

ミニスライサー / スライス・千切り・オロシ

小型の野菜用スライサーです。
オプション円盤の交換で千切りやオロシも出来ます。



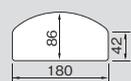
スライス刃
標準装備
0.8mm厚

型式 SS-250F

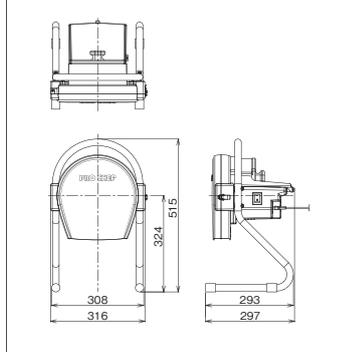
本体価格(税別) ¥72,000

- ・電源/単相100V 50/60Hz
- ・定格消費電力/55/65W
- ・定格時間/連続
- ・外形寸法/幅316×奥行297×高さ515mm
- ・質量/6kg
- ・処理能力/キャベツ約0.7/0.9kg/分(0.8mm厚)
- ・円盤SS-0.8F(1枚)

投入口寸法(mm)



寸法(mm)



投入口ガイド



はずして洗える!!



電源コードが
脱着式!!

刃物円盤の交換



止めネジを外し、刃物円盤を入れ
替えてセットするだけでOK。

使用方法



別売品



薄切り用スライス円盤 (2枚刃)

キャベツ・タマネギ等

本体価格(税別) 各¥7,500

- ・SS-0.5F(0.5mm厚) ・SS-1.2F(1.2mm厚)
- ・SS-0.8F(0.8mm厚) ・SS-1.5F(1.5mm厚)



中厚切り用スライス円盤 (2枚刃)

レモン・キュウリ等

本体価格(税別) 各¥7,500

- ・SS-2.0F(2.0mm厚) ・SS-3.0F(3.0mm厚)
- ・SS-2.5F(2.5mm厚) ・SS-3.6F(3.6mm厚)



千切り円盤

ニンジン・大根・キュウリ等

本体価格(税別) 各¥26,000

- ・SS-C1F(1.2×3.0mm)
- ・SS-C2F(1.5×3.0mm)
- ・SS-C3F(2.0×4.0mm)



薄切り用スライス円盤 (3枚刃)

大根・キュウリ・ニンジン等

本体価格(税別) ¥9,000

- ・SS-3B(0.8mm厚)



おろし円盤 大根・ニンジンのおろし

本体価格(税別) ¥15,500

・SSD1B



おろし用アタッチメント

本体価格(税別) ¥5,000 (押し棒付)

おろし円盤を使用する場合はおろし用アタッチメントをご使用ください。



食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

ミニスライサー / スライス・千切り・オロシ

250タイプより一回り大きい野菜スライサーです。
オプション円盤で千切りやオロシも出来ます。

オプションの円盤を交換することで、スライス・千切り・オロシができる汎用機です。

サラダ用のキャベツ・にんじん・きゅうりや付け合せ用のレモンのスライスのほか、大根オロシ等にお使いいただけます。

[SS-350A]は5mmまでスライスの厚み調節ができるスライス円盤を標準装備しています。

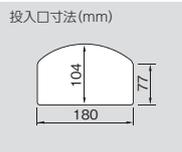


BIG

型式 SS-350A

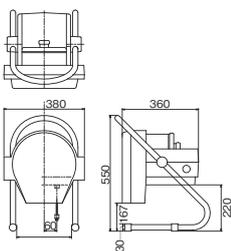
本体価格(税別) ¥138,000

- ・電源/単相100V 50/60Hz
- ・定格消費電力/115/125W
- ・定格時間/連続
- ・外形寸法/幅380×奥行360×高さ550mm
- ・質量/14.5kg
- ・処理能力/キャベツ約3.0kg/分(1.2mm厚)
- ・厚み調節付スライス円盤標準装備

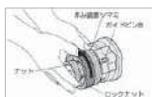


スライス円盤
標準装備
厚み調節 0~5mm

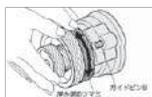
寸法(mm)



スライス円盤の厚み調節の仕方



①スライス円盤のロックナットを反時計方向にまわしてゆるめてください。

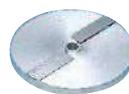


②厚み調節つまみをまわして切削厚さを設定してください。ガイドピンBの溝を目安にしてください。ガイドピンの溝と溝の間隔は1mmです。



③厚み調節つまみを左手で固定し、ロックナットを時計方向にしっかりと締め付けてください。締め付けが緩いと厚みが変わる場合があります。

別売品



千切り円盤

大根・キュウリ・ニンジン等

本体価格(税別) 各¥25,000

- ・SS-3012(W1.2×H3.0mm)
- ・SS-3020(W2.0×H3.0mm)
- ・SS-4030(W4.0×H3.0mm)



おろし円盤

大根・ニンジンのおろし

本体価格(税別) ¥29,000

- ・SS-D100



スライス円盤 (標準装備)

別売価格(税別) ¥29,800

キャベツスライサー / 千切り

お手入れがグリーンと楽になった!

