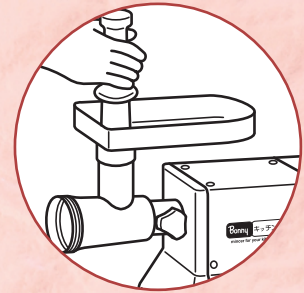


**PRODUCTS  
CATALOGUE**



**ELECTRIC MINCER**

電動ミンサー



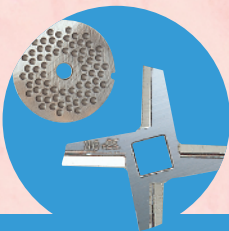
**HAND MINCER**

手廻し式ミンサー



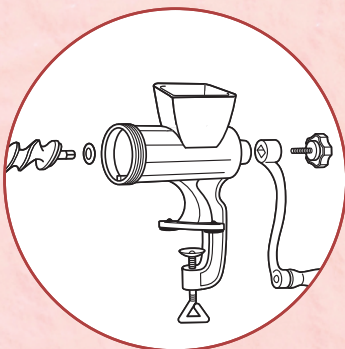
**WIENER MAKER**

ウイナーメーカー



**KNIFE&PLATE**

ナイフ・プレート



FOR  
HEALTHY  
LIFE

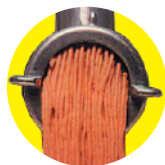
## NEWキッチンミンサー BK-220

## 新鮮でヘルシーなメニューがご家庭でカンタンに

トレーに肉を載せてスイッチを入れるだけで、  
たちまち挽肉のでき上がり。  
肉だけでなく、魚のすり身や味噌、ジュースまで作れます。  
また、大量処理が可能なハイパワーにもかかわらず静かな運転音、  
置き場所に困らないコンパクト設計、  
抗菌プラスチックを採用したトレーなど  
使いやすさと衛生面にも気を配りました。



- サイズ:幅394×奥行170×高さ310mm
  - 本体重量:7kg
  - 投入口の径:45mm
  - 出口の径:65mm
  - 標準プレート3.2mm付
  - 処理能力:肉・魚20~30kg/20分、みそ豆40kg/20分
  - 最大出力:200W ●定格時間:20分
  - 〈付属品〉押棒、ミートトレー
  - 〈オプションパーツ〉専用豆ホッパー、ウインナーメーカー、各種プレート
  - JANコード:49 3683468800 7
- ※1.当社比



肉



豆



魚



mincer for your kitchen

## コロッケの生地もあっという間

マッシュポテトも熱いうちに作れるので、固くならずホクホクとしたコロッケが作れます。

## 大きなパワーで大量処理

肉や魚だけでなく、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。

## ゴマすりにも対応

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



青汁

味噌汁

ハンバーグ

つくね

## 扱いやすい新開発ロール



ステンレスとプラスチックの複合材を使用した新開発ロール。軽量化によりさらに扱いやすくなりました。

## 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発揮します。

#### 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。

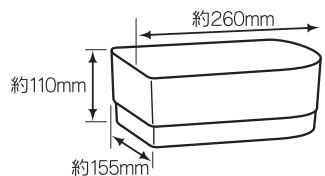
## まめミンサー BK-205N

### 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

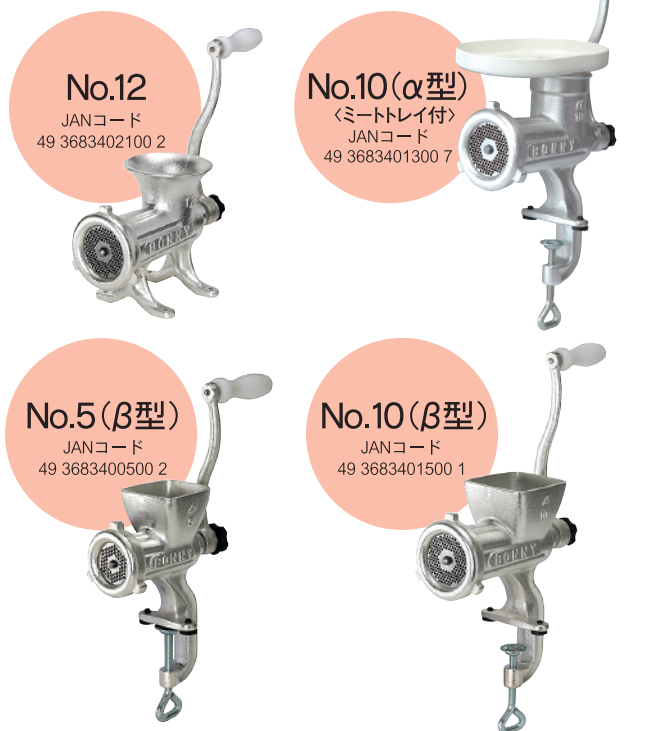


- ホッパーサイズ  
高さ：約110mm  
変形楕円：約260mm(長辺最長部)×約155mm(短辺)

