



① ベリタス 電動ミートチョッパー S-10-2

[EMMC-21] ㊦

12-0278-0101 ¥65,000

サイズ:140×389×H272 重量:8kg  
電源:単相100V 90W  
投入口径:50 出口(プレート)径:61.5  
処理能力:0.2~1kg/分  
標準仕様:4.0mmプレート付  
付属品:ツキ棒

② ベリタス S-10-2用 ナイフ [EMMC-22] ㊦

12-0278-0201 ¥1,600

③ ベリタス S-10-2用 プレート [EMMC-23] ㊦

2.0mm	12-0278-0301	¥5,600
3.0mm	12-0278-0302	¥2,900
4.0mm(標準)	12-0278-0303	¥2,900
5.0mm	12-0278-0304	¥2,900
6.0mm	12-0278-0305	¥2,900



④ ボニー キッチンミンサー BK-220 [EMMC-02] ㊦

12-0278-0401 ¥77,000

サイズ:170×394×H310 重量:7kg  
電源:単相100V 200W  
投入口径:φ45 出口径:φ65 定格時間:20分  
処理能力:肉・魚20~30kg/20分 みそ豆40kg/20分  
標準仕様:3.2mmプレート付  
付属品:押棒  
※オプションでウインナーメーカーもあります。

⑤ ボニー BK-220用 ナイフ [EMMC-38] ㊦

12-0278-0501 ¥2,600

⑥ ボニー BK-220用 プレート [EMMC-39] ㊦

2.4mm	12-0278-0601	¥10,000
3.2mm(標準)	12-0278-0602	¥5,800
4.0mm	12-0278-0603	¥5,800
4.8mm	12-0278-0604	¥5,800
6.4mm	12-0278-0605	¥5,800
8.0mm	12-0278-0606	¥5,800
9.6mm	12-0278-0607	¥5,800



⑦ ボニー ウインナーメーカーセット [EMMC-13] ㊦

	No5	No10-12	BK-220シリーズ
セット内容	専用ステンレスプレート 太口ノズル(φ22) 細口ノズル(φ15) 太口ケーシング(φ24) 細口ケーシング(φ17)	専用ステンレスプレート 太口ノズル(φ22) 細口ノズル(φ15) 太口ケーシング(φ24) 細口ケーシング(φ17)	ステンレスプレート16mm 太口ノズル(φ22) 細口ノズル(φ15) 太口ケーシング(φ24) 細口ケーシング(φ17)
価格	12-0278-0701 ¥9,600	12-0278-0702 ¥10,300	12-0278-0703 ¥10,600

⑧ ボニー ウインナーメーカー用 ケーシング (12本入) [EMMC-45] ㊦

	直径		
太口	φ24	12-0278-0801	¥9,400
細口	φ17	12-0278-0802	¥9,400



⑨ ボニー ハイパワーミンサー BN-550SA (#12) [EMMC-18] ㊦

12-0278-0901 ¥330,000

サイズ:560×250×H400 重量:29kg  
電源:単相100V 消費電力:550W  
投入口径:62 出口(プレート)径:69  
最大処理能力:220kg/時間  
付属品:大型トレー(ステンレス製)、押棒  
●強力モーターで高速処理、業務用ミンサーの定番。  
●特殊な熱処理を施したプレートとナイフは鋭い切れ味と抜群の耐久性があります。



⑩ ボニー 動力直結式ミンサー No.22 [EMMC-29] ㊦

12-0278-1001 ¥400,000

サイズ:580×230×H410 重量:35kg  
電源:三相200V 消費電力:750W  
投入口径:φ50 出口(プレート)径:φ81  
最大処理能力:260kg/時間  
標準装備:3.2mmプレート、永久ナイフ付  
付属品:大型トレー(アルミ製)、押棒  
●三相200V-750Wの強化なモーターで高速処理、多忙なプロの現場をサポートします。