キャベツ専用のスライサーです。

キャベツをカットし、芯を取り除いてから機械にセットすれば、スライスを手動で行う調理機です。

スライスの厚みが5mmまで調節できます。専用の刃物研磨器が標準装備されていますので、

刃物の切れ味が悪くなってきたら、刃物を研磨することができます。

研磨器付

型式 SS6300

本体価格(税別) **¥166,000**

- ・電源/単相100V 50/60Hz
- ・定格消費電力/75/90W
- ・定格時間/連続
- ・外形寸法/幅360×奥行380×高さ507mm
- ・質量/17kg
- ・処理能力/0.9/1.2kg/分(0.8mm厚)
- ・スライス厚み調節/0.8~5mm

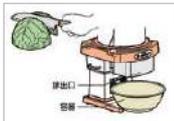
投入口寸法(mm)



使用方法



①電源プラグを差し込み、飛散防止カバーを取り付ける。



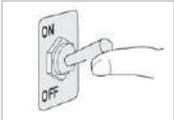
②材料と容器を準備する。



③スライスする厚さを調節する。



④キャベツを投入する。

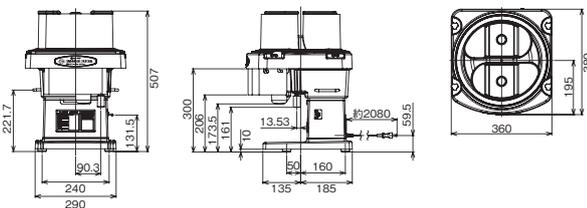


⑤電源スイッチをON(入)にする。



⑥排出口からキャベツが排出される。

寸法(mm)



刃物
本体価格(税別) **¥9,000**

別売品
排出補助板
本体価格(税別) **¥3,150**

分解清掃 各パーツが外せて、清掃・お手入れがしやすい。

研磨器セット標準装備 刃物の切れ味がよみがえります。

刃研ぎ **刃返り取り**

バーチカルフードカッター / みじん切り

キャベツ・玉ねぎ等用のミジン切り機



野菜のミジン切り専用機です。

スイッチを入れ、芯などを取り除き、4センチ程度にカットした野菜を製品を起動させた状態で投入口から入れると、下の排出口からミジン切りになった野菜が排出されます。

キャベツ・玉ねぎ・にんじん(※1)等のミジン切りにお使いいただけます。

(※1)にんじん等のカットしたい食材が固いもの場合は、刃物に噛み込んでみじん切りができない場合がございます。その場合は、更に食材を細かくカットしてから機械に投入してください。



mini



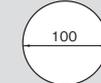
※グレーカラーになりました。

型式 CV-150B

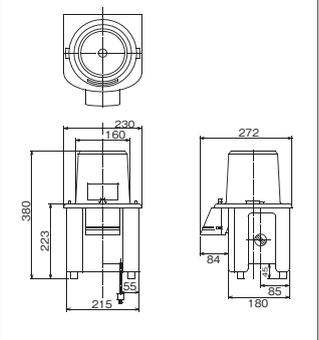
本体価格(税別) ¥65,000

- ・電源/単相100V 50/60Hz
- ・定格消費電力/160/150W
- ・定格時間/30分
- ・外形寸法/幅230×奥行272×高さ380mm
- ・質量/5kg
- ・処理能力/キャベツ約2.0~3.6kg/分

投入口寸法(mm)



寸法(mm)



粗さ調節付き
ツマミをスライドするだけでOK!
粗さ調節ワンタッチ!



時間のかかるミジン切り作業を省力化



BIG

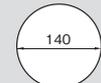


型式 CV-220A

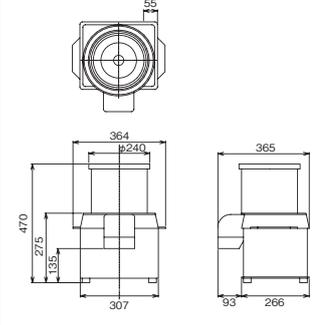
本体価格(税別) ¥174,000

- ・電源/単相100V 50/60Hz
- ・定格消費電力/320/350W
- ・定格時間/30分
- ・外形寸法/幅364×奥行365×高さ470mm
- ・質量/19kg
- ・処理能力/キャベツ約3~13kg/分

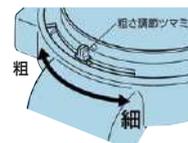
投入口寸法(mm)



寸法(mm)



粗さ調節付き
ツマミをスライドするだけでOK!
粗さ調節ワンタッチ!



