

移動テーブル付きカッティングマシン

包丁名人



そば、うどんなどの麺類から、野菜まで修業のらずで一刀両断。

名人技1

カッター部分と移動まな板が連動して動くことで、職人と同じように切ることが出来ます。

名人技2

スピーディな作業で大量に切ることが出来ます。

名人技3

初めての方でも、わずかなスペースで簡単に操作することが出来ます。

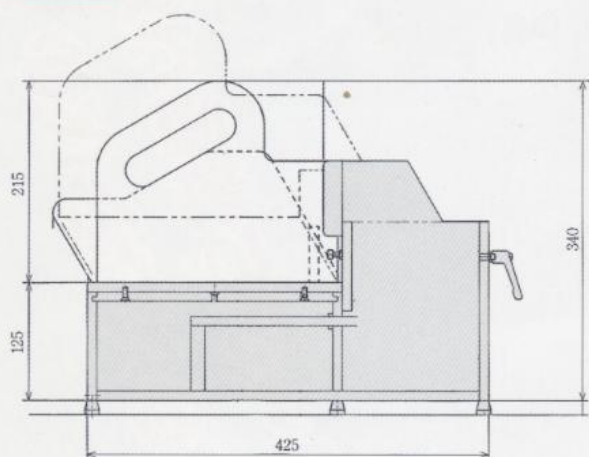
名人技4

カッター部分に包丁刃を使用しているため、素材の味を損なわずきれいに切ることが出来ます。

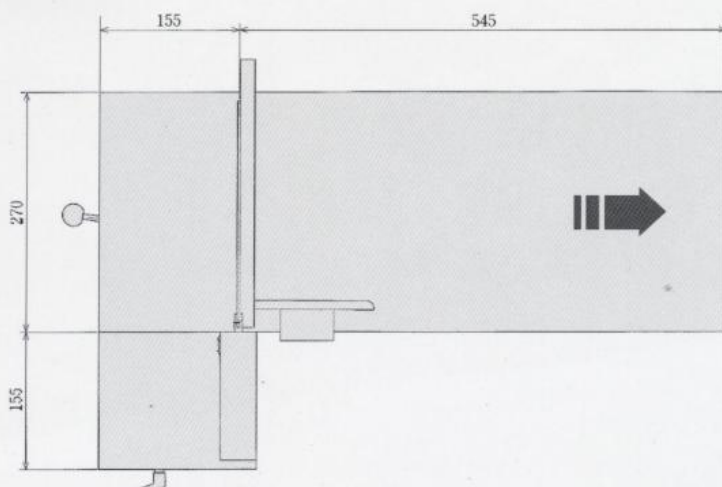
包丁名人

- カッター部と移動まな板が連動して動くことで、職人と同じように切ることが出来ます。
- スピーディな作業で大量に切ることが出来ます。
- 初めての方でも、わずかなスペースで簡単に操作することが出来ます。
- カッター部に包丁刃を使用しているため、素材の味を損なわずきれいに切ることが出来ます。

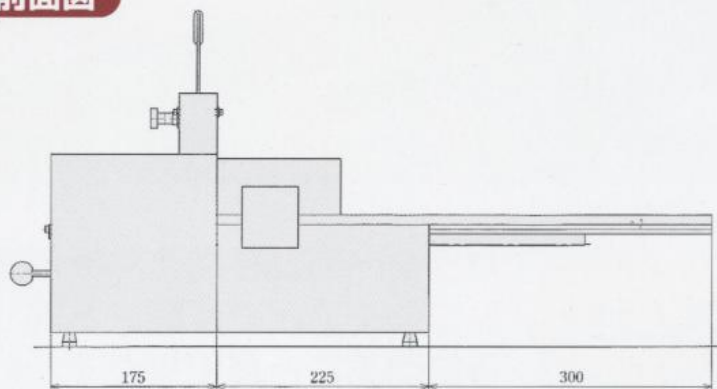
側面図



上面図



前面図



主な仕様

本体重量／約10Kg

材質／POM（ジュラコン）

まな板部／超高分子ポリエチレン

包丁刃／ステンレス鋼焼入

●お問い合わせ先



NISHIKAWA

製造元

西川鉄工株式会社

静岡県富士市久沢1114-2

TEL <0545>71-2680(代) FAX 71-2754

Eメール nskw2680@poppy.ocn.ne.jp