

155 料理道具 ▶ 008 麺類・ゴムヘラ・中華用品

料理道具

001 ~ 009

001 鍋類・フライパン

002 ホットプレート・トースター

003 食缶・給食道具

004 コンテナ類

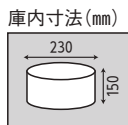
005 キッチンポット・保存容器

006 ボール・ザル・漬物米びつ

007 包丁・砥石・まな板

008 麺類・ゴムヘラ・中華用品

009 揚げ物用品



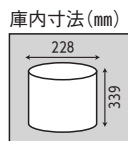
1 野菜脱水機 VS-250N

(4kgタイプ) [AYMZ-05] 直

12-0155-0101 ¥220,000

サイズ:430×388×H457 電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:175/135W 定格時間:連続 重量:26kg
タイマースイッチ:最長15分
付属品:排水ホース1.5m×1本
脱水袋×1枚

- キャベツなら3kgを約2分で脱水できます。
- 野菜は脱水袋に入れるだけで取扱いが簡単です。
- 停止時安全なブレーキ装置付。
- タイマー付。



2 野菜脱水機 VS-500A

(10kgタイプ) [AYMZ-16] 直

12-0155-0201 ¥360,000

サイズ:500×422×H700 電源:100V 50/60Hz
消費電力:140/160W 定格時間:20分
重量:33kg タイマースイッチ:最長5分
付属品:排水ホース1.5m×1本 脱水袋×1枚
●脱水槽が外せて、お手入れ簡単。

3 野菜脱水機用 脱水袋

(VS-250N・VS-500A共通) [AYMZ-07] 直

12-0155-0301 ¥2,100

サイズ:450×500



4 食品脱水機 OMD-10R3

(高速タイプ) [AYMZ-08] 直

12-0155-0401 ¥375,000

サイズ:574×574×H805(突起物含まず)
電源:単相100V 0.2kW 能力:5~7kg/回
回転数:1,500rpm
シリンダー径:φ250 重量:65kg
付属品:脱水袋1枚

- 袋仕様ですので、みじん切り食材の脱水に最適です。
- 上部外板・回転シリンダーなど、洗浄が必要な部品が簡単に取り外し洗浄できますので衛生的です。



5 食品脱水機 OMD-10RY3

(低速タイプ) [AYMZ-09] 直

12-0155-0501 ¥375,000

サイズ:574×574×H805
シリンダー径:φ290
電源:単相100V 0.2kW
能力:5~7kg/回
回転数:800rpm
重量:67kg
付属品:ステンカゴ

- カット野菜、解凍後の食材の水切りに最適です。



6 食品脱水機 OMD-18R3

(高速タイプ) [AYMZ-10] 直 200V

12-0155-0601 ¥1,045,000

サイズ:767×767×H875 シリンダー径:φ460
電源:3相200V 0.75kW
能力:10~20kg/回
回転数:960rpm
重量:150kg
付属品:脱水袋×1枚

- 素材の水分が無いようにしたい物、例えば餃子に利用するキャベツ、野菜等のようなものに使用します。



7 食品脱水機 OMD-10RZ4-R

(変速タイプ) [AYMZ-20] 直

12-0155-0701 ¥565,000

サイズ:824×641×H836 シリンダー径:φ250
電源:単相100V 0.2kW 能力:5~7kg/回
回転数:100~1,500rpm 重量:75kg
付属品:移動用キャスター×4個、脱水袋×1枚

- タイマー付(最大5分)
- 食材に合わせて自在に回転速度を変更できますので、最適な脱水状態を選択できます。



8 18-8 餃子絞り器 [AYMZ-12] 直

12-0155-0801 ¥68,000

サイズ:φ250×310
全高:810
容量:約5kg
重量:17.3kg



9 鉄製 餃子絞り器 [AYMZ-13] 直

12-0155-0901 ¥40,000

サイズ:φ250×260
全高:630
容量:約5kg
重量:20.6kg



10 ナイロン 餃子絞り袋 [AGYX-02]

