷팅 빗각컷팅

왼쪽이 평범하게 바로 자른것
오른쪽이 비스듬이 자른것 똑같은 두께의
돈까스도 비스듬이 자르는것 만으로도 단면이
크게보이고 볼륨업이 됩니다.

멀티스윙컷터 (스윙타입)

PAT.P

스윙식칼날로 커팅하는 특수한 정척컷터

연하고 부드러운것 또는 부서지기
쉬운 재료들이 스윙으로 부드럽고
정확하고 빠르게 잘립니다.



NEW 경이롭고 놀라운 컴팩트형 제조, 신발매품!

최신형
컴팩트
사이즈

좁은
공간에서도
최적



초밥 또는 롤케익등 평상시에 자르기
힘들었던 재료들을 손쉽게 자를 수 있는 최적의
모양이 쉽게 흐트러지거나 부드러운 재료를 자를때에
각도를 변경하지 않은 상태에서 힘을 넣지 않아도
깨끗하게 자를 수 있습니다.
멀티슬라이스커터의 동작은 사람보다 훨씬 정확하게
자를 수 있습니다.

컴팩트 타입

MSCS-N6 (6단컷터)

30mm 넓이 컷터 5개칼날

MSCS-N8 (8단컷터)

22.5mm 넓이 컷터 7개칼날

MSCS-N10 (10단컷터)

18mm 넓이 컷터 9개칼날

●Size: L31×W36×H38cm ●Weight: 약7.5kg

●컷터대 Size: L80×200mm

표준 타입 멀티스윙컷터

스텐레스소재 PAT.P



멀티스윙컷터 표준타입

MSC-N6 (깍밥 6개컷터)

30mm 컷터 5장칼날

MSC-N8 (깍밥 8개컷터)

22.5mm 컷터 7장칼날

●Size: L35×W40×H55cm ●Weight: 약18kg

●컷터대 Size: L70×W220mm

●깍밥커팅 타입은 스텐레스의 특수한 칼날로
테프론 코팅을 하고있어 밥풀이 달라붙지 않아
깨끗하게 자를 수 있습니다.

※ 카스테라의 정확한 커팅도 가능합니다.

※ 칼날부분을 간단하게 청소 가능하여 청소가 편리하고 손쉬워 집니다.

※ 별도로 판매하는 칼날세트 교환으로 컷팅 사이즈도 변경할 수 있습니다.

6단 컷팅 8단 컷팅용 칼날세트

※ 교량방식의 칼날-깨끗하게 잘라지지 않을때에는 빠른시일내에 칼날교환을!

깍밥 초밥
자를때도
최적 입니다.

와이드 타입 멀티스윙컷터

스텐레스소재 PAT.P



멀티스윙컷터
와이드타입

MSCW-20 20mm컷터

MSCW-40 40mm컷터

MSCW-60 60mm컷터

●Size: L42×W58×H44cm

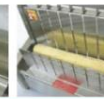
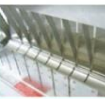
●Weight: 약25kg

●컷터대 Size: L90×W400mm

●냉동케익이나 딱딱한 식재료등 힘을 들어
잘라야 하는 재료도 쉽게 잘립니다.

●쿠키도 정확하게 반듯하게 자를 수 있습니다.

●칼날부분은 간단하게 탈부착되어 청소가 편리하고
손쉬워 집니다.



냉동케익등 단단한것을 자를때에도
손쉽게 자를 수 있습니다.

피아노선 타입 피아노선타입 정척컷터

▶▶▶ 22페이지참조



삶은 달걀 슬라이스컷터
8개용

샐러드용 계란의 슬라이스가 1번에
8개까지 가능합니다.



삶은 달걀 2등분 컷터
TC-E5



치즈슬라이스 컷터
CK-TL3.5

특注 피아노선 타입의 정척컷터



치즈슬라이스 컷터



등글게 썬
치즈컷터



치즈케익 컷터

치즈케익을 손쉽게 보다 정확하게
깨끗하게 자를 수 있습니다.

특注 이외의 정척컷터

~여러가지들 자를 수 있는 특별주문품도 있습니다.~



오징어 순대도 단한번에
어느누가 잘라도 균일하고
손쉽게 빠르게 자를 수 있습니다.



어슷썰기 정척컷터
오이 또는 염장식품(절임식품)등을
자를때 편리합니다.



스팸햄 컷터



수동
멀티로터리 컷터
사용자가 원하는 사이즈에 맞추어
제작 해드립니다.

▶▶▶ 11페이지참조



어육 쏘세지 컷터
(부대찌개용 별도주문)

단호박 컷터



PAT.P

딱딱한 단호박도 지렛대 원리로
부드럽고 손쉽게 컷팅!



양배추, 고구마,
옥수수 등 냉동
식재료 등에도
사용할 수
있습니다.

도마에 흠이 있어 마지막 부분까지 깨끗하게 잘립니다.

KC-5 스텔레스 특수강 칼날

- Size: L51×W24×H15cm
- Weight: 6kg
- 칼날길이 36cm ● 칼날두께 3mm
- 지렛대 원리를 응용하여 손잡이 부분을 내리기만 하면 간단히 잘리므로 누구라도 간단하게 사용할 수 있습니다.
- 칼날홈이 따로 있어 칼날이 도마에 닿지 않아 오래 사용할 수 있습니다.
- 단호박 전용 칼날이므로 잘린 단면 부분이 깨끗하게 완성 됩니다.
- 2분할 4분할용으로 개발하였으므로 슬라이스나 작게 썰기도 할 수 있습니다.
- 칼의 받침은 고정되어 있고 두꺼운 칼날이므로 휘청거리지 않아 안정감이 있게 자를 수 있습니다.
- 파인애플, 옥수수, 양배추 등도 쉽게 자를 수 있습니다.

잘린 단면이
깨끗하며
손쉽게 자를 수
있습니다.



얇은날 타입

KC-5S

슬라이스 증시 타입

- Weight: 약 5.8kg
- 칼길이 36cm
- 칼두께 1.8mm
- Size: L51×W24×H15cm

튀김용
슬라이스

PAT.P KC-5S



슈퍼 단호박 컷터

KC-5SP

- Size: L51×W24×H15cm
- Weight: 약 7kg
- 스텔레스 소재 칼날
(3mm 두께)
- 칼길이 36cm



이전보다도
훨씬 안전한
고정 타입

칼 고정
후크 부착

KC-5 교환칼날



★ 효율적으로 장기간 사용하기 위해

KC-5용 칼날
1본 (칼날두께 3.0mm)

KC-5S용 칼날
1본 (칼날두께 1.8mm)

칼날 연마도 가능합니다.

단호박씨 제거기

비교해 보세요!
지금까지
스푼으로
작업했을 때와 ~



대호평
씨 제거

간단하고, 편리하고, 분할 컷팅 후에
씨앗이 안전하게 빠집니다.

전동필러

단호박, 매운 등의
큰 재료들은
전동필러로!

▶▶▶ 19페이지 참조

단호박분할

멀티프레스 컷터로
딱딱한 단호박을
분할해 드립니다.

▶▶▶ 4페이지 참조



特注

이외의 단호박 컷터

항균손잡이 단호박 컷터

항균손잡이도 별도 주문
받습니다.
보다 위생적인 스텔레스제의
손잡이도 있습니다.

전동 멀티프레스 컷터

딱딱한 단호박도
손쉽게 간편하게 분할



슬라이스 컷터



슬라이스 컷터

칼길이 36cm

스텔레스 특수강 칼날

PAT.P



고구마, 연근, 당근, 무우
쿠키오리 등의 일정한 두께를 자를 때에
최적의 상품입니다.

- 신형 컷팅 가이드보다 두께가 일정하게 썰립니다.
(5~60mm 까지)
- 썰린 채소가 아래로 떨어지므로 연속 작업이 가능합니다.
- 가이드 부분의 두께를 나사로 조절할 수 있습니다.

SK-4N

- Size: L44×W33×H16cm ● Weight: 약 6kg
- 칼날길이 36cm ● 칼날두께 1.8mm
- 최대 컷팅 가능 치수: 세로 200mm·넓이 60mm

무우 등 40cm 이상의 정확한 썰기에는!

- 신형 컷팅 가이드보다 두께가 일정하게 썰립니다. (5~160까지)
- ※ 40mm 이하의 받침대가 없어도 가능합니다.
- ● 컷터 받침대를 탈부착할 수 있어 10cm 이상을 자를 때에 안정적으로 작업할 수 있습니다.

SK-4NAD

두꺼운 칼날 타입
받침대 부착

- Size: L44×W33×H16cm
- Weight: 약 6kg
- 칼날길이 36cm ● 칼날두께 3.0mm



ハイクレード
商品

슬라이스 컷터

칼길이 19cm

스텔레스 특수강 칼날

PAT.



고구마, 연근, 당근, 무우, 단호박 등 두꺼운
슬라이스를 컷팅 할 때에 최상품입니다.
가이드에 따라 두께가 일정하게 잘립니다.

SK-4NS

- Size: L36×W36×H11cm ● Weight: 4kg ● 칼날길이 19cm
- 칼날두께 1.8mm ● 최대 컷팅 가능 치수: 세로 125mm·폭 3~60mm
- 칼날이 잘리지 않으면 연마해서 사용해 주세요.
- ※ 조정 나사로 간단하게 두께를 조절할 수 있습니다.

형태가 호트러지기 쉬운 양파 썰기
슬라이스는 양파 가이드가 부착된
타입이 매우 편리합니다.

SK-4NSTG

양파 가이드 부착

- Size: L36×W36×H11cm
- Weight: 약 4kg
- 칼날길이 19cm ● 칼날두께 1.8mm



ハイクレード
商品

오이컷터 / 핸드오이컷터



PAT.

오이컷터 ~분할수를 늘리면 식재료비를 절감~

PAT.

정확하고
균등한 분할

투입구 내경 50φ

**취어지고 구부러진 오이도
간단하게 분할
김밥의 파트너!**

~심을 빼지않는 타입
아채스틱 또는 오이지에 사용합니다.~

- Weight: 약 3kg ●Size: L30×W30×H34cm
- 빠르다 순식간에 씨를 빼내면서 6~8분할을 합니다. 칼로 작업하면 11~15번 자르는 작업이 필요합니다.
- 간단 투입구에 오이를 밀어넣고 아래서 당기면 됩니다.
- 안정적인 방법 손으로 자르는 것 보다 정확한 분할이 가능합니다.
- 정확 획기적인 스프링이 효과적으로 오이의 취어지거나 구부러짐, 굵기에 좌우하지 않고 손으로 작업했을 때보다 정확한 분할이 가능합니다.
- 손맛이 다릅니다. 전통을 이어온 칼날의 메이커로서 기술에 따른 특수한 형태의 스텐레스 칼날을 사용하고 있으므로 잘리는 맛이 오래갑니다.
- 세척이 편리 칼날부분만 간단하게 빼지므로 손쉽게 세척 할 수 있습니다.
- 내구성 스텐레스와 플라스틱의 조합으로 쉽게 녹슬지 않습니다.
- 경제성 구부러지거나 취어진 오이도 작업할 수 있어 원가를 절감할 수 있습니다.
- 능률적 익숙하지 않은 파트타임, 이력버리드 종업원도 일반 칼보다 빠르고 간단하게 사용할 수 있습니다.
- 본체타입과 핸드타입의 칼날은 공통입니다.
- 오이컷팅 KY와 핸드타입 HKY의 표준분할은 6·8분할 씬배기 타입 입니다.