### 手廻し式ミンサー

#### 用途に応じて選べるポニーの基本形

ご家庭でミンチ肉や味噌が作れるので防腐剤などの入っていない、ヘルシーな手作り料理が楽しめます。  
牛肉、豚肉、鶏肉などの肉類、魚類を挽くほか、味噌豆ひき、餡挽潰し等、幅広くご使用になれます。  
(標準の3.2mmプレートを取り付けています)



**No.12**

JANコード  
49 3683402100 2

**No.10(α型)**

〈ミートトレイ付〉  
JANコード  
49 3683401300 7

**No.5(β型)**

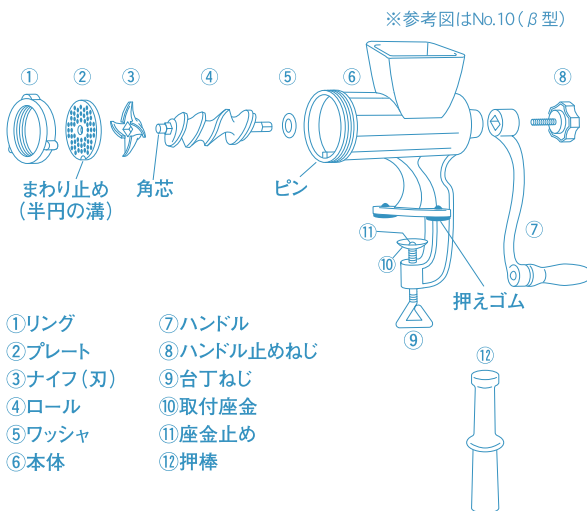
JANコード  
49 3683400500 2

**No.10(β型)**

JANコード  
49 3683401500 1

#### 解体図

- ねじ止め式 — No.5(β型)、No.10(β型)、No.10(α型)
- 据付式 — No.12



●部品ご用命の際は、上記名称をご指定ください。

製品		ねじ止め式			据付式
品番		No.5(β型)	No.10(β型)	No.10(α型)	No.12
能力	力	12kg/h	25kg/h	25kg/h	25kg/h
大きさ	横幅	180mm	250mm	250mm	250mm
	奥行	70mm	120mm	140mm	120mm
	高さ	270mm	310mm	310mm	170mm
重量	量	2.5kg	4.8kg	4.8kg	4.5kg
投入口の大きさ		70mm×70mm	90mm×85mm	140mm×200mm (ミートトレイサイズ)	115mm×100mm (だ円さし渡し)
出口(プレート)の径		53mm	69mm	69mm	69mm

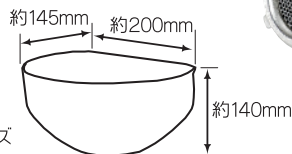
### 豆ひき・豆すり(味噌すり対応型)

#### 豆ひきに最適な大容量ホッパー付

1度に2リットルの豆が入る大きなホッパーが付いています。  
味噌をたくさん作られるご家庭に最適です。  
味噌豆以外にも対応します。

- 本体サイズ:幅250×奥行200×高さ450mm(ホッパー含む)
- 本体重量:5kg ●標準プレート3.2mm付
- 〈付属品〉押棒
- JANコード: 49 3683411300 4

- ホッパーサイズ  
高さ:約140mm  
変形楕円:約200mm(長辺最長部)×約145mm(短辺最長部)



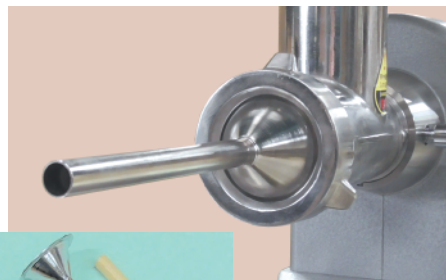
# ウイナーメーカーセット

## オリジナルウイナーをお手軽に

ソーセージ等のスパイスをきかせてドイツ風、ゆかりを入れて日本風。  
香辛料をブレンドすれば、市販品にはないわが家だけのウイナーが作れます。



セット内容と  
取り付け例  
(NO.10-12用)



セット内容と  
取り付け例  
(BN-550用)