12-0155-1001 ¥2,800

サイズ:460×750
目開き:0.45mm

- 野菜の水切りの際に、取り出しやすく便利です。



11 薄手ガーゼ だしこし袋 [BDAS-14] ◇

サイズ			
大	400×450	12-0155-1101	¥1,200
小	330×410	12-0155-1102	¥900

12 薄手ガーゼ だしこし布 [BDAS-15] ◇

12-0155-1201 ¥940

サイズ:900×900



16 厚手ガーゼ だしこし袋 [BDAS-08] ◇

サイズ			
大	400×450	12-0155-1601	¥2,000
小	330×410	12-0155-1602	¥1,800

17 厚手ガーゼ だしこし布 [BDAS-09] ◇

12-0155-1701 ¥2,500

サイズ:900×900



15 野菜水切り器 バリバリサラダバケツ [AYMZ-23] ◇

12-0155-1301 ¥5,000

サイズ:φ307×H320 容量:15.0ℓ

材質:本体/スチロール樹脂

フタ・中カゴ/ポリプロピレン

耐熱温度:本体/70℃ フタ/120℃



19 餃子具カッター GGC-4

[AGYX-13] △ 直

12-0155-1901 ¥65,000

サイズ:φ152×全長363 電源:単相100V

材質:刃/18-8ステンレス

●手持ちタイプになりますので、自由自在に動かせる粗さに調節しやすいです。

●飛散防止樹脂カバー付

●S字2枚刃仕様。



18 トンボ 抗菌ジャンボ野菜水切り器 [AYMZ-02] ◇ 直 抗菌

サイズ カゴ内寸 ℓ

10型 φ340×H340 (455) φ270×H230 10 12-0155-1801 ¥24,000

20型 φ430×H410 (525) φ340×H310 20 12-0155-1802 ¥28,000

()内はハンドルを含めた高さです。

材質:本体、フタ、グリップ/ポリプロピレン

カゴ/ポリエチレン 水抜き栓/シリコンゴム

脚コ/NRゴム その他/ナイロン、アルミ、SUS

耐熱度:本体・フタ/120℃ カゴ/70℃

※上記の価格には消費税は含まれておりません。



1 マルチスライサー

DX-100 [EMSL-13] ㊦

12-0258-0101 ¥128,000

サイズ:340×430×H510 重量:10kg
 電源:単相100V 50/60Hz
 定格消費電力:180/220W
 厚さ調節:0.3~5mm(無段階)
 処理能力:キャベツ12玉/5分
 投入口:70φ、200φ(変形)
 定格時間:30分
 丸刃研ぎ器 DX-100T標準装備
 ●キャベツ、キュウリ、レモン、ウコン等の多種多様な野菜に対応できます。
 ●丸刃の超高速遊星回転(1分間に2,150回転)で驚くほどのスピード処理
 ●柔らかい春キャベツやレタスもきれいに切れる。
 ●シンプル構造で掃除、メンテナンスもラクラクです。



2 ベジスライサー

(VeggSlicer) [EMSL-19] ㊦

12-0258-0201 ¥75,000

サイズ:310×320×H516 重量:6.4kg
 電源:単相100V 50/60Hz
 定格消費電力:40W
 定格時間:30分
 回転数:148rpm
 厚さ調節:0.8~5mm(キャベツは10mmまで)
 処理能力:キャベツ 750g/分(厚み0.8mm)
 付属品:押し棒大・小
 厚み調整機構付きスライス円盤
 ●キュウリなどの細い野菜も、押し棒で簡単にスライスできます。
 ●投入口にマグネットスイッチを内蔵し、安全性が向上しました。
 ※キャベツ(レタス)以外の野菜は、5mmまでしか切れません。



3 ホーヨー キャベツラクV

[EKSL-16] ㊦

12-0258-0301 ¥16,500

サイズ:380×280×H172 重量:1.3kg
 厚さ調節:0~4mm スライス幅:175mm(最大)
 ●付属の安全カバーを使用すれば、薄く小さくなったキャベツも最後までスライス出来ます。



4 キャベリーナ KB-727

[EKSL-09] ㊦

12-0258-0401 ¥16,800

サイズ:350×200×H180 重量:1.4kg
 厚さ調節:0.3~3mm程 刃渡り:200mm
 ※安全の為使用の際は付属の安全手袋をご使用下さい。



6 手動ハイースライス スライス専用タイプ

[ESLC-37] ㊦

12-0258-0601 ¥24,800

サイズ:380×260×H220 重量:2.4kg
 厚さ調節:0.5~15mm 投入口サイズ:109×53~160
 ●素材を押し棒で押さながら、もう一方の手で本体側面にあるグリップを前後させて切るので、安全かつ、楽にスライスする事ができます。
 ●投入口部分は53mm~160mmまでサイズ調整する事が出来るので、素材が投入口内で暴れる事なく、安定して切る事ができます。