使用方法

(CV-150B・CV-220A同様)



①スイッチを入れてから適当な大きさにカットした食材を投入します。



②フタをのせ、食材が飛び散らないようにします。



③自動的にみじん切りされ、排出口から排出されます。

ネギスライサー

ネギの輪切り専用のスライサーです。



SW-820Bは、ネギをカットし、機械にセットすれば、ベルトでネギを送り込む自動タイプのスライサーです。スライスの厚みが5mmまで調節できます。専用の刃物研磨機が標準装備されていますので、刃物の切れ味が悪くなってきたら刃物を研磨することができます。

ネギの輪切り～斜め切り用の
手動送り式
小型簡易ネギスライサー



白ネギ専用

型式 SW130A

本体価格(税別) ¥59,800

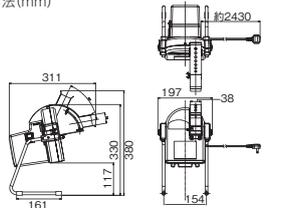
- ・電源/単相100V 50/60Hz
 - ・定格消費電力/32/36W
 - ・定格時間/30分
 - ・外形寸法/幅197×奥行311×高さ330mm
 - ・質量/4.1kg
- ※スライスの厚みはネギを投入する加減によります。およそ2~4mm位が目安となります。



投入口寸法(mm)



寸法(mm)

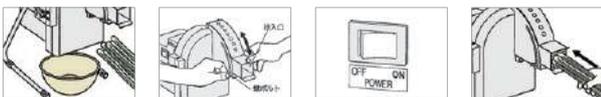


分解&組立用の
専用工具付き



簡単に分解でき、
お手入れもしやすい!

使用方法



- ①ネギと容器を準備する。
- ②切削角度の調節をする。
- ③電源スイッチを入れる。
- ④ネギを投入口に入れて切断をする。

ネギの輪切り専用の自動スライサー



刃物研磨装置
標準装備
厚み調節
1~5mm

自動送り装置標準装備

型式 SW-820B

本体価格(税別) ¥172,000

- ・電源/単相100V 50/60Hz
- ・定格消費電力/80W
- ・定格時間/25分
- ・外形寸法/幅258×奥行437(+125)×高さ426mm
- ・質量/12kg



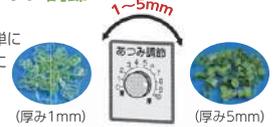
研磨機セット標準装備

刃物の切れ味が
よみがえります。

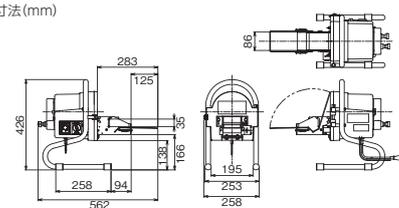


厚みワンタッチ調節

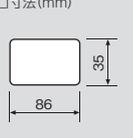
1~5mmまで、
ダイヤルで簡単に
お好みの厚さに
調整できます。



寸法(mm)



投入口寸法(mm)



使用方法



- ①ネギと容器を準備する。
- ②ネギを投入口に入れる。
- ③電源スイッチを入れる。
- ④スライスの厚み調節をする。



食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

大根オロシ機

大根などのオロシ専用機です。

大根をカットし、投入口に入れて、押し棒で押し込むタイプの調理機です。オロシ円盤が、表面(標準)と裏面(細か目)の両面オロシ刃になっており、用途に合わせてお使いいただけます。

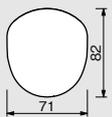


型式 RG200C

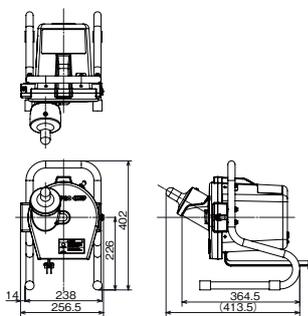
本体価格(税別) ¥88,000

- ・電源/单相100V 50/60Hz
- ・定格消費電力/300/360W
- ・定格時間/20分
- ・外形寸法/幅257×奥行365×高さ402mm
- ・質量/10.5kg
- ・おろし能力/粗目3.0/3.6(kg/分)

投入口寸法(mm)



寸法(mm)



にんにく、
しょうがもおろせる!!



両面おろし円盤標準装備

本体価格(税別) ¥16,000



表面(粗目)



裏面(細目)

オプション

本体価格(税別) ¥18,000

ザクザクつぶつぶ食感の
鬼おろしに!



鬼おろし用(極粗)