東方巻き
シーズンに
大活躍

KY-6 (6분할)
KY-8 (8분할)

핸드 오이컷터

PAT.

손으로
간단하게 컷팅



●Weight: 약 0.3kg
●Size: 약 55φ×H9cm ●내경 50φ

HKY-6 (6분할)
HKY-8 (8분할)

▶▶▶ 김밥용셀기 컷터는 8페이지참조

특정 이외의 오이 컷터



오이김치용 컷터
●V자용 칼날타입
●스렛타입도 있습니다.



어슷썰기 정척컷터
오이자동 절임용을 자를때
편리합니다.

멀티 난기리



회오리 오이

▶▶▶ 회오리오이는 회오리칼자썰기로 가능함

정기적으로 칼날을 교환해 주세요!!

업계 TOP
칼날 라인업

칼날교환은 아래부분을 참고해주세요. 분할수 씬배기의 특수날도 있습니다.



오이컷터 심을 빼지않는 칼날타입(별도주문품)



※ 굵은 오이전용 와이드 타입도 특별주문 받습니다. (내경72φ)

~ 교환날도 있습니다. 연마도 가능합니다. 칼날 업계에서는 풍부한 라인업 입니다. ~

슬라이스 컷터

칼길이36cm 스텐레스특수강 칼날 PAT.P



기존의 기계식의 슬라이서 에서는
자르기 힘든 어슷썰기나 두께감 있는
슬라이스에 특히 적합합니다.

- 고구마, 단호박, 연근, 당근등 슬라이스에 사용해 주세요.
- 하기의 도마는 앞뒤로 사용가능합니다. 교환용 도마도 있습니다. 칼이 잘 들지 않을때에는 연마해서 사용해주세요.
- 교환용 같은 재차 연마해드립니다.

SK-1

- Weight: 약 5kg ●칼날두께 1.8mm
- 스텐레스 칼날사용
- Size: L56×W24×H41cm

슬라이스 컷터

칼길이48cm 스텐레스특수강 칼날 PAT.P



무우의 가로분할, 배추의 분할등
대형채소 · 과일에는 최적입니다.

SK-1L

- Size: L68×W30×H32cm
- Weight: 약 7.5kg
- 3mm 두께 스텐레스 소재칼날
- 간길이 특징입니다.
- 칼가이드가 있어서 반듯하게 썰수있습니다.
- 재료롤더의 넓이와 탈부착 위치를 조절할 수 있습니다.

장갑
별매
안전장갑도
있습니다.

특정

슬라이스 컷터



복송아 컷터
복송아를 반으로 자를 수 있고
으깨지지 않게 자를 수 있습니다.



대개 R컷터
대개의 R컷팅을 손쉽게
작업할 수 있습니다.



셀로형 슬라이스컷터



파도무늬 컷터

튀김용 감자나 당근을 손쉽게
자를 수 있습니다.치즈
분할컷터컷팅가이드가 있어편하고 정확한
분할컷팅이 가능합니다.카보스, 오렌지의 컷팅을
간단하게 할 수 있습니다.

무우 · 당근 · 우엉탈피기

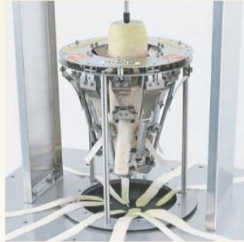


두껍고, 얇고, 휘어져있어도
깨끗하게 탈피할 수 있습니다.

수동식 원터치 필러 **업계최초!**

껍질을 벗기는 시간이 단 3초

※ 당사에 데모기계가 준비되어 있습니다. 언제든지 방문하셔서 직접 시연해보세요.



무우탈피기



당근탈피기



우엉탈피기



일석이조

별도판매 칼날유니트의 교환으로
무우와 당근의 껍질을
탈피합니다.

약 **3초**의 실효
물세척이 가능해
청소가 편리합니다.

★★★★★★이전 소리에 귀기울여 만든 기계입니다.★★★★★★

- ① 전자동의 크기계까지는 필요없지만 수동식 소형필러는 탈피가 되지않아 작업성이 떨어져요! 좋은 기계가 없을까요?
- ② 전자동 대형과, 수동식 소형의 중간정도의 기계는 없을까요?
- ③ 여성들도 간단하고 안전하게 작업성이 좋은 탈피기는 없을까요?
- ④ 전체 물세척이 가능하고 손쉽게 청소할 수 있는 기계가 없을까요?



수동식 무우 탈피기



PAT.

데코식(손잡이가 올라와 있는) 신기계형으로 안전하고 빠르며 간단하게 무우탈피를 할 수 있습니다.
업계최초의 수동 원터치 필러입니다.

- 데코식(손잡이가 올라와 있어) 사용하기 편리합니다.
- 무우를 투입구에 넣은후 핸들을 내리기만 하면 끝~
- 1개 탈피하는데 약3초정도소요 외피의 97%전후로 탈피합니다. (무우의 형태나 두께에 따라 조금의 차이가 있을 수 있습니다.)
- 껍질이 얇게 깎이는 타입도 별도로 주문할 수 있습니다.

별도판매 칼날 유니트식

일반적인 두께형은 약1.8mm(최대치)입니다.
수염이나 뿌리가 깊은 타원형의 무우에는 두꺼운 타입을 추천합니다.
매우 두꺼운 무우에는 와이드타입이나 16면형 타입등이 있습니다.



R12KGSAP 두꺼운 껍질용

R12KGSAPW 와이드 타입

R16KGSAPW 16면 타입

※ 별도 칼날유니트가 있습니다.(사진에 당시에 문의해주세요)
※ 당근용 칼날유니트로 일부작 가능함. 일부적으로 당근의 탈피도 가능합니다.

특허받은 스프링 구조로 휘어진 무우도 깨끗하게 탈피

작업순서

- ① 작업전에 무우의 잎파리 부분을 잘라주세요
- ② 무우는 얇은 방향부터 넣어주세요
- ③ 핸들레버를 아래로 당겨주세요
- ④ 깨끗하게 벗겨져 아래로 내려옵니다.
- ⑤ 껍질은 작업대 위에 납니다.
- ※ 극단적으로 휘어진 무우나 너무 긴 무우 (450mm이상)은 세척시에 잘라서 사용해주세요
- ※ 최대길이 420mm, 지름 35~130까지 자를 수 있습니다.
- ※ 100%정도까지 사용해 주세요!



무우용 탈피기에는 무우 외에도...

긴무우, 사과, 배,의 껍질도 탈피할 수 있습니다.

※ 별도 전용용 유니트가 필요합니다. 문의해주세요

수동식 당근 탈피기



PAT.



HPT-N12KGSP

●Size:L97xW55xH182cm(최대치) ●Weight:약38kg
●12면 칼날(3면칼날×4단) 교환칼날방식

가이드 스프링이 부착투입구로 투입이 간단, 당근1개 약2~3초밖에 걸리지 않습니다.
바퀴에 스톱퍼가 부착되어 있어 이동이 편리합니다.

- 투입구에 넣고 레버를 누르면 간단하게 탈피됩니다.
- 핸들레버를 아래로 눌러주세요
- 어려운 조작이 필요없으며 누구라도 간단히 사용할 수 있습니다.
- 이상적 크기로 설계되어 바퀴공간을 많이 차지하지 않습니다.
- 가이드 스프링이 설치 되어있어 투입구에 당근을 밀어 넣으면 자동으로 중앙에 자리를 잡습니다.
- 심하게 휘어진 당근이나 심하게 굴곡이있는 당근, 아주 얇은 당근은 탈피가 되지 않습니다.

밀동의 얇은 부분은 다소
껍질이 남을수도 있습니다.



작업순서

- ① 당근을 투입구의 중심에 넣습니다.
- ② 핸들레버를 아래로 눌러줍니다.
- ③ 당근은 깨끗하게 탈피되어 떨어집니다.
- ④ 탈피된 당근은 하부 콘테이너에 떨어집니다.
- ⑤ 껍질은 작업대 위에 납니다.
- ⑥ 작업대 아래에는 받침대에 올릴수 있는
- ※ 콘테이너가 들어갑니다.
- ※ 최대 지름은 70까지



당근용 탈피기에는 당근 외에도...

감자(메이퀸)도 탈피가능합니다.

※ 감자전용 누름봉은 별도로 구매해주세요

★ 칼날유니트를 무우용으로 교환하여 사용할 수 있습니다.
단, 무우를 1/2정도 잘라서 사용해주세요.

눈깜짝할사이에 1개를 단 3초만에!

- 투입구의 주위를 둘러싼것처럼 배열되면 스프링과 가로 12개의 칼날이 식재료의 크기에 맞게 맞춰 집니다.
외피의 97%정도 탈피가 됩니다.
- 사람이 탈피하는것보다도 더 정확하게 한장 한장 탈피 됩니다.
- 사람의 손으로 작업하는 경우와 비교 했을때 비교할 수 없을 정도로 처리 속도가 굉장히 빠릅니다.
- 겹쳐진 부분 뿐만아니라 휘어진 무우에도 대응
- 본체와 칼날부분은 모두 스텐레스 소재입니다. (SUS 304)



칼날에 부착되어 있는 스프링 칼날이 유연하게 식재료에 맞춰지므로 정확한 탈피가 됩니다.

조작순서



◎ 홈페이지에서 동영상을 볼 수 있습니다.

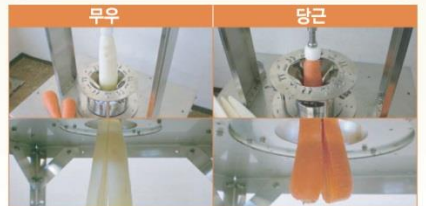
다용도로 검토해 보세요



- 1 탈피 두께를 변경 할 수 있습니다.
필러의 칼날부분을 교환할 수 있고, 칼날두께를 조정할 수 있습니다.
뿌리부분의 수염이 길거나, 자르기 힘든 식재료에는 작업성까지 생각하여 두껍게 탈피됩니다. 얇게 탈피되도록 변경도 가능합니다.
- 2 두께가 다른 식재료에도 사용할 수 있습니다.
풍부한 칼날의 유니트· 칼날을 구비하고 있어 굉장히 큰 무우도 탈피할 수 있습니다.
- 3 분할칼날도 있으므로 탈피기와 분할기가 1대로 해결됩니다.
탈피기 칼날의 유니트를 빼고, 별도로 판매되는 분할날을 부착시키면 분할기로 손쉽게 변경됩니다.
분할수도 특별 주문 가능합니다.