7 オプション部品 手動ハイースライス用 千切り・はず切りセット

[ESLC-30] ㊦

2×2mm	12-0258-0701	¥9,800
3×3mm	12-0258-0702	¥9,800
4×4mm	12-0258-0703	¥9,800
4×8mm	12-0258-0704	¥9,800

セット内容:簡易プレートx1、千切りプレートx1、角形押し板x1、角形仕切り板x2



9 手動スライサー「スライス・ママ」

[ESLC-03] ㊦

12-0258-0901 ¥19,000

サイズ:430×170×H210 重量:2kg 投入口:100×100
 厚さ調節:スライス厚1~10mm(ダイヤル式)
 千切幅:3×3mm 付属品:クシ刃ブロック
 ●レモン・トマト・ピーマン・キュウリ等の薄切りに。ネギ・大根・人参・ジャガイモ・キャベツ等の千切りに。
 (使用方法)
 投入口に野菜を入れ押型を軽く押しながらスライドさせるだけです。薄切り、輪切りの他、付属クシ刃ブロックを使えば千切りもできます。



10 Vスライサー MV-50D

[ESLC-05] ㊦

12-0258-1001 ¥45,000

サイズ:410×195×H250 重量:3kg
 投入口:φ100
 厚さ調節:0.5~10mm(無段階)ダイヤル式メモリ付
 ●円形の投入口とV字刃が、丸く切りにくい食材もやわらかい食材も、きれいに均一にできます。



12 マトファ 18-0 マンドリンカッター

[EMDC-01]

44601(38枚刃)クシ刃3・10mm切換式 12-0258-1201 ¥63,000

44602(60枚刃)クシ刃2・4.5mm切換式 12-0258-1202 ¥69,300

サイズ:396×102×H238 厚さ調節:0~15mm
 ●ジャガイモ・ニンジン等の薄切り、千切り、またコブレット(網目)切りもできます。



8 手動スライサー「スライスくん」

[ESLC-04] ㊦

12-0258-0801 ¥17,800

サイズ:415×170×H170 重量:1.6kg
 投入口:90×90(仕切板により可変式)
 厚さ調節:スライス厚0.5~10mm
 ●独自のVカッターの採用で抜群の切れ味。
 ●付属の千切り刃(約3mm角)を使用することで、スライス&千切りが思いのままです。
 ※別売で2mm千切り刃・4mm千切り刃があります。
 ※別売の2mm・4mm刃ご使用の際は、別途投入口も必要です。



13 デバイヤー マンドリンカッター

スイングプラス 2015-03 [ESLC-57]

12-0258-1301 ¥20,200

サイズ:115×340×H132
 材質:本体/ABS樹脂 刃/ステンレス
 付属品:クシ刃プレート3.8mm・スライスプレート・安全ホルダー・収納ケース
 ●クシ刃プレートとスライスプレートでスライス1・2・4・5mm

NEW



⑬ キャベツ RCS-71 [EKSL-17] 目

12-0260-1301 ¥173,000

サイズ:364×364×H439 重量:13kg
電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:130/150W

定格時間:30分

丸刃径:φ146(刃物研磨装置付)

投入口:229×134×H140

厚さ調整:0.3~6mm

処理能力:約13~15玉(30分)

●ドラムの回転と丸刃の回転により、キャベツの自重で無理なくきれいにスライスできるロータリー式



⑫ ジャンボキャベツ DRC-80 [EKSL-02] 目

12-0260-0201 ¥300,000

サイズ:430×430×H520 重量:21.5kg

電源:単相100V 丸刃用60W ドラム用45W(コンデンサー付)

定格消費電力:125W

定格時間:60分

厚さ調節:0~5mm 丸刃径:φ170(刃物研磨装置付)

投入口:240×160×H200(3個)

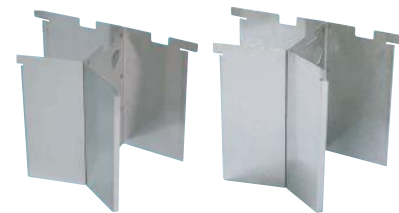
処理能力:10分間12kg(約15玉)

