

木芯入りハイテク・スパテラ
攪拌調理用

従来の木製スパテラは欠ける・焦げる・ひび割れる、或いは削れることにより木片が食材に混入する恐れがあり、衛生管理上の最大の問題点でした。超高分子量ポリマーUMSP製を使用することによりそれを解消しました。さらに軽量です。

41 もちつき機
きね・うす

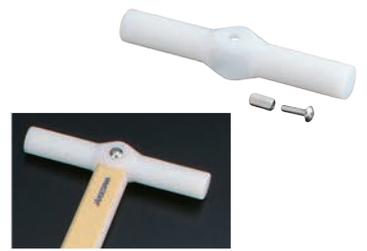
耐熱温度
130℃



耐熱温度
130℃



レーザーマーカによる印字が出来ます。(手元部限定) 特注にて別途加工費がかかります。(文字、数字等)



42 スチーマー

①ハイテク・スパテラ丸(SPO)

全長	ページコード	幅	g	先厚	商品コード	価格
25cm	5-0633-0101	72	90	2.8	6176800	¥8,200
30cm	5-0633-0102	91	140	2.8	6868200	¥8,900
40cm	5-0633-0103	111	210	2.8	6176900	¥10,100
50cm	5-0633-0104	124	300	2.8	6177000	¥11,600
60cm	5-0633-0105	137	410	2.8	6177100	¥14,000
75cm	5-0633-0106	150	600	3.3	6177200	¥18,300
90cm	5-0633-0107	163	780	3.3	6177300	¥22,600
105cm	5-0633-0108	174	1,050	4.3	6177400	¥26,800
120cm	5-0633-0109	187	1,300	4.8	6177500	¥31,000
135cm	5-0633-0110	202	1,550	5.8	7042200	¥42,500
150cm	5-0633-0111	215	1,950	6.8	6177600	¥49,500

カラーグリップ加工(両面)



特注にて別途加工費がかかります。

G...グリーン
A...赤
B...ブルー

②ハイテク・スパテラ角(SPS)

全長	ページコード	幅	g	先厚	商品コード	価格
35cm	5-0633-0201	75	140	7	6177700	¥8,900
40cm	5-0633-0202	80	190	7	6177800	¥9,700
50cm	5-0633-0203	95	280	8	6177900	¥11,100
60cm	5-0633-0204	105	380	9	6178000	¥14,000
75cm	5-0633-0205	120	550	10	6178100	¥18,300

③ハイテクスパテラ用 ハンドル

ページコード	商品コード	価格
SH-105 105cm用	5-0633-0301	3428800 ¥7,400
SH-120 120cm用	5-0633-0302	3428900 ¥7,400
SH-135 135cm用	5-0633-0303	3429000 ¥7,400
SH-150 150cm用	5-0633-0304	3429100 ¥7,400

サイズ:φ29×200
※①、②、③、④、⑤、⑥、⑦に取り付けができます。

43 ストレナー



●ガス回転鍋など直火でのルー造りでは、200℃前後の高温状態が連続して作用しますので、ご使用は遠慮ください。
●煮沸、熱湯消毒、一般の殺菌漂白剤、紫外線殺菌庫は、OKです。

熱風 90分 90℃	煮沸 5分	熱湯 OK	漂白剤 殺菌系 塩素系 OK	紫外線 OK
------------------	----------	----------	-------------------------	-----------

44 給食用スパテラ・すくい網・ひしゃく

耐熱温度
230℃



耐熱温度
100℃



耐熱温度
130℃



先端の厚みにより、豚骨や鶏ガラ等の硬いものにもお使い頂けます！

④ウルトラ耐熱スパテラ丸(SPOT)

全長	ページコード	幅	g	先厚	商品コード	価格
120cm	5-0633-0401	174	1,380	22.1	2107550	¥48,900
105cm	5-0633-0402	163	1,160	20.6	2107560	¥44,500
90cm	5-0633-0403	150	870	18.6	2107570	¥40,700

材質:ナイロン系エンブラ樹脂、ナイロン、木芯
●230℃の超耐熱製品。ブラウンルー調理にも推奨します。

⑤ハイテクスパテラ穴開きタイプ

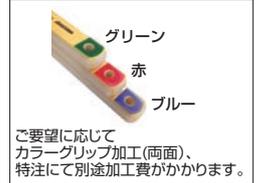
ページコード	商品コード	価格
120cm	5-0633-0501	3763300 ¥34,200

1,200×187 重量:1,160g
先厚:4.8
●汁物・スープ等の波立ちやこぼしを抑え、スムーズな攪拌ができます。

⑥ハイテク・スパテラエンマ棒(SPE)

全長	ページコード	商品コード	価格
120cm	5-0633-0601	1971000	¥37,300

重量:1,430g
先厚:18
※先幅100mm



グリーン
赤
ブルー
ご要望に応じてカラーグリップ加工(両面)、特注にて別途加工費がかかります。

37 ライス型・押し寿司型

耐熱温度
180℃



耐熱温度
180℃



⑦ハイテク・スパテラハードタイプ丸(SPOH)

全長	ページコード	幅	g	先厚	商品コード	価格
60cm	5-0633-0701	137	450	5.4	6872100	¥18,500
75cm	5-0633-0702	150	700	6.1	6872200	¥24,000
90cm	5-0633-0703	163	950	6.6	6872300	¥29,700
105cm	5-0633-0704	174	1,250	7.6	6872400	¥35,400
120cm	5-0633-0705	187	1,550	8.1	6872500	¥41,000
135cm	5-0633-0706	202	1,950	8.9	6872600	¥55,900
150cm	5-0633-0707	215	2,450	9.9	6872700	¥69,600

⑧ハイテク・スパテラハードタイプ角(SPSH)

全長	ページコード	幅	g	先厚	商品コード	価格
60cm	5-0633-0801	105	500	9	6873100	¥18,500
75cm	5-0633-0802	120	700	10	6873200	¥24,000

●今までのハイテクスパテラではできなかったカラ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。

⑨18-8 スパテラスタンド

ページコード	商品コード	価格
5-0633-0901	8522900	¥107,500

容器:φ270×H400 全高:620
キャスター:ナイロンφ50
(ストッパー付×2、ストッパー無×2)
●容器と脚台は取りはずしができ、洗浄が簡単です。
※スパテラは別売です。



⑩スパテラスタンド仕切り板セット(専用クッション材付)

ページコード	商品コード	価格
ST-ID 5-0633-1001	8522910	¥18,500

サイズ:仕切り板/500×275
クッション材/φ240
材質:仕切り板/18-8ステンレス
クッション材/ポリエチレン
●仕切り板を入れる事で分けて収納でき、クッション材を装着し、スパテラ先端部の損傷を防止します。

38 抜板

39 盛箸・菜箸

40 野菜抜き型