무우 또는 당근의 분할시스템도 준비하고 있습니다.(2/3/4/5/분할)



수동식 우영 탈피기

PAT.

탈피가 번거로운 우영의 껍질을 간편하게 탈피해 드립니다.

- 빠르고 깨끗하고 손보다 정확함 !!
- 깎아내는것이 아닌 칼날로 벗기는 원리이므로 탈피후 우영의 변색이 적고 신선도를 장시간 유지할 수 있습니다.

작업순서

- 1 흠들을 깨끗히 털어내어 씻은 우영을 사용해 주세요.
- 2 투입구에 밀어넣습니다. 두꺼운 우영은 앞은 부분부터 얇은 우영은 두꺼운 부분부터 투입해 주세요.
- 3 어느정도 우영이 들어간후에는 아래부분에서 반듯하게 잡아당겨주세요.
- 4 10장의 칼날이 우영의 껍질을 한번에 탈피합니다.
- 5 껍질은 작업대위에 남아 작업후 뒷처리도 빠릅니다.
- 6 우영의 모양에 따라 일부분의 껍질이 남을수도 있습니다.



HP-GR10KGSP (10개 칼날타입)

- Size: L46xW46xH138cm ● Weight: 약 25kg
- 10개칼날용 (2개의 날×5단)

정기적으로 칼날을 교환해 주세요!!



	얇은타입	표준타입	두꺼운 타입	칼날 유니트식	교환용 칼날	칼날 수
고구마	N12KGSUP	* N12KGSP	N12KGSAP			12枚
당근	N12KGSU-25P	N12KGS-25P	N12KGSA-25P			12枚
무우용 (40mm칼날)	R12KGSUP	* R12KGSP	R12KGSAP			12枚
무우용 와이드탈피 (50mm칼날)	R12KGSUWP	* R12KGSWP	R12KGSAPWP			12枚
무우용 16칼날 탈피 타입	R16KGSUWP	R16KGSWP	R16KGSAPWP			16枚
무우용 10칼날탈피 (40mm강화칼날)	* GR10KGSUPK	GR10KGSPPK	GR10KGSAPK			10枚

※ 와이드 타입은 두꺼운 탈피가 표준, 우영용은 얇은 탈피가 표준입니다.
※ *는 당근, 무우, 우영용의 표준품입니다.
※ 연수가 기입되지 않은 것들은 전부 12칼날 탈피 타입입니다.



별매중인 고정축을 부착하면 이런 식재료에도 사용할 수 있습니다.



무우용 당근용 칼날 유니트에 별매로 판매되는 고정축을 부착시키면 커팅도 가능하게 됩니다.

신제품 처음부터 작업성을 생각하면 굉장히 효율적입니다.
탈부착 간단 처음 작업을 생각하여 껍질을 벗기는 탈피보다 편한 작업성을 올릴 수 있습니다.
감자, 고구마의 탈피전용이 아니므로 일부분의 껍질이 남을수도 있습니다.
감자, 고구마의 크기에 따라 모양에 따라 80%정도 탈피 됩니다.

별매 고정축



전동필러

▶▶▶ 19페이지참조

회전하고 있는 과일에 칼날이 닿는것만으로 간편하게 탈피!

사과, 배, 감, 순무, 키위, 자몽, 유자, 메론, 파인애플 등의 여러가지를 탈피할 수 있는 만능형! 식재료에 맞춰 두께가 다른 칼날이 구비되어 있습니다.



만능형 필러

멀티로타리컷터

평상시에 슬라이스로 자르긴 힘든
연한재료의 채지기, 얇게썰기. 깍뚜썰기에는

연하고 부드러운 식품 을위해
슈레더 Shredder타입 컷터

멀티재능!

- 질리는 맛이 훌륭합니다.
스텐레스제 특수한 칼날을 사용하고 있습니다.
- 작은재료에도 작업이 빠릅니다.
한번의 투입으로 시간이 단축됩니다.
- 깨끗하고 사이즈도 균일하게 컷팅됩니다.
- 분쇄하여 청소할 수 있어 세척이 편리합니다.
- 칼날유닛트 교환으로 컷팅사이즈가 변경됩니다.
칼날 유닛트 교환으로 컷팅사이즈가 변경됩니다.
- ※ 동일한 타입으로 칼날부분만 교체 가능합니다.

간단투입

컷터 본체

전용
작업대

멀티로터리 컷터 전용작업대 별매

구멍이 뚫린 스텐레스 소재의 전용 작업대를 사용하면 부드럽고 연한 재료의 슬라이스에 최적의 컷터가 대형기게로 변신!!
이동이 편리하고 작업성이 향상됩니다.
콘테이너와 캐스터는 포함되어 있지 않습니다.

이렇게나 다양한 식재료를
단순하게 자를 수 있습니다.



전용작업대를
설치하면 작업의
효율성이 올라갑니다.

컷팅할 재료의 두께, 크기, 용도 등에 따라 여러가지 타입 기종의 라인업!

원형칼날의 사이즈/ 컷팅할 수 있는 두께	스텐레스 특수강을 사용한 원형 칼날로 잘리는 느낌이 뛰어납니다.		
	55φ 컷팅가능두께15mm정도	100φ 컷팅가능두께30mm정도	150φ 컷팅가능두께55mm정도
투입구 사이즈 칼날의 사이즈	100mm	200mm	300mm
칼날 형태	표준타입	CX타입 무한타입은 표준타입으로 자르기 힘들때에 사용합니다. 가위처럼 잘리는 방식 말려들어가는 힘이 강합니다. ※ 특별주문입니다.	무한타입

칼날유닛트의 교환으로 사이즈 변경이 가능합니다. 본사로 문의해 주세요. (원형칼날의 둘레는 투입구와 동일한 크기로 정해져 있습니다.)

- 3종류의 동근칼날 지름은 (55φ/100φ/150φ)
- 3종류의 투입구 폭(100mm/200mm/300mm)의 조합에 따라 컷팅이 달라집니다.
(조합은 당사로 문의바랍니다.)

(분쇄도)

스텐레스 소재로 튼튼하고
위생적 원터치로 모터부분,
칼날부분이 각각 분해되어
청소도 편리합니다.

(원형날)

스텐레스 소재를 사용하여
동근칼날의 수지올러의
W회전으로 재료를 끌어
넣어 컷팅합니다.
(표준타입)

(롤러)

★ 스텐레스 특별주문 소재 사용으로 슈레더 타입의 전동컷터

※ 아래의 표시는 칼의 형태가 표준타입입니다.
(롤러와 원형칼날의 조합)

		투입구 넓이	최대컷팅 가능두께	사 이 즈	비 고
표준타입	MRC-55RE (세로형 타입)	100mm	약15mm	① 1.4mm컷팅(69개의 칼날) ② 1.8mm컷팅(59개의 칼날)	
	MRC-55RE-Y(가로형 타입)	100mm	약15mm	③ 2.5mm컷팅(43개의 칼날) ④ 3.5mm컷팅(31개의 칼날)	
	MRC-55REM	200mm	약15mm	① 2.5mm컷팅(79개의 칼날) ② 3.5mm컷팅(55개의 칼날)	
	MRC-55REW	300mm	약15mm	① 2.5mm컷팅(121개의 칼날) ② 3.5mm컷팅(87개의 칼날)	
두께감 있는식재	MRC-100RE	100mm	약30mm	① 2.5mm컷팅(43개의 칼날) ② 3.5mm컷팅(31개의 칼날)	
	MRC-100REY	100mm	약30mm	③ 5mm컷팅(21개의 칼날) ④ 10mm컷팅(11개의 칼날)	
	MRC-100REM	200mm	약30mm	① 5mm컷팅(38개의 칼날) ② 10mm컷팅(19개의 칼날)	
	MRC-100REW	300mm	약30mm	① 5mm컷팅(59개의 칼날) ② 10mm컷팅(29개의 칼날)	
	MRC-150REW	300mm	약55mm	① 5mm컷팅(59개의 칼날) ② 10mm컷팅(29개의 칼날)	

● 별도주문으로 국화꽃용도 있습니다. ● 스피드 컨트롤 부착 ● 작업대 부착 MRC-100 REW는 전용타입 ● 사양 변경에따라 칼날의 수량도 변경할 수 있습니다.

이런
사용법도!

슬라이스하는 횟수나 방향에 따라 다양한 메뉴에 사용할 수 있습니다.

채치기 · 직사각 슬라이스



1회썰기

각뚜썰기 · 주사위모양



2회썰기

잘게썰기 · 다지기



3회이상썰기

슬라이스 횟수	모양	활용방법	이미지
1회	채썰기 잘게썰기 슬라이스	메머레이드 대파 등	
2회	각뚜썰기 주사위모양	석류김치 순무의 국화꽃 모양	
3회이상	다지기 잘게썰기	냉동과일 요구르트 등	

특별주문해 자른 식재료에 맞춰 투입구에 숫타나 깔대기를 탈부착하거나 배출구에 숫터를 탈부착할 수 있습니다.

특별한 식재료를 커팅할 때 멀티로터리 컷터 특별주문품 제작 예시

特注



MRC 유부컷터

유부를 넣기만 하면 커팅되어 나옵니다, 1정에 2초!



시간 단축

단무지 슬라이스

1번의 조작으로 훌륭하고 균일하게 커팅됩니다.



순무우 · 국화컷터

와이드타입
열장식품용, 작업공정이 한번에 줄어듭니다.



단 몇초만에
전통의 기술이!



표고버섯 슬라이스

새송이 버섯등
버섯의 슬라이스



어묵컷터(반으로자르기)

투입구에 넣는것 만으로도 작업이 가능합니다.



만두의 만두피 슬라이스



대인기
고추기름을
만들때

고추컷터

3회이상 컷터에 투입하면
다지기도 가능합니다.



MRC
반으로 1/2컷터

식재료 중심의 검품 체크할때도
사용합니다.



MRC
작은 옥수수 컷터

연하고 부드러운 자르기 힘든
재료도 반듯하게 가로썰기가
가능합니다.



장어컷터

흐트러지기 쉬운 장어의 커팅도
한번에 깨끗하게 잘립니다.



시간
대폭단축

지단게란컷터



어패류 컷터

베이컨 또는 덩어리 고기의
커팅이 가능합니다.



수십분의공정을
단 한번의커팅으로
시간단축



연어알 컷터



공직공직하여 자르기 힘든
재료등을 자르기에 좋습니다.



말기 슬라이스

쿠키의 재료로 사용하는 말기의
슬라이서용에 안정맞습니다.
비싼작업장에서는 세뽀도 역할을
합니다.



미역줄기 컷터

(투입구 호수 부착타입)
다시마, 미역컷터
(투입구 호수 사위 부착타입)
호수에서 물이 나오므로 작업하기
매우 편리합니다.