●サーマルプロテクター(モーター温度120°Cで自動ストップ、温度が下がると自動作動)付

●キャベツ RCS-70の高速高級モデル。(2モーター)

●キャベツの投入量も1回で4~5玉入るドラムを装置。丸刃も一回り大きなφ170mmを装置しており連続作業も可能です。

半分に切って入れるだけ!
あとは勝手に千切りキャベツ



DRC-80用

RCS-71用



⑬ キャベツ 玉ねぎ用アタッチメント [EKSL-03] 目

DRC-80用(3個セット)

12-0260-0301 ¥27,000

RCS-71用(2個セット)

12-0260-0302 ¥20,000

使用できる玉ねぎの最大径:105

●玉ねぎの上下を切り落とし、皮を剥いた状態でセットすると、玉ねぎの輪切りがきれいに出来ます。

※ドラムのバランスが悪くなるので、アタッチメントは必ず全てに取り付けて下さい。



④ キャベツスライサー SS-6300 [EKSL-11] 目

12-0260-0401 ¥166,000

サイズ:360×380×H507 重量:17kg

電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:75/90W

定格時間:30分 投入口:229×124(2個)

処理能力:0.65/0.95kg/分(0.8mm厚) 刃物研磨装置付

●材料供給のみ人手で行えば、後は自動的にスライスします。その間、別作業が可能なので省力効果抜群です。

●各パーツが取り外せ、上部から水をかけて洗浄できるのでお手入れが簡単です。



⑤ キャベロボ DX-150 [EKSL-04] 目

12-0260-0501 ¥168,000

サイズ:390×400×H470 重量:13kg

電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:180/220W

定格時間:30分 投入口:φ280×H170

厚さ調節:0.8~4.0mm 処理能力:10玉/5分間

●丸刃の遊星回転方式でムリなくきれいに均一スライス。

●ふわっとした食感の良い千切りキャベツがあっという間に出来上がります。



⑥ DENCABBE でんキャベ [EKSL-06] 目

12-0260-0601 ¥85,000

サイズ:250×300×H320 重量:4kg

電源:単相100V 定格消費電力:120W 定格時間:15分

厚さ調節:0~3.5mm 処理能力:1個/2分

●刃物スライド機構の採用で抜群の切れ味

●スライス幅は自由に選択することが可能

⑦ 交換部品 替刃(平刃3枚組) [EKSL-13] 目

12-0260-0701 ¥1,200

※⑥・⑧・⑨で使用出来ます。



⑧ キャベスラー(手動) [EKSL-07] 目

12-0260-0801 ¥42,000

サイズ:270×330×H300 重量:3.1kg

厚み調節:0~3.5mm

処理能力:1個/2分

●φ240mmまでのキャベツが切れます。

〈使用方法〉

キャベツの頭を少し包丁で切り落とし、センターシャフトをキャベツの中心に差込み機械にセットし上部を軽く押しながらハンドルを回すと千切りキャベツができます。



⑨ キャベツくん(手動) [EKSL-08] 目

12-0260-0901 ¥19,500

サイズ:240×220×H300 重量:1.8kg

厚み調節:0~2.5mm

処理能力:1個/2分

刃物スライド機構

※キャベスラーの普及型

〈使用方法〉

キャベツの頭を少し包丁で切り落とし、センターシャフトをキャベツの中心に差込み機械にセットし上部を軽く押しながらハンドルを回すと千切りキャベツができます。



⑭ ステンレス製ワイドスライスピーラー

C-8645 [BPIR-10]

12-0260-1401 ¥2,330

サイズ:幅110×全長175

⑮ 18-8 ジャンボピーラー [BPIR-29]

12-0260-1501 ¥1,800

サイズ:幅102×全長220

※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

020
フードプロセッサ

021
野菜スライサー

022
千切り機・ピーラー

023
おろし機

024
ミジン切機

025
ハムスライサー
ミートチョッパー

026
その他専用
カッター類

263 調理機械 ▶ 021 野菜スライサー

調理機械

020
026

020
万能調理機

021
野菜スライサー

022
千切り機・ピーラー

023
おろし機

024
ミンチ機

025
ハムスライサー・ミートチョッパー

026
その他専用カッター類



1 電動野菜カッター 170VC [ESLC-19]

12-0263-0101 **¥180,000**

サイズ:565×295×H565 重量:22.5kg
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:190W 定格時間:30分
付属品:スライス専用ディスク(2.0mm厚、4.0mm厚) 小投入口用押し棒