⑪ ボニー まめミンサー BK-205N [EMMC-15] ㊦

12-0278-1101 ¥73,000

サイズ:394×170×H382 重量:7kg  
電源:単相100V 400W 定格出力:200W 定格時間:20分  
投入口径:φ45 出口径:φ65  
処理能力:みそ豆40kg/20分  
付属品:専用豆ホッパー、みそ豆専用プレート(4.8mm)、押棒  
●味噌づくりに最適なミンサーです。味噌豆専用プレートと3kgもの豆を入れられる大きなホッパーで、よりおいしく、より大量の味噌づくりが可能です。



⑫ アルゴス22 ミートチョッパー MC-22 [EMMC-42] ㊦

12-0278-1201 ¥520,000

サイズ:431×632×H510 重量:70kg  
電源:三相200V 50/60Hz  
消費電力:1,500W  
投入口径:φ52 出口(プレート)径:φ82  
処理能力:270kg/時(50Hz) 320kg/時(60Hz)  
標準プレート:3.2mm目  
付属品:専用工具(筒分解)  
●-4°C~+3°Cまで挽くことができ、常温でもきれいなミンチを挽けます。  
●コンパクトサイズで場所をとらず、320kg/時挽く事ができるため、作業効率を上げれます。  
●受け皿が簡単に外れ、筒を分解する際には専用工具を使って、簡単に安全にロールを取り外す事ができます。



⑬ アルゴス32 ミートチョッパー MC-32 [EMMC-43] ㊦

12-0278-1301 ¥650,000

サイズ:650×600×H450 重量:90kg  
電源:三相200V 50/60Hz  
消費電力:2,200W  
投入口径:φ55 出口(プレート)径:φ100  
処理能力:500kg/時(50Hz) 600kg/時(60Hz)  
標準プレート:3.2mm目  
付属品:専用工具(筒分解)  
●-5°C~+3°Cまで挽くことができ、常温でもきれいなミンチを挽けます。  
●コンパクトサイズで場所をとらず、500kg/時挽く事ができるため、作業効率を上げれます。  
●受け皿が簡単に外れ、中板もステンレスなので劣化による異物混入がありません。  
●筒を分解する際には専用工具を使って、簡単に安全にロールを取り外す事ができます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

調理機械

020 ~ 026

020 万能調理機

フードプロセッサー

021 野菜スライサー

022 手切り機・ピーラー

023 おろし機

024 ミシン切機

025 ハムスライサー

026 その他専用カッター類

## NEWハイパワーミンサー BN-550SA

### 強力モーターで高速処理、安全性にも配慮した 業務用ミンサーのスタンダード

1時間に220kgものミンチ肉を作り出すハイパワーで、  
精肉店やレストラン、中華料理店、  
給食調理場などご利用いただいています。  
使い勝手や衛生面など細部に渡り、  
究極までクオリティを追求しました。



安全ガード付の  
新トレー搭載！



- モーター：単相100V 550W
- 最大処理能力：220kg/時間
- サイズ：560×250×400mm
- 重量：29kg
- 投入口の径：62mm
- 出口(プレート)の径：69mm
- 標準プレート3.2mm付  
(付属品)押棒
- JANコード：49 3683413300 2

#### ハイパワーモーター

1時間に220kgもの処理が可能な  
550Wの強力モーターを標準搭載。プ  
ロの調理場で本領を發揮します。

#### ギアボックス

ハンマートーン塗装を施したアルミ  
製ギアボックスが軽量化と落ち着いた  
外観を実現しています。

#### 永久プレート・ナイフ

特別な熱処理を施し、精密研磨加工し  
たボニーのプレート・ナイフは鋭い切  
れ味と抜群の耐久性を持っています。

#### 大容量のトレー

大量の素材が入られるステンレス製  
の大型トレーの投入口に安全ガードを  
取り付け、手が入らないようにしました。

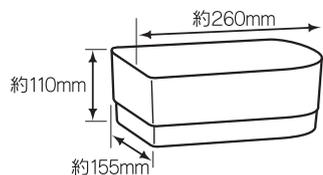
## まめミンサー BK-205N

### みそづくりに便利な豆ひき専用機

あらかじめセットされている味噌豆専用プレートと  
3リットルもの豆が入られる大きなホッパーでよりおいしく、  
より大量の味噌づくりを可能にしました。  
ハイパワー・静かな運転音、コンパクトと  
ご家庭での使いやすさも最大限に追求しました。