빗살모양 컷터 / 세로분할 / 토마토슬라이서

분할컷터

PAT.P

세로 분할컷터

PAT.P

토마토 슬라이서

부드러운
과일에도
본가스 전문점이
양식점에서
대문의 분할 컷터
등에 추천합니다.



스텐드식
토마토분할컷터
MSKUS-6/8

컴팩트한 설계로 주방에서 다루기 쉬운 사이즈!

KUSN-6·KUSN-8

●Size:L43×W30×H30cm ●Weight:약4.4kg

●토마토, 오렌지, 키위, 레몬등의 연한 과일전용

KUHN-6·KUHN-8

●Size:L43×W30×H30cm ●Weight:약4.4kg

●감자, 양파 등의 딱딱한 채소전용

재료를 투입구에 넣은후 핸들을 누르면
누르거나 하면 됩니다.
만약, 커팅한 재료가 흐트러지지
않게 할 경우에는 커팅되어
나오는 출구에 손을 받쳐주세요.

●투입구 가이드 스프링 부착

재료를 투입구에 넣은후 핸들을 누르는것
만으로 간단하게 컷팅

●가이드스프링 부착

용량용 KN-4·KN-6·KN-8

●Size:L30×W30×H44cm ●Weight:약4kg

●투입구:72φ 교환칼날 (4-6-8분할)

용량용 KG-4·KG-6·KG-8

●Size:L30×W30×H44cm ●Weight:약4kg

●투입구:50φ 교환칼날 (4-6-8분할)

가져용 KNS-4·KNS-6·KNS-8

●Size:L30×W30×H44cm ●Weight:약4kg

●투입구:72φ 교환칼날 (4-6-8분할)



TM-6.5

수동
토마토슬라이서
6.5mm넓이 컷팅용

특별주문품은 5mm넓이
정도까지 가능합니다.

단단한 토마토용
부드러운 토마토용
교환칼날이
가능합니다.



칼날세트

부드러운 토마토
용은 파도칼날
딱딱한 토마토
용은 면토칼날



카베리나 만능 슬라이서



PAT.P

세로형 전동 슬라이서

PAT.P

회전설기에는 콘베어 슬라이서보다
훌륭하게 컷팅
됩니다.

작업대부착

자동컷팅으로
힘을
덜어드립니다.

깨끗하게!

가지런하게!

신경적임!

하이파워 스피드
컨트롤 타입

KB-850TEPC

●Size: L66×W53×H147cm
●Weight: 약45kg
●100V/330/400W 50/60Hz
●표준정척10mm 슬라이스칼판

KB-750TEN

●Size: L38×W34×H54cm ●Weight: 약15kg
●100V, 200/240W, 50/60Hz ●표준슬라이서 0.8mm
●세로형이고 재료 투입구에 넣기만 하면 슬라이스가 됩니다.
●모터부분만 탈부착할 수 있어 사용후 세척이 편리합니다.
●작은재료용 투입구도 함께 드립니다.
●전용작업대는 별도

전동 슬라이서

PAT.

컴팩트하고
저렴한가격에
훌륭한 처리능력

소형전동
슬라이서라
말하면
바로 이것!

KB-745E

●Size: L37×W38×H48cm ●Weight: 약7.5kg
●100V, 150/180W, 50/60Hz ●표준슬라이서 0.8mm
●작고 가벼운 컴팩트형으로 저렴한 가격임에도
●재료가 남지 않게 슬라이스 됩니다.
●모터과열 방지가 장치되어 있습니다.
●연속가동타입 KB-745EF도 특별주문 받습니다.

特注

슬라이서

스피드, 컨트롤러 부착
각도조절가능 타입



KB-746TYPC

자동타입으로 일손을 줄일 수 있습니다.

카베리나 만능 슬라이스로 만든 슬라이스 가능한 재료 예

양배추	양파	감자, 고구마	무우, 당근, 오이	우엉, 피망	우엉, 당근, 무우

별매 채칼판
사용으로
수분이 없이 양파
다지기에는 최적

마늘 슬라이스

마늘칩에!

캡조절 필요
작은 마늘 슬라이스도
간단하게 자릅니다.

●야콘, 생강의 슬라이스
●오렌지, 레몬의 슬라이스
●오이, 당근의 세로슬라이스
등이 가능합니다.

별매 옵션 안내

교환용 칼판

두껍게 썰기용

채썰기용



※ 오이장이짜용에는 별도의 채썰기
칼판이 필요합니다.(누름봉별도)
※KB-745E

제품	Cut Size(mm)	비고
슬라이스원반	0.8~3	
직사각원반	2×2~5×5	
두껍게썰기2매달	5~7~10	
두껍게썰기1매달	5~7~10	
투입구	길이 약100	
오이 샌드위치용	60~70	
오이 장아찌용	60~70	

카베리나 전동 슬라이서의 장점

- ① 스테레스 특수강 칼날이므로 썰리는 느낌이 좋습니다.
먹먹한 야채부터 양배추 오렌지등 연하고 부드러운 재료도 부드럽게 컷팅됩니다. 교환용 칼날의 가격도 저렴합니다.
- ② 넓은 투입구100mm x 150mm 이므로 양배추 반통을 한번에 넣을수 있습니다.
소형 컴팩트한 설계이지만 대형기에 보다 더 넓은 투입구를 갖고 있어 작업성이 뛰어납니다.
- ③ 슬라이스의 두께 조절이 가능
재료를 조절하거나 두께조절판의 탈부착 만으로도 훨씬더 간단하게 두께를 조절할 수 있습니다. 두께조절판은 (0.5mm) 최대 4장까지 넣을수 있습니다.
- ④ 별매 옵션이 총본! 1대의 기계로 여러가지 기능!

정기적으로 칼날을 교환해 주세요!!

★ 교환용 칼날도 있습니다.

슬라이스 전용 칼날

전용 칼날



핸드 슬라이서

PAT.P

겨우 칼 한자루의 가격으로
슬라이서의 명인이 됩니다.

놀랍게도
얇은 슬라이스

양식당
돈가스집
일정한 두께의
슬라이서

KB-727

●Size: L35×W20×H18cm
●Weight: 약1.4kg
●슬라이스 두께 0.3mm~3mm

안전장갑이 착용후
사용해주세요

토마토의 슬라이스*많은종류의 염장식품의
무우등 3mm 이상의 두께감이
있는 컷팅!!!

두껍게
슬라이스

KB-737

●Size: L35×W20×H18cm
●Weight: 약1.5kg
●슬라이스 두께 0.3mm~7mm

장갑
착용

안전장갑이 착용후
사용해주세요

싱글필러/더블필러

PAT.P

경이롭게 썰리는 맛
달피와 슬라이스 전용으로
교환용 칼날을 사용하면 얇게썰기와 두껍게 썰기도
자유자재로 바꿀수 있습니다.

싱글필러
더블필러
교환날



▶▶▶ EPA는 19페이지참조

수동회전 슬라이서

KB-733R

●Size: L37×W45×H48cm
●Weight: 약 5.3kg
●핸들플레이트를 손으로 돌리는타입

소량의
슬라이서에는



전용장갑의 안내

(핸드슬라이서를 구입할시
첨부되어있습니다)

특수한 소재의 전용 장갑

전용장갑이 더러워지면 세척해서 사용해주세요.
또한 헹아지거나 구멍이 생기면 생기기 전에 교환해주세요.
예리한 칼날을 사용하고 있으므로 손이 다치지 않도록
사용한 전용장갑을 반드시 사용해주세요.
전용장갑이 찢리지 않는 것은 아닙니다.
무리한 작업은 하지 말아주세요.



교환용 장갑

정기적으로 칼날을 교환해 주세요!!

★ 교환용 칼날도 있습니다.

3장 1세트



킹미트 텐더 (육류칼집기)

ステンレス鋼
特殊刃仕様PAT
PAT.P

단단한 육질을 빠짐없이
부드럽게 바꿉니다.

업계의
기본상품



날카로운 48개의 칼날로 자르기 때문에
자국이 남지 않습니다.

육류요리의 파트너

킹미트 텐더

- Size: L16xW3.5xH12cm ● Weight: 약 440g
- 교환칼날 3장 1세트

킹미트 텐더의 장점

1. 고객에게 보다 균일한 부드러운 고기를 제공할 수 있습니다.
2. 심줄조작이 커팅되어 있어 조리시 열에 의한 수축이 줄어듭니다.
3. 본래의 단단한 육질 부분 (어깨 허리 허벅지등)을 부드럽게 바꿀수있어 경제적입니다.

- 세척이 간편합니다. ● 칼집의 맛이 좋습니다.
- 칼집이 남지 않습니다. ● 빠릅니다. ● 우수한 내구성

가게가 분해되어
청소가 간편합니다.



분해도

- 청소가 편합니다.
코인식 나사1개로
칼날이 탈부착되어
사용후 바로바로
세척할수 있어
편리합니다.

- 빠릅니다.
1번에 48개의 칼날로
커팅되어 길이 80mm
넓이 13mm 두께25mm를
한번에 커팅 할수 있습니다.

- 자국이 남지 않습니다.
날카로운 칼날을 사용하고 있어
고기에 남아 칼날 자국이
남지않아 고기의 풍미나 모양을
망가뜨리지않습니다.

特注

육류관련 상품

날카롭고 특수한 수리검 형태의 칼날로 다져지는
부분의 자국이 남지않고, 육즙이 나오지 않습니다.

현물을 돌리는것만으로
균일하게 커팅

66개의 칼날이
1번만 손으로 돌려주면
800개 이상의 칼집이
생겨 편리한 상품입니다.



NEW

수리검 형의
칼날이
돌아가면서
골고루 육질을
다져줍니다.

수동형MRC
고기다지기
간단합니다.

MRC55HXM
3.0MTC

스테이크 돈까스 불고기등의 고기를 부드럽게 만들어
주는 최적의 상품

NEW



대용량

전동MRC 육질을살리는편칭! 육즙이 흐르지 않습니다.

- 고기를 투입구에 넣는것만으로 간단하게 다져집니다.
힘이 들어가지 않아 작업성이 뛰어납니다.
- 심줄조작이 커팅되어 조리시 열에 의한 수축이 적어집니다.
- 단단한 부분 어깨 허리 허벅지등이 부드럽게 바꿀수
있어 경제적입니다.
좀더 부드러운 고기를 원할때 매는 가로세로 두번정도
통과시켜주세요.

전통 칼날의 날카로운
수리검 형태의 칼날
다져짐이 훌륭합니다.

날카로운 칼날로
칼날자국이 남지않습니다.
육즙이 나오지 않습니다.



