

ナイフ・プレート



鋭い切れ味で 様々な用途にお応えします

ボニーのプレートとナイフは
特殊な金属に特別な熱処理を施し、精密研磨仕上げしたものです。
鋭い切れ味と抜群の耐久性を持っており、
また種々の材質と様々な形状のものがありますので
家庭用から業務用そして食肉加工用大型機械にまで幅広くご利用いただいております。



手廻しミンサープレート



SKD(永久)プレート



業務用特殊プレート
(ダイス鋼製)



ハードナイフ



エクセルナイフ



三段挽用両刃ナイフ



切れ味が鮮度に直結

ナイフとプレートは、ミンサーの中でも最も重要な部品です。いずれも刃物になっており、その切れ味が挽くものの品質を左右します。摩耗して切れ味が悪くなると、挽くものがミンサー内部で練られたようになり、出方も悪く、鮮度が落ちてしまいます。



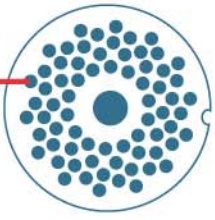
効果的な再研磨

切れ味の悪くなったプレートとナイフをボニーにお送りいただければ、再研磨(研ぎ)いたします。そうすれば、また元通りの鋭い切れ味が蘇ります。このとき、プレートとナイフは一緒に再研磨するようにしてください。片方だけの場合、お互いにくまなく沿わず、よく切れるようにはならないことがあります。



特注品も承ります

ボニーでは、お客様がご要望される寸法や形状の異なるプレート・ナイフを製作いたします。また、材質や熱処理の方法についてもご相談に応じます。ご照会ください。



■目(穴)のサイズと適した加工品

目(穴)のサイズ	1.6ミリ	1.9ミリ	2.4ミリ	3.2ミリ (1分)	4.8ミリ (1.5分)	6.4ミリ (2分)	8ミリ (2.5分)	9.6ミリ (3分)	12.8ミリ (4分)
目(穴)の実物大	●	●	●	●	●	●	●	●	●
食肉ミンチ(粗挽)					○	◎			
食肉ミンチ				◎	○				
魚肉ミンチ			○	◎	○				
魚スリミ	◎	○	○						
コロッケ・じゃがいも				○	○	◎	○		
みそ豆				◎	○	○			
製あん	◎	○	○						

※上表は目安です。食材の種類や状態により適切なサイズが異なる場合もございます。

■各製品の材質と特長

製品	材質	特徴
手廻し式ミンサー用プレート	SK材(SKS93)	刃物用の合金工具鋼
キッチンミンサー用プレート	ステンレス鋼(SUS420J2)	刃物用ステンレス鋼、錆びにくい
業務用(永久)プレート	ダイス鋼(SKD11)	刃物用の特殊鋼 耐摩耗性に優れ、錆びにくい
手廻し式ミンサー用 ハードナイフ	クロムモリブデン鋼(SCM440)	耐摩耗性のある強靱鋼
永久ナイフ	高級刃物用ステンレス鋼 (SUS440C)	刃物用ステンレス鋼、錆びにくい
エクセル・ナイフ	付刃ーステンレス鋼(SUS440C) または 高速度工具鋼(SKH51) 本体ーステンレス鋼(SUS304)	刃物用の特殊合金 耐摩耗性に優れ、ダイス鋼製のプレートと相性が良い