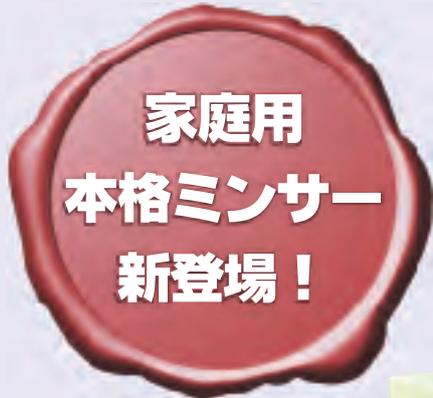


- サイズ：幅394×奥行170×高さ382mm  
(ホッパー含む)
- 本体重量：7kg
- 投入口の径：45mm ●出口の径：65mm
- 処理能力：みそ豆40kg/20分
- 最大出力：200W ●定格時間：20分  
(付属品)専用豆ホッパー、押棒、  
みそ豆専用プレート(4.8mm)
- JANコード：49 3683468500 6



- ホッパーサイズ  
高さ：約110mm  
変形楕円：約260mm(長辺最長部)×約155mm(短辺)

# ご家庭で簡単に 新鮮ヘルシーメニューを



青汁

味噌汁

ハンバーグ

つくね

## ハイパワー

あらゆる新鮮食材を  
細かく挽きます

肉や魚はもちろん、味噌豆や野菜も小型機種とは思えないハイパワーで細かく挽きます。コロケ、つくね、味噌、野菜ジュース…。ヘルシーな手作り料理がラクにつくれます。定格時間も20分で大量処理が可能です。

肉

豆

魚



## こんな食材も

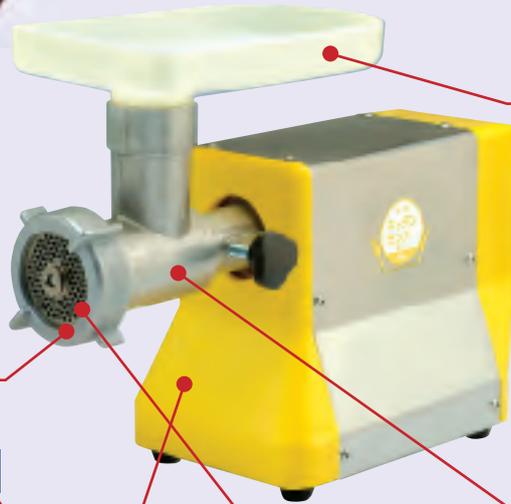
ごますりに最適

煎りごまをNEWキッチンミンサーで挽くと、すりごまになります。中華料理店などで、ご好評いただいております。

## コンパクト

置き場所に困りません

電化製品が増えて手狭になりつつある台所。そんなご家庭でも扱いやすいのが、NEWキッチンミンサー。モーターの小型化で実現したコンパクトなデザインは、置き場所に困りません。



## 抗菌トレー

衛生面にも配慮しました



食品が触れるトレー部分には抗菌プラスチックを採用。衛生面にも気を配りました。

## 新開発ロール

より扱いやすくなりました



ロール(スクリュー)にはステンレスとプラスチックの複合材を使用。軽量化によりさらに扱いやすくなりました。

## 精密研磨仕上



切れ味・耐久性に優れ、  
お手入れも一層しやすく

創業以来、ミンサーを提供してきたボニーが自信を持って作りあげたナイフとプレートを標準装備しました。特にプレートには錆びにくいうえに耐久性も抜群の刃物用特殊ステンレス鋼を採用しました。

NEW  
キッチン  
ミンサー

BK-220

Bonny

mincer for your kitchen

形番	BK-220
外形寸法	幅170×奥行394×高さ310mm
重量	7kg
投入口の径	45mm
出口の径	65mm
定格出力	200W(定格消費電力 400W)
定格時間	20分
処理能力	肉・魚20~30kg/20分、 みそ豆40kg/20分
付属品	押棒
オプションパーツ	専用豆ホッパー、各種プレート ウイナーメーカー
JANコード	49 3683468800 7

Bonny 株式会社ボニー