(칼날유닛)



(수리검 모양의 칼날)



우설(소해)겉대로 썰기 컷터



소세지
칼집내기 컷터

스팸햄,
소세지컷터는
6페이지 참조

Vvrtical Cutter

심배기 · 분할컷터 · 사각썰기 컷터

심배기

ステンレス鋼
PAT.P



종류	사이즈	적정사이즈 채소	비고
ST-LL	58φ	큰배추	
ST-L	50φ	중간크기배추/양배추	
ST-M	42φ	중간 양배추	
ST-S	31φ	양배추	
ST-SS		양파, 토마토	

양배추 · 배추 분할컷터

ステンレス鋼
PAT.P



양배추, 배추의 컷팅을 한번에 할수있습니다.

KHL-6 (6분할)
KHL-8 (8분할)
● 작업대, 전용도마 첨부

스텐드식 분할컷터

계절에 관계없이 사용 할 수 있는
만능컷터
수박, 양배추, 배추의
분할에



NEW

▶▶▶ 20페이지 참조

特注 심배기컷터

대량의 작업장을 위한 손잡이레바식 타입
심배기와 심배기&분할 타입이 있습니다.



심배기 작업이 간단!!
시간을 단축할 수 있습니다.

다지기 도마판 세트 PAT.P

MM-2

- Size: 지름 28x두께 10cm
- 칼길이: 135mm (2개의 칼날)
- 교환날 2장 1세트

● 적당한 크기로 잘라내는 야채를
동근도마에 넣어 잘라주세요.
동근칼날이 동근도마에서 커팅되며
커팅되는 동안 야채가 튀거나 호트리지않아 간단하게 다지기를 할수
있습니다. 도마의 뒷면은 평상시 도마로 사용할 수 있습니다.



강력 더블엣지 스크래퍼 PAT.P

빈대떡, 불고기용 철판 조리대, 작업대에
눌러붙은 찌꺼기를 긁어낼때 사용



도마
긁기에도
OK!

DE-1

2mm 두께의 스텐레스를 사용 손잡이는 황금플라스틱 사용, 사용하다 한쪽날
부분이 못쓰게 될경우 빈대떡 날로 변경하여 재사용 할수 있습니다.

特注

사각썰기 컷터

일반적으로 주사위컷터에서
잘리지않는 재료를 컷팅

H2-TS-10

- Size: 1.37xW26xH22cm
- Weight: 약 6.5kg

H1-TS-10

- Size: 1.25xW22xH20cm
- Weight: 3.5kg
- 작업대사이즈: 115x115mm



파프리카
토마토
식량
물에대신
식재료에!

전동채썰기 / 파컷터 / 무즙기 / 전동갈기

전동채썰기

우엉, 초절임 야채, 오이, 마
죽순등의 채썰기
샐러드 슬라이스 · 깍뚜썰기

- 스피드컨트롤러 부착 타입으로 무우 당근 마등의
아주굵은 채소에 사용할 수 있습니다.
- 채의 규격을 1X1mm ~ 10x10mm 까지
여러가지 두께로 컷팅할 수 있습니다.



깨끗하고
정확한 컷팅



	모델	구분	사이즈	재료	표준컷팅	특징	교환칼날	
컷팅가 능길이	KP100 스탠다드 모델	세트 본체기계 전용작업대	L53xW33xH50cm Weight:약 20kg	100V 200/400W 50/60Hz	우엉 당근 무우	3x3mm (2x2~5x5) 까지	좌우 왕복으로 움직이는 칼날판으로 컷팅하고 있어 원반회전날 타입 슬라이스와 비교했을 때 채의 길이 규격이 일정하며 휘거나 끊어지지 않습니다.	 평날2개 빗살칼날 1개 ● 별도주문 칼날세트 2x2 2x3 3x4 4x4 별도 주문이 가능
	KP100PC 스피드컨트롤러 부착	세트 본체기계 전용작업대	L53xW33xH50cm Weight:약 22kg	100V 330/400W 50/60Hz	죽순 우엉 당근 무우	3x3mm (길이100mm)까지 6x6mm 이상도 OK	모터의 회전속도를 컨트롤 할수 있어 (불름감있고 모양있는 반찬을 만들때 누구든지 간단히 조작할수 있습니다) 얇은 채썰기 (1x1mm)등부터 일반적으로 사용하지 않는 부서지기 쉬운 야채를 부서지지 않게 컷팅하며 굵은 스트릭(10x10mm)이상까지 넓이를 조절하여 컷팅할 수 있는 만능 타입입니다. 무우 당근 감자 등의 직사각형, 매우굵은 직사각형, 슬라이스세! kp-200pc 는 200mm 까지 컷팅할수 있습니다.	
	KP200PC 스피드컨트롤러 부착 투입구200mm와이드타입	세트 본체기계 전용작업대	L85xW65xH60cm Weight:약 35kg	100V 380/460W 50/60Hz	오이 참마	5x5mm (길이200mm)까지 6x6mm 이상도 OK		
100 mm								
200 mm								

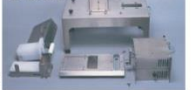
※ 컨트롤러부착은 특히 굵은 식재료 가공시 유용합니다.

작업량이 많은 분들은
전용작업대를 부착하면
더욱 편리합니다.
매우 효율적!



- 스텐레스 소재로 내구성이 있고 전기부분과 칼날을 탈부착 할수 있어 사용후 세척이 편리합니다.
- 빗살형칼날을 빼면 슬라이스 컷팅도 가능합니다.
(슬라이스 컷팅만 사용할 경우 슬라이스전용을 사용해주세요. 보다 정확한 슬라이스 컷팅이 됩니다.)
- 재료의 밀도가 첨부되어 있습니다. 재료를 투입구에 넣은후 밀대로 올려놓으면 OK 일반적으로 손으로 누르지 않아도 컷팅이 됩니다.
- 두꺼운 컷팅으로 가능한 정확한 컷팅을 원할때에는밀대를 손으로 가볍게 눌러가면서 작업 해주세요.
- 특별주문컷팅 치수는 두께가 1~1.5mm 단위까지입니다. 빗살형 칼날 사이즈는 1~100mm까지 입니다. 특별주문은 원목표를 참고하여 상담해주시기 바랍니다.
- 투입구의 넓이도 별도 주문할 수 있습니다. 사이즈에 따라 채썰기 도중에 부러질수도 있습니다. 반듯이 당사에 문의해주세요.

분해사진



전동고속 파컷터

파 한뿌리를 마지막 10mm부분까지 남김없이 컷팅, 투입구에 남은 파들은 다시 투입구에 넣어 돌려주면 보다 깨끗하게 컷팅 PAT.

파를 남기지 않고
컷팅할 수 있어
경제적입니다.

어슷썰기
투입구

탕파썰기
투입구

우동이나
국수채인점에서
인기상품

고속회전칼날을 사용하여 간단하게 컷팅!
재료 준비가 굉장히 빠릅니다.
옵션 교환으로 대파의 다지기,
저미기 또는 갈기가 가능합니다.

- **빠르다** 고속타입으로 재료준비가 빨라집니다.
또한 작업 재료에 맞추어 회전수를
2단으로 바꿀수도 있습니다.
- **이송장치** 수동의 변형기어가 있어 남김없이
끝부분까지 자를 수 있습니다.
- **만능** 대파, 쪽파등이 깨끗하게 컷팅됩니다.
- **두께** 재료의 크기조절에 따라 회전수에
따라 조절 할 수 있습니다.

NC-2

- Size: L30xW19xH36cm
- Weight: 약 3kg
- 100V, 135/160W, 50/60Hz

어슷썰기 탕파썰기 +a

별도로 판매되는
부속품을 구입하면 1대에 5가지 역할을!

분해사진



※ 부품의 탈부착이 나사만으로 가능하고
전기도도 탈부착 할 수 있어 물세척으로
간편하게 청소를 할 수 있습니다.



대파전용세트 파다지기 전용세트 쪽파전용세트

전동고속 대파(흰파) 컷터

업계최고 동양식당용
간단한 조작으로
편하게 작업할 수
있습니다.

NC-2si

- Size: L30xW19xH36cm
- Weight: 약 3.2kg
- 100V, 135/160W, 50/60Hz

- 흰파를 통채로 컷팅하는 방법으로 중심을 제거한뒤 겹집을
안쪽으로 직각으로 투입구에 넣습니다.
- 밀대로 눌러 두께를 자유롭게 조절할수 있습니다.
- 모터부분만 탈부착 할수 있어 사용후 청소가 편리합니다.
- 컷팅이 매우 절되며, 내구성이 좋은 고급 스텐레스 소재의 칼날을
사용하고 있습니다.

탕파도
가능합니다.



전동고속 파다지기 컷터

회전칼날과 분할칼날의
조합으로 한번 투입으로
다진파가 됩니다.

NC-2Mi

- Mi-8 표준품
- Mi-6 중간다지기
- Mi-4 거칠게다지기

- Size: L30xW19xH36cm
- Weight: 약 3.2kg
- 투입구: 34φ
- 100V, 135/160W, 50/60Hz
- 가능한 대파의 두꺼운 하안부부분만 사용해주세요!
초록 잎자리 부분은 남겨서 사용해주세요!



투입구의
분할칼날을 빼면
통깨개썰기 + 어슷썰기가
가능합니다.

전동 쪽파 컷터

만능 파, 쪽파, 부추등을
다발채 투입합니다.
나팔 모양의 투입구가
부착되어 있습니다.

NC-2NR



정기적으로 칼날을 교환해 주세요!!

★ 교환용 칼날도 있습니다.



교환날



탁상멀티프레스 컷터

PAT.P

멀티프레스컷터의 소형 판

MPS 는 탁상멀티프레스 컷터가 너무 커서 사용하기 불편하다는 고객님들의 의견에 귀기울여 만든 소형판 입니다. 멀티프레스와 동일한 사양이며 칼날 부분도 교환할 수 있어 여러가지 재료를 다양한 모양으로 자를 수 있습니다.



MPS

탁상사이즈로 편리합니다.

특별주문 칼날

칼날 부분은 특별주문으로 다수 이용중입니다. 또한, 전용틀들을 사용하여 P6 멀티프레스 컷터의 칼날 일부분만도 사용할 수 있습니다.



NS-3M

●Size:L78xW60xH22cm
●Weight: 약7kg

여러가지 칼날도 커팅 예쁘게 만들어진 감자튀김의 비결!

플라워포테이토형 스틱형 빗살형등 튀김용 감자를 다양한 모양으로 자를 수 있습니다. 특별주문 칼날도 준비되어 있습니다. 비밀은 신선도를 유지할 수 있는 커팅과 튀김 본래의 맛이 합쳐져 이루어집니다. 각점포에도 설치하기 편리한 탁상 사이즈이며, 칼날 부분도 교환하면 다양한 모양의 커팅이 가능합니다.



플라워형 커팅 스틱형 커팅 빗살형 커팅



MPS로 슬라이스 가능한 재료의 예

우엉 심빼기

자르기 힘든 우엉의 중심 심빼기에 간편하게 작업 할 수 있습니다.

방울토마토 분할

일반 칼로는 자르기 힘든 방울 토마토도 커팅 할 수 있습니다.

