

Chef-in-Casa

イタリア製業務用電動パスタマシン

Chef in Casa シエフインカーザ



小型でパワフル



低加水でアルデンテ



小麦粉容量2kg



ハイスピード

イタリア製のパワフルな捏ね&押し出し製麺ができる
電動パスタマシン

小型ながら750Wのハイパワーモーターで歯ごたえのある生パスタが作れます。



※シェフインカーザに手動カッターユニットとオプションダイス「フジッリ」を取り付けたイメージ

- ◆イタリアのレストランで主流となっている本格的な生パスタ製麺を実現
- ◆デュラムセモリナはもちろん、様々な種類の小麦粉に対応
- ◆卵、野菜のペースト、オリーブオイルなどの配合も可能
- ◆豊富なオプションダイスで様々な種類のパスタが作れる
- ◆卓上サイズでありながら安定した製麺能力
- ◆操作方法・お手入れ方法がシンプルで初めてでも使いやすい



①電動押出式パスタマシン シェフインカーザ

ページコード 商品コード 価格

5-0870-0101 6395200 ¥800,000

外寸(ダイスリング含む):520×300×260 重量:27kg
主な素材:ステンレススチール
電源:単相100V, 50/60Hz 消費電力:750W
容量(小麦粉):2kg 能力:生地6~8kg/時
機能:生地ミキサー、押出製麺
付属品:電源コード、ダイス用レンチ、手動カッターユニット
※生地の配合や状態によって変化しますのでご了承ください。
※小規模レストランに最適なスペックとなっております。

別売

材質:ブロンズ



②パスタシート 170mm

5-0870-0201 6395630



¥30,000

●シートの厚さ(麺の厚み)は自在に調節できます



③パスタシート 100mm

5-0870-0301 6395500



¥30,000

●シートの厚さ(麺の厚み)は自在に調節できます



④スパゲッティ 1.9mm

5-0870-0401 6395510



¥20,000

●シートの厚さ(麺の厚み)は自在に調節できます



⑤リングイネ 1.6mm

5-0870-0501 6395580



¥20,000

●シートの厚さ(麺の厚み)は自在に調節できます



⑥タリアッテレ 2.5mm

5-0870-0601 6395570



¥20,000

●シートの厚さ(麺の厚み)は自在に調節できます



⑧ビーベ

5-0870-0801 6395590



¥20,000

●シートの厚さ(麺の厚み)は自在に調節できます



⑩フジッリ

5-0870-1001 6395610



¥20,000

●シートの厚さ(麺の厚み)は自在に調節できます



⑫カゼレッчи

5-0870-1201 6395560



¥20,000

●シートの厚さ(麺の厚み)は自在に調節できます



⑭パッケリ 25mm

5-0870-1401 6395550



¥20,000

●シートの厚さ(麺の厚み)は自在に調節できます



⑮トルティヨーニ 10mm

5-0870-1501 6395530



¥20,000

●シートの厚さ(麺の厚み)は自在に調節できます

別売



⑯シェフインカーザ用 手動カッターユニット

ページコード 商品コード 価格

5-0870-1601 6395300



¥30,000

カットブレード2種付属(シングル、ダブル)
●シェフインカーザ本体のダイス部分に取り付けで
使用します。

●押し出されたパスタをカットするためのユニットです。



⑰シェフインカーザ用 自動カッターユニット

ページコード 商品コード 価格

5-0870-1701 6395400



¥70,000

カットブレード2種付属(シングル、ダブル)
●シェフインカーザ本体より電源供給

●押し出されたパスタをモーターの回転により自動で
カットします。

●回転速度はダイアルで自在に調節できます。



※自動カッターユニット取り付けイメージ