### 手作りウイナーは無添加

「ソーセージの中身は肉屋と神様しか知らない」というヨーロッパのことわざがありますが、手作りすればそんな心配もせず安心して召し上がれます。

### 煮物の具にもピッタリです

ウイナーは炒めるだけでなく、シチューや煮物の材料にもなります。鶏肉や豚肉、お好みの材料でお試しください。

	手廻し式ミンサー		電動式ミンサー	
	No.5用	No.10-12用	BK-200シリーズ用	BN-550(#12)用
セット内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>●専用ステンレスプレート</li> <li>●太口ノズル(外径22mm)</li> <li>●細口ノズル(外径15mm)</li> <li>●太口ケーシング(φ24mm)</li> <li>●細口ケーシング(φ17mm)</li> <li>●取扱説明書</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●専用ステンレスプレート</li> <li>●太口ノズル(外径22mm)</li> <li>●細口ノズル(外径15mm)</li> <li>●太口ケーシング(φ24mm)</li> <li>●細口ケーシング(φ17mm)</li> <li>●取扱説明書</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●専用ステンレスプレート</li> <li>●太口ノズル(外径22mm)</li> <li>●細口ノズル(外径15mm)</li> <li>●太口ケーシング(φ24mm)</li> <li>●細口ケーシング(φ17mm)</li> <li>●取扱説明書</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●専用SKDプレート</li> <li>●ノズル(外径15mm)</li> <li>●細口ケーシング(φ17mm)2本</li> <li>●ノズル用押し出し棒</li> <li>●取扱説明書</li> </ul>
JANコード	49 3683400140 0	49 3683401140 9	49 3683468066 7	49 3683413140 4

## 1 ソーセージの詰め方

詰め方にはさまざまな方法がありますが、ボニーのウイナーメーカーを使えばどなたでも簡単にソーセージを作ることができます。詰め方の詳細はウイナーメーカーの取扱説明書をご覧ください。



ケーシング(人工腸)をセットしたウイナーメーカーをミンサーに取り付けます。



ミンサーのハンドルを廻して、肉をケーシングに詰めていきます。



詰め終われば、1本ずつの長さでねじって、タコ糸で結びます。

## 2 ソーセージの茹で方

腸が破れないように、ぬるま湯から入れて沸騰させずに約80度の温度で茹でます。15~20分間茹でたら、ソーセージを押してみてください。それで小鼻を押したときの固さになっていれば茹であがりです。



自分好みの  
ウイナーを  
つくろう!

# 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金属に特別な処理を施し、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ち、様々な材質と形状のものがあります。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けます。また、お客様のあらゆるご要望に特注品製作でお応えいたします。

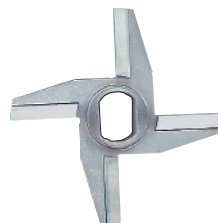
### ナイフ製作・取扱例



ハードナイフ



エクセルナイフ



三段換用両刃ナイフ

ボニーの  
ナイフ・プレートは  
再研磨等のお手入れで  
長期間、  
使用できます。



### 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。

### 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。

### 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(刃研ぎ)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。

## プレート製作・取扱例



手廻し式ミンサー用プレート



キッチンミンサー用プレート



飲食店厨房用プレート



三段挽用3つ穴プレート



業務用大型ミンサー用プレート



ボーンコレクタ仕様プレート

プレート目(穴)の種類



〈1.2mm〉



〈3.2mm〉

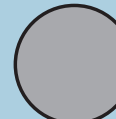


〈9.6mm〉



〈特殊孔〉

プレートの形状



Toledo  
(トレード)



Cleveland  
(クリーヴランド)



Universal  
(ユニバーサル)

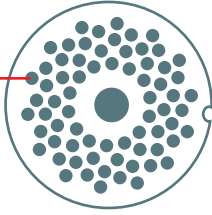


Enterprise  
(エンタープライズ)

### ■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 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
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
業務用エクセル・ナイフ	付刃ステンレス鋼 (SUS440C) 本体ステンレス鋼 (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

※あらゆる形状、サイズ、材質のナイフ・プレートの特注品の製作が可能です。お問い合わせください。



### ■プレート目(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
目(穴)の実物大	●	●	●	●	●	●	●	●	●
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。

### Who's「ボニーちゃん」

ボニーのキャラクターとして  
1999年4月に生まれた「ボニーちゃん」。  
「皆さんにもっと親しまれる身近な存在になりたい」  
というボニーの願いをカタチにしたのが、  
このボニーちゃんです。  
どうぞボニー製品と同様に  
かわいがっていただくようお願いします。



誕生日:1999年4月1日  
性格:明るく活発  
身長:120cm  
体重:30kg

### ボニーのホームページ

<http://www.bonny.co.jp>

ホームページでは最新ニュースや商品情報、またレシピなど生活に役立つ情報を発信しています。取扱説明書のデータもご提供していますので、購入前のご検討や紛失した場合などにもご利用いただけます。



### ⚠️ 安全に関するご注意

- ご使用の前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。

### 保証書に関するお願い

- 商品には保証書を添付しております。ご購入の際は、必ず保証書をお取りの上、保存してください。  
なお、販売店名、お買上げ日の記載のないものは無効となります。

### その他付記事項

- 製品の仕様およびデザインは改良等のため、予告なく変更することがあります。
- 製品の色は印刷物ですので、実際の色とは多少異なります。
- 記載されている以外のJANコードについては、別途お問い合わせください。

代理店

**Bonny** 株式会社ボニー

本社 〒556-0028 大阪市浪速区久保吉1丁目3番6号  
TEL 06(6562)2360 FAX 06(6562)2581  
ホームページ [www.bonny.co.jp](http://www.bonny.co.jp)