레몬 분할 커팅

지금까지는 6분할로 자르던 레몬을 10분할로 분할수를 늘렸습니다.

이카니모(오징어칼집기)

오징어 꼬치, 술발울 모양, 절임식품, 통어징어 칼집에



시간단축

~어묵 생선회등의 장식용 칼집내기에는 최적 입니다.~ PAT.P

가치 후랭크소세지 비엔나등 장식용의 칼집내기

●장점

1. 단시간에 일을 처리할 수 있고 확실적으로 예쁜 모양이 완성됩니다.
2. 스테리스 소재를 사용하고 있어 내구성이 뛰어나며 물세척도 간단하여 매우 위생적입니다.
3. 스테리스의 특수한 칼날을 사용하고 있어 자르기 쉽고, 칼날이 마모되면 교환 할수도 있습니다. 칼집의 넓이는 용도에 따라 다양한 종류가 있습니다.

※ 칼집의 넓이는 용도에 따라 다양한 종류가 있습니다. ※ 2mm 3mm 4mm 등 표준 이외의 커팅 넓이도 있습니다.

품 번	칼집의 깊이	표준커팅 넓이	칼날전체의 넓이	비 고
HS-5001	0~3.5mm	6mm	60mm	
HS-5002V	3.5~8mm	6mm	60mm	
HS-5003	0~3.5mm	6mm	180mm	

※ 칼날부 앞을 아래로하여, 손의힘을 강,약으로 조절 사용하시기 바랍니다.

교환날

HS-5001	
HS-5002V	
HS-5003	

오징어국수 컷터 전동타입

PAT.P

오징어,계란,튀김,햄,어묵,김,다시마등의 채썰기등 에는 최적의 상품

- **잘리는 맛이 훌륭함** 스테리스 소재의 동근칼날 55를 사용하고 있습니다.
- **청소가 편리** 전기부분을 탈부착 할수 있어 간편하게 물세척 할 수 있습니다. (칼날 부분만도 뗄수 있습니다)
- **간단** 콤팩트 투입구에 재료를 넣기만 하면 됩니다.
- **빨라** 당기는 힘이 강한 풀러 타입의 멀티 로터리 컷터도 있습니다 (13페이지 참고)
- **칼날** 부분이 유닛으로 교환으로 커팅 사이즈의 변경도 가능 합니다.
- **커팅** 치수 특별주문도 받습니다.

HS-550E3.5
HS-550E2.5

●Size:L58xW23Hx28cm ●Weight:약15kg
●100V,150/180W,50/60Hz



오징어 국수 컷터 수동 타입

PAT.P

- **잘리는 맛이 훌륭함** 스테리스 소재의 동근칼날 55를 사용하고 있습니다.

- **청소가 편리** 칼날부분을 탈부착 할 수 있어 간편하게 세척 할 수 있습니다.

- **저렴하고 빠른** 획기적으로 저렴합니다. 1인분 약 3초
- **간단** 콤팩트 투입구에 재료를 넣어가며 핸들을 돌리기만 하면 됩니다.

- **대형기 수준의 처리능력** 대형컷터 W110mmxL15mm

HS-550H3.5
HS-550H2.5

●Weight:약4kg ●Size:L26xW29xH25cm



전동 하이스피드 갈기(무즙기)

ステンレス製 PAT.

무우 당근 생강등의 갈기에 최적의 상품 입니다.

OR-160

하이스피드 갈기

- Size:L22xW37xH41cm
- Weight: 약11Kg
- 100V,180W,50/60Hz
- 처리능력 약 50초 /무우 1개

OR-160Ni

하이스피드 곱게 갈기

- Size:L22xW37xH41cm
- Weight: 14kg
- 100V,180/215W,50/60Hz
- 처리능력 무우 1개 8초



- 내구성이 뛰어난 스테리스 소재의 원반 강판을 사용하고 있습니다.
- 재료를 밀어 넣을수 있는 밀대가 있습니다.
- 별도로 판매되는 갈기 원반 (곱음,표준,알음)을 교환하면 갈기의 굵기를 변경할 수 있습니다.
- 전전커버 부분을 뗄수 있어 청소가 간편합니다.

슈퍼다지기 컷터

PAT. PAT.P

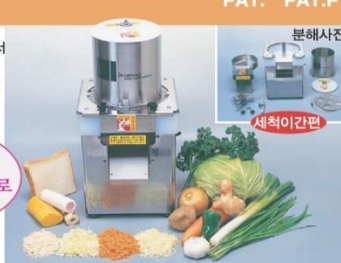
- 새롭게 고안된 굵기 조절 레버로 굵은 입자에서 작은 입자까지 굵기 조절이 가능합니다.
- 배출구를 자유자재로 열고 닫을수 있어 원하는 굵기 배출을 할수 있습니다. (수분이 많은 재료용으로는 부적합합니다.)

과자에 혼합하는
오렌지 껍질등을
두꺼운 파우더 형태로
만들 수 있습니다.

SMC-90F

- Size:L23xW25xH48cm
- Weight:약14kg ●100V,150/180W,50/60Hz
- 내구성이 뛰어난 스테리스 소재의 칼날을 사용하고 있습니다. 교환날도 저렴합니다.
- 세척이 쉽도록 후드부분외에 배출구도 뗄수 있어 청소가 편리합니다. (전기부분만 따로 분리 되어 있습니다)
- 스테리스 배머링 사용으로 장기간 사용할 수 있습니다.

양배추, 당근, 무우, 생강, 부추, 파, 양파, 파슬리, 켈트,마늘, 감자,피망, 절임식품,무우등을 다질수 있습니다. 무우 당근 생강등의 갈기에 최적의 상품 입니다.



굵기 조절판
굵은 두께(15mm)
중간 두께(10mm)



파인애플 필러 시리즈

경이로운 롱셀러(Long Seller)!



demonstration에서
사람의 이목을 끄는데 최고!
파인애플의 필러 등 demonstration 판매에
최적의 상품입니다. 아르빌커버가 부착되어
안전하고 점포에서 주목도가 올라갑니다.
작업대 부착으로 작업이 간편하고 효율적 입니다.



원터치타입 PAT.

심과 외피가 동시에 컷팅 됩니다.



	규격	파인애플 크기	비고
S	72mm	특별주문 제작입니다.	
M	85mm	7.8수전용	
L	90mm	6수전용	
LL	95mm	5수전용	

**당기간
베스트셀러
상품**

파인애플 필러 스탠드 타입 PAT.P

원터치의 파인애플이 대형기제로
변신하였습니다.

PT-1LN

칼날부분은 PW와
별도로 판매합니다.

지금 사용하는
PT-1은 신형 PT-2에
PW는 신형 NPW에
업그레이드가
가능합니다.
● Size: L56xW37xH67cm
● 핸들 포함 H95CM
● Weight: 약 18kg



전용작업대

● Size: L95xW66
H80cm
● Weight: 약 21.5kg



작업대

전용작업대

● Size: L90xW75cm
높이는 58~80cm까지 조절할 수
있습니다.
● Weight: 22kg

**실외의 축제에서
사용해도 편리합니다.**

현재 파인필러를
사용하시는분들께

희소식 PW를 NPW로
PT-ILN을 PT2로

버전 업그레이드 할 수 있습니다!

NPW를 사용하면
하트 별모양의 심빼기 등
여러가지 모양의 심빼기 컷팅이
가능합니다.
별도로 판매하는 칼날을
선택해주세요.

하트형 별모양

**PW를 NPW로
PT-ILN을 PT2로**

이 기회에 칼날 연마를 동시에 하면 효율적입니다.

※ 기계수리, 연마, 버전 업그레이드의 가격은 별도 입니다.
※ 버전업그레이드를 할 경우 포장과 운송료가 추가 됩니다.

**PW를 PT-ILN으로
버전업그레이드하면...**

- 1 분해청소가 간편하여 위생적입니다.
 - 2 사이즈 변경을 간단하게 할 수 있습니다.
 - 3 여러가지 모양 컷팅이 가능합니다.
- 은 별도의 칼날을 구입할 경우만 가능합니다.

양날컷터

양끝이 평행하게
잘리므로
효율적 입니다.

TC-2N

- 한번에 파인애플의 양끝을 평행하게 컷팅 합니다.
- 대량의 파인애플을 밀피, 스틱컷팅이 손쉽게 이루어집니다.
- 컷팅크기는 9~18CM까지 변경할 수 있습니다.
- 5.6.7 수검용 ● 교환칼날 있습니다.



파인스틱 컷터

PAT.P
스텐레스제

SC-6 (6분할용)
SC-8 (8분할용)

● 내경 19CM 5.6.7 수검용



이외의 다른 파인애플 컷터

파인컵

파인컵
1케이스, 1200개
하트 파인컵
1케이스, 1200개



파인애플 슬라이스 컷터
TC-P15 15mm넓이
TC-P20 20mm넓이



세퍼레이트 타입PS

PAT.

심과 외피를 따로따로 작업합니다.
2번 컷팅 합니다.

사이즈	규격	파인애플 크기	비고
M	85mm	7.8수용	
L	90mm	6수용	
LL	95mm	5수용	

센터 컷 타입 PC

PAT.

심과 외피를 동시에 컷팅하며
가로로 2분할 됩니다.

사이즈	규격	파인애플 크기	비고
M	85mm	7.8수용	
L	90mm	6수용	
LL	95mm	5수용	

전동파인컷터

대량의 파인애플 컷팅이 버튼을 누르기만 하면 됩니다.

EPT-90A (칼날은 별매입니다.)

- 바퀴에 스프링이 부착되어 있어 위치이동이 아주 편리합니다.
- 청소가 편리합니다. 물세척을 할 수 있도록 전기부분이 기계의 상부에 있고, 칼날을 탈부착 할 수 있어 편리합니다.
- 안전을 위해 양손스위치로 되어있습니다.
- 스위치 버튼을 누르는 것만으로 작업이 됩니다.
- 칼날이 잘 들리 않을 경우 연마해서 사용해주세요.
- 칼날부분에 대한 문의사항은 당사로 문의 해주세요.
- ※ 특별주문 칼날도 있습니다.
- Size: L58xW65xH207cm (상판까지 163cm)
- Weight: 약 77kg ● 100V, 85/105W, 50/60Hz



파인필러 스탠드 타입

특별히 크거나 길이가 긴
파인애플에 사용해주세요.
(길이 16CM이상 20CM 이하)

PT-3L 롱 타입
(칼날은 별매입니다.)

별매칼날 스틱용
4분할 6분할 8분할



파인보트

파인애플 5 6 7수전용
겉질을 상처내지 않고
중심부분만 깨끗하게
도려냅니다.

파인보틀

S 사이즈 (7수용)
M 사이즈 (6수용)
L 사이즈 (5수용)



메론, 수박에도!!



분해 조립이 간편하여 청결!

NPW

장점 ①

분해청소가 간편



**고급
상품**

- 자유롭게 외주날과 심배기날을 선택 하는 시스템입니다.
- 외주날의 탈부착으로(M, L, LL) 사이즈가 변경이 가능합니다.
- 심배기의 날 변경으로 심부분을 둥근형 심배기, 하트 모양 심배기, 별모양 심배기, 심배기 분할등 다양한 커팅이 가능합니다.
- 전용 스탠드 타입(PT-2)에 탈부착 하는 식으로 대형기게로 변신 대형 커팅에 추천합니다.
- 스텐드타입으로 나사 두개 만으로 돌리면 탈부착 할수 있어 매우 간편합니다.

장점

①

분해청소가 간편하여 청결!

분해가 되어 매일 청소를 할수 있어 매우 위생적 이고 효율적입니다.

②

사이즈 변경이 간단하게 됩니다.

외주칼날의 변경으로 파인애플의 사이즈에 맞춰 M, L, LL등을 선택할수 있습니다.

③

여러가지 모양으로 커팅 할수 있습니다.

하트, 별 모양의 심배기, 스틱형 심배기등 풍부한 변화로여러가지 모양이 가능합니다.

M사이즈 외주칼날 1개로 심배기 기본형은 물론 하트모양, 별모양등 심배기가 가능합니다.(심배기 별매)
외주칼날은 파인애플 크기에 맞춰 M, L, LL을 갖추시면 보다편리합니다.

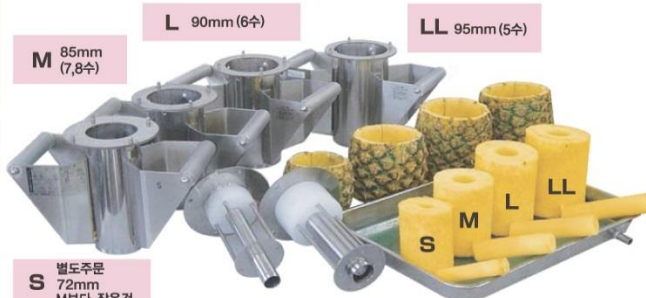
전체를 갖추시 코스트가 내려갑니다.

장점 ②

사이즈 변경을 간단하게 할수 있습니다.

조립에 따라 자유로운 외주칼날

파인애플의 사이즈에 맞추어 손쉽게 사이즈변경을 할 수 있습니다.



외주날의 교환으로 S M L LL사이즈 컷이 가능 합니다.

장점 ③

여러가지 형태 커팅이 가능합니다.

조합에 맞춰 자유롭게 심배기 칼날 사용

★ 새로운 파인애플 원터치 타입
NPW-M용 외주날(싸를엇지)

심배기 칼날 세트의 교환으로
둥근심배기, 하트, 별모양, 4분할,
8분할을 여러가지 컷팅이
가능합니다.



심배기칼날 둥근형 31#
NPW M L LL용 공용

심배기칼날 하트형
NPW M L LL용 공용

심배기칼날 별모양
NPW M L LL용 공용

심배기칼날 (4, 8분할)
NPW M L LL 각 종류가
불립니다. 주의해주세요.

외주날과 심배기 칼날의 조합에 맞춰 넓어진 변화

외칼날 (탈피용 칼날부분)		심배기 칼날	둥근심배기 O31 M/L/LL 공통	하트모양심배기 HEART M/L/LL 공통	별모양 STAR M/L/LL 공통	분할 4분할	분할 8분할
M	(칼날직경 85mm) 7,8수 전용	본체 외주칼날+둥근심배기 NPW-M NPW-L NPW-LL	본체 외주칼날+하트형심배기 NPW-M-HEART NPW-L-HEART NPW-LL-HEART	본체 외주칼날+별모양형심배기 NPW-M-STAR NPW-L-STAR NPW-LL-STAR	M사이즈용 외주칼날+4분할 M4 L사이즈용 외주칼날+4분할 L4 LL사이즈용 외주칼날+4분할 LL4	M사이즈용 외주칼날+8분할 M8 L사이즈용 외주칼날+8분할 L8 LL사이즈용 외주칼날+8분할 LL8	
L	(칼날직경 90mm) 6수 전용						
LL	(칼날직경 95mm) 5수 전용						
S	가능한 넓이 72mm M보다 작은 사이즈	MS	가능한 넓이 80mm M과S의 중간				
(별도주문) 문의주시기 바랍니다.							

(별도주문) 문의주시기 바랍니다.

작업효율성을 올리는 추천상품입니다.

파인애플 스탠드타입

PT-2 [NPW전용]

(칼날NPW는 별매 입니다.)

●Size:L56xW37xH67cm (핸들포함 H95cm) ●Weight:약18kg

지금까지의 상품과 비교 했을때
칼날부분의 탈부착이 매우 간단
청소작업이 간편합니다.
핸들 "좌측" "중앙" "우측"어디에도 부착할 수 있습니다.

**고급
상품**

NPW 칼날부분

나사 2개를 돌리면
간단하게 칼날부분이
탈부착 됩니다.

탈피 스틱형으로
커팅하는 칼날도
있습니다.
(6·8분할)



작업효율
UP!!!

NEW

PT-2
본체



EPA-H1 (EPA-H1 FPC)
한축타입EPA-H2
양축타입
(EPA-H2LG FPC)회전하고 있는 과일에
칼날이 닿는것 만으로
간편하게 탈피

결정판!

만능 필러를
꼭 시험해보세요!큰과일에도 작은 과일에도
딱딱한 과일과 부드러운 과일에도
두꺼운 겹질과 얇은 겹질에도전용
작업대스피드컨트롤러 부착으로
재료에 맞춰 회전수를 조절 할 수
있습니다.
작은 재료는 빠르게
큰재료는 천천히~

EPA-H1 두께감 있는 재료용

심플한
한축타입

EPA-H2 두께감 있는 재료는 물론 부드럽고연한 과일&크기가 큰 재료

범용성이 높은
양축타입사과, 배, 감, 유자, 감자, 마, 순무우 등
재료 탈피 전용

EPA-H1F (풋스위치 부착)

●Size: L62×W24×H31cm ●처리능력: 약100~300개/시간당
●Weight: 약22kg ●100V, 150/180W, 50/60Hz 167회전/분

EPA-H1FPC

(풋스위치 스피드 컨트롤러 부착)

스피드컨트롤러 부착은 재료에 맞춰 회전수를 조절할 수 있습니다.

작은 재료는 빠르게! 큰재료는 천천히!

●부속품: 사과용 고정축 두껍게 · 얇게 전용 필러

키위, 파파야, 서양배, 망고, 메론, 오렌지, 자몽, 수박등의 부드러운 과일 탈피용
한쪽의 축을 빼면 EPA-1 타입(한축타입)으로 사용할 수 있습니다.

EPA-H2F (풋스위치 부착)

●Size: L62×W24×H31cm ●Weight: 약24kg ●처리능력: 약100~300개/시간당 ●100V, 150/180W, 50/60Hz 167회전/분

EPA-H2GFPC (풋스위치 가이드 스피드 컨트롤러 부착)

EPA-H2LG FPC (풋스위치 가이드 스피드 컨트롤러 부착 통타입)

●부속품: 사과용 키위 오렌지 자몽용 고정축 아주두껍게 · 두껍게 · 얇게 전용 필러

★ 전용필러 & 고정축 이므로 작업속도가 다릅니다

식재료에 따라 겹질의 두께가 틀리므로 그 두께에 맞춰 탈피, 식재료의 크기와 성질에 맞춰 고정축이 필요합니다.

히라노의 전동 필러는 많은 분들이 식재료의 용도에 맞게 사용할 수 있도록 설계되었고 식재료에 맞춘 필러와 고정축을 제공 합니다.

EPA 전용필러

원하는 두께를 선택하세요

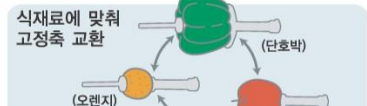
고객님의 요구에 따른 나뭇결썰기
용도 부터 풍부한 필러가 준비되어
있습니다.
겹질의 두께의 따른 필러도 매우
얇게탈피 부터 매우 두꺼운탈피
까지 10단계 이상 입니다.
고객님의 원하는 사이즈에 맞춤
필러도 주문제작도 가능합니다.

사용 용도에 따라 두께를 선택할 수 있습니다.!

스프링의 종류는
식재료의 굵기에따라
움직이므로 초보자도
쉽게 사용할 수
있습니다.

전용 고정축

재료에 맞춰 고정축을 사용, 깨끗하게!

식재료의 크기 부드러운 씨앗의
위치등에 맞춰 최적인 고정축을
이용해주세요.
이외에 탈피가 되지 않을시에
당사로 문의해주세요.특별주문
오렌지 사과등의
통과일&꽃도 만들수
있습니다.

特注 전동필러

~ 많은 식재료의 특별주문한 내용들 입니다. 탈피기 이외에 주스의 과즙을 만들때에도 ~



수박

수박까지 이렇게 깨끗하게
탈피됩니다. 대량주문을
사전에 준비할 수 있습니다.

메론

대량주문용으로 최적의 상품
입니다.

순무우(콜라비)

깍기 어려운 크기의
공모정도 쉽게 탈피 됩니다.

치즈

딱딱하고 큰 치즈를 간단하게
썰기 할 수 있습니다.

과일용기

과일용기 만들기 별도 고정축을
사용하면 과일을 깨끗하게
탈피할 수 있고, 후르츠젤리나
후르츠사벳에 적당한 통과일
용기를 만들 수 있습니다.

주스과즙기

후르츠주스를 종류별로 만들 수
있습니다.

오이모서리 따기

오이의 끝부분을 3면 컷팅이
순식간에 이루어집니다.

수박컷터 / 사과컷터 / 후르츠컷터

PAT.P

체인점 슈퍼에서 인기

4계절 사용하는
만능 수박 컷터여름에는 수박
4계절 사용할 수 있는.
양배추, 매추
분할도 할 수
있습니다.

NEW



효율적인 크기로 UP + 판매단가 UP

요즘 손님들은 깨끗하게 컷팅된 과일을 찾고있습니다.

컷터판매 소분함
판매로 단가도UP!

스텐레스 소재 PAT.P

스탠드식 수박컷터

STWM-6 (6분할용)

STWM-8 (8분할용)

※ 분할수변경의 특별주문 받습니다

●Size:L310×W480×H590

●Weight:약1.05kg

수박컷터



WM-6 1/2·1/8 (6) 분할용

WM-8 1/2·1/4·1/8 (8) 분할용

WM-6·8 6, 8 분할용

장점

1. 컷터의 고정위치 스톱퍼로 한 방향도 정확하게 분할 컷팅 됩니다. 작업능률이 올라갑니다.
2. 수박 홀더가 3단계의 조절기능으로 수박의 크기가 관계없이 안전하게 지탱하여 컷팅이 가능합니다.
3. 컷팅후 수박의 모양을 보존하고 있습니다. 컷팅중 깨짐 현상이 적습니다.
4. 스텐레스와 플라스틱소재를 사용하여 녹슬지 않고 장기간 사용할 수 있습니다.
5. 회전대(벨트)를 교환할 수 있어 분할수를 변경할 수 있습니다.
6. 1/2의 하프컷팅후 또다시 반을 컷팅, 컷팅면을 위로 향하게 한후 가볍게 수박을 손으로 눌러가면서 컷팅 할수있고, 컷팅작업대의 분할수와 상관없이 자유로로 컷팅도 가능합니다.

간편하고 정확한 분할
컷팅이 가능합니다.●Size:L45xW29x
H66cm
●Weight:약6.8kg

수박컷터 컷터받침대

PAT.P

WM-S6
WM-S8WM-S6·8
(겸용타입)

- 수박홀더보다 위치 정하기가 편하고, 능숙하게 컷팅 할 수 있습니다.
- 컷터 받침대를 사용하면 작업에 익숙하지 않는 분들도 간편하게 컷팅할 수 있습니다.
- 깊이 있는 6분할의 경우 5번정도의 컷팅을 해야하지만 컷팅 받침대를 사용하면 3번으로 컷팅할수 있어 작업능률이 올라갑니다.
- 수박컷 장점의 ②-③-④-⑤ 장점을 가지고있습니다.

애플컷터

사과 분할기

AP-6 (6분할용)

AP-8 (8분할용)

- 사과, 배 등의 분할과 심빼기가 동시에 가능하고 탈피된 파인애플의 분할도 가능합니다.
- 스텐레스 소재의 내구성이 뛰어나면 사용후 물세척도 간단합니다.
- 취급방법이 간단합니다. 사과 배 탈피된 파인애플등을 컷터의 중심에 올려놓고 위에서 한번 누르기만 하면 컷팅됩니다. ※특별주문 받습니다.

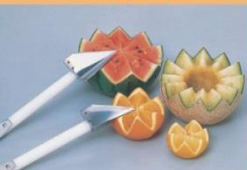
스탠드식 사과 분할기

APSN6 (6분할용)

APSN8 (8분할용)

- Size:L28xW20xH21cm ●Weight:약5kg ●내경 113φ
- 사과, 배등의 분할과 심빼기가 동시에 가능합니다.
- 스텐레스 소재로 내구성이 뛰어나고 사용후에는 물세척이 간단합니다.
- 취급방법이 간단합니다. 사과 배등을 작업대 중심에 올려놓고 위에서 눌러주기만 하면 컷팅됩니다.
- 컷팅 작업대의 위에서 그대로 컷팅되므로 다음작업이 더 편해집니다.

마운틴컷터



컷터 각도 60° 90°

하프컷터

재료를 작업대에 올리고 핸들을 누르는것만으로 연하고
부드러워 자르기 힘든 통조림과일등을 간편하게 컷팅

하프컷터

HF-4/6 분할용

- Size:L18xW36xH28cm
- Weight:약2.6kg ●투입구110φ
- 통조림 과일 백도, 황도, 배, 사과, 죽순 등의 하프컷팅의 재료를 4,6분할 할 수 있습니다.
- ※ 특별주문 받습니다.

스텐레스 소재
PAT.P

특주

사과
토끼모양 컷터타상사이즈의
프레스컷터는
칼날부분을 바꾸면
여러가지 과일
의 컷팅이
가능합니다.레몬
빗살형 컷터분할수를 늘려
식재료의 단가를
줄입니다.

링컷터

스텐레스 소재
PAT.P

RC-31 ●내경:31mm

오렌지 사과 배등과 일의 두께를 만들고 속을 파내어
과일 용기로 만들수 있습니다.

바나나컷터



TC-BA7 7mm 폭 컷터

키위후르츠컷터

키위 후르츠 컷터
TC-Ki7 7mm 폭 컷터데코식
메론컷터전통 복숭아 컷터
(통조림용)스탠드식
사과 심빼기

디저트용 컷터
특별주문품
많은 제작 사례가
있습니다.

- ★ 양과자점
- ★ 제빵 · 제과점
- ★ 화과자 전문점
- ★ 스위트 디저트 점
- ★ 후르츠 카페 등에

매일 직접 만들어야 하는 곳에

최적의 상품입니다.

정품만
직접
구매
하십시오

★ 이런소리에 귀기울여 만들었습니다. ★

「대량생산을 하기위해 가벼운 콤팩트형으로 작업이
효율적으로 올라갈 수 있는 컷팅 기계를 원합니다.」

「지금까지는 없었던, 우리가게만의 신상품을 만들기
위해 유닛한 컷팅을 하고싶습니다.」

「냉동과일을 만들고 싶고, 컷팅을 좀더 효율적으로
하고 싶습니다.」

상담을 기다리고 있습니다.

냉동과일
전용 컷터

롤케익
파운드
후르츠
작은크기 컷팅

메뉴의
양산화

스위트
신상품 개발



호토리갑자

이벤트용 푸딩 롤링 기계

시연기계를
준비하고 있습니다.

언제든지 방문
상담을 환영합니다.

신선도가
틀립니다.

오렌지 자동용의 주스를
편하게 만들 수 있습니다.

주스만들기

지역특산물
가공도
문의해주세요

지역특산물 식재료
개발에 일조하겠습니다.

파이애플
사각썰기

사각썰기컷터

▶▶▶ 14페이지참조

팔빙수나 요구르트등에 올릴 수 있는
후르츠 깎두썰기를 효율적으로!

상품개발
문의받습니다.

궁금하신내용은
언제든지 문의해주세요!

전동필러 EPA

▶▶▶ 19페이지참조

단밤의 강선컷터

딸기분할

메머레이드(젤)
오렌지필러용 컷터

MRC는 딸기나 통조림의
부드러운 과일도 자를 수
있습니다.

딸기슬라이스

통조림과일용

토마토분할

방울토마토 분할 (15개)

방울토마토분할

피아노강선 타입 컷터 우뭇가사리 · 두부컷터 · 치즈컷터 · 이외의 컷터

마파두부컷터

2번의 공정으로
빠르고 간단
모양도 이쁘게

TF-1

- 본체 스텐레스 소재 사용
- 두부, 젤리
- 최대규격: L7xW10xH13cm
- Weight: 약 2.6kg
- Size: L20xW17xH27cm

10mm 각	910 분할
15mm 각	192 분할
20mm 각	90 분할

분해도

우뭇가사리

우뭇가사리의 사각컷터(주사위 모양)
우뭇가사리, 젤리등을 2번의 공정으로 사각컷터

- 1 컷터대에 재료를 올린후 먼저 세로날로 컷팅합니다.
- 2 누름봉으로 재료를 전면 칼날로 누릅니다. 2번의 공정으로 완성 됩니다.

특별주문품으로 커피 젤리
컷터도 있습니다.

TK-10N (10mm 각 컷터)
TK-15N (15mm 각 컷터)

● Size: L20xW17x
H27cm
● weight: 4kg

스텐레스칼
사용

우뭇가사리 · 두부컷터

스텐레스칼
사용

마름모면

15mm 각

우뭇가사리, 젤리등을
2번의 공정으로 사각컷터(주사위 모양)

- 1 우뭇가사리를 왼쪽 투입구에 투입하면 자동으로 내려오면서 컷팅 됩니다.
- 2 스톱퍼가 부착되어 있으며 전용 누름봉으로 우뭇가사리를 누릅니다.



컴팩트 타입 멀티 스윙 컷터

▶▶▶ 6페이지참조



치즈컷터 TCN-P

▶▶▶ 5페이지참조



멀티프레스 치즈슬릭

슬라이서로 컷팅하기 힘들었던 치즈등을 다양한 컷터기로 대응 하고 있습니다.

크림치즈
슬라이스 L CK-L-5

크림치즈
슬라이스 S CK-L-5

치즈스틱
CK-A2-10

camembert
까망베르 분할 컷터

MRC 치즈 세절기

SK-4NS 타입

치타라 컷터
SK-4N

동근치즈
SK-1L

다양한 종류의
치즈컷터

납품실적이 있습니다.

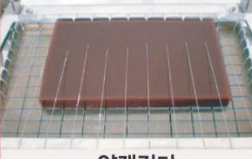
이외의 컷터

피아노선을 사용하여 케익, 스위트등의 컷터

많은 분들이
소형분할,
소형사이즈를
구입하고 있습니다.



생카라멜 컷터



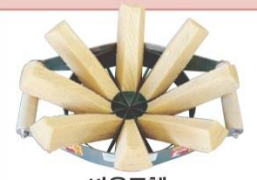
양갱컷터



인절미컷터



롤케익컷터



바움쿰



치즈케익



쿠키요리



아이스컷터



모찌떡
컷터



말린고구마 컷터



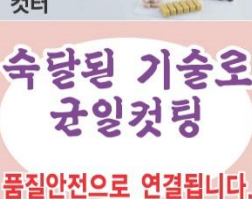
망궁
슬라이스



버터컷터



벨라 하트모양으로 심을베고 달콤한 속을 넣었습니다.



속달된 기술로
균일컷팅

품질안전으로 연결됩니다.

정말 귀여운!

지금까지의 특별주문품의 일부를 소개

특주 두부컷터



카보스 2분할컷터



오이3면 탈피기



세로 둥근모양 외피기



칼날홀더부착 SK-1L



긴 채소도
무리없이 컷팅

고추컷터



3회 투입하는
다지기가 됩니다.

과일속파기



과일용기

속심 빼기



속심을
빼내는데
최적입니다.

메론분할컷터



압착 프레스성형기



누름식
초밥에 최적

애플보트



깨끗하게
속따기

레이컷터



사과분할컷터



멀티프레스호박컷터



호박
각셀기에
최적

애플망고분할



망고건조식품
전처리에 최적

소형매장에서
편리한 컷터

레몬 · 토마토컷터



어묵 분할기



균일하게
분할됩니다.

이외의 특수칼날



여러모양의
칼날도
문의하세요.

식품을 자르거나 가공시 필요한 기계 및 장비는 언제든지 문의주세요.
전임담당자가 용도를 여쭙고 친절히 상담해 드리겠습니다.

제조원

株式会社 平野製作所

수입, 판매원

<http://blog.naver.com/hiranokorea1>

HIRANO
SINCE 1907

히라노코리아

경기도 오산시 원동로 6(원동, 파크스퀘어 324, 325호)
TEL : 010-2773-8596
FAX : 031-373-9619
E-mail : hiranokorea1@naver.com

100년 전통의 (株)平野製作所 韓國總販

HIRANO
SINCE 1907

영업부장 이 호 성

히라노코리아

447-060 경기도 오산시 원동로 6 (원동, 파크스퀘어324, 325호)

Tel 031.373.9618 Fax 031.373.9619

mobile 010.2773.8596

e-mail hiranokorea1@naver.com

National

내쇼날도마 / 산업용기 / 파레트