- 別売のダイスディスク(Dタイプ)とスライスディスク(DSタイプ)を使用すれば、ダイスカットが可能です。
- マグネットスイッチ搭載なので安全・安心にご使用いただけます。

〔スライスディスク〕

〔ダイスディスク〕



2 S2 (標準) 3 S4 (標準) 4 DS (オプション) 5 D (オプション)

2 交換部品 170VC用 スライスディスク S2 [ESLC-26]

12-0263-0201 **¥11,000**

厚さ2mm 3枚刃

3 交換部品 170VC用 スライスディスク S4 [ESLC-27]

12-0263-0301 **¥11,000**

厚さ4mm 2枚刃

4 オプション部品 170VC用 スライスディスク [ESLC-28]

DS8(8mm厚)	12-0263-0401	¥13,000
DS10(10mm厚)	12-0263-0402	¥13,000
DS14(14mm厚)	12-0263-0403	¥13,000

※DSスライスディスクのみでのご使用も可能です。

5 オプション部品 170VC用 ダイスディスク [ESLC-29]

D8(8×8mm) 12-0263-0501 **¥30,000**
D10(10×10mm) 12-0263-0502 **¥25,000**
D12(12×12mm) 12-0263-0503 **¥25,000**
D20(20×20mm) 12-0263-0504 **¥25,000**

※ダイスディスクのご使用には、④のスライスディスクが必要となります。



6 ハッピー マルチー MSC-200 [EMSL-20]

12-0263-0601 **¥200,000**

サイズ:280×510×H553 重量:27kg
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:9.5A 700W 定格時間:30分
粗さ調節:0~10mm (無段階)
投入口:85×200×H150 (異形半円形状×2個)

- 10mmまで厚さ調整が可能な野菜のマルチスライサー。
- 別売オプションの円盤で、ダイスカットや丸千切りも可能です。



7 オプション部品 MSC-200用 ディスカット円盤セット [EMSL-24]

5mm角	12-0263-0701	¥38,000
8mm角	12-0263-0702	¥38,000
10mm角	12-0263-0703	¥38,000
15mm角	12-0263-0704	¥38,000
20mm角	12-0263-0705	¥38,000

※ダイスカット用スライス円盤、ダイスカッター、ダイスカッタークリーナーの3点セットです。

8 オプション部品 MSC-200用 角千切り円盤 [EMSL-25]

2×2mm	12-0263-0801	¥21,000
2×4mm	12-0263-0802	¥21,000
2×6mm	12-0263-0803	¥21,000
2×8mm	12-0263-0804	¥21,000
3×3mm	12-0263-0805	¥21,000

9 オプション部品 MSC-200用 丸千切り円盤 [EMSL-26]

1.5mm	12-0263-0901	¥16,000
2.0mm	12-0263-0902	¥16,000
3.0mm	12-0263-0903	¥16,000
4.0mm	12-0263-0904	¥16,000



10 卓上野菜調理機 VC-4 [EYCK-11]

12-0263-1001 **¥277,000**

サイズ:360×645×H465 重量:30kg
電源:単相100V 200W 回転数:335/400rpm
プレート外径:306
能力:ジャガイモ 10mmで約360kg/h
付属品:輪切りプレート(0~13mm厚)、卸プレート、短冊切プレート(3×4mm)

※三相用もあります。



11 ユニバーサル卓上野菜調理機 VC-8 [EYCK-12]

12-0263-1101 **¥371,000**

サイズ:360×630×H510 重量:31kg
電源:単相100V 200W 回転数:335/400rpm
プレート外径:306
能力:ジャガイモ 10mmで約360kg/h
付属品:輪切りプレート(0~13mm厚)、卸プレート、6Pプレート(0~6mm厚)、15Pプレート(0~10mm厚)

※三相用もあります。



12 VC-4・VC-8用 専用スタンド [EYCK-13]

12-0263-1201 **¥15,000**

サイズ:805×700×H549

- 特殊減速機構の採用により、静粛で耐久性に優れベルト式に比べ、故障が少なくてすみます。
- 主要部はステンレスを採用し、衛生面にも配慮されています。
- 耐震対策から床に基礎ボルトを取り付けるオプションの脚もあり、安全装置付ですので安心してご利用頂けます。
- 改正労働安全衛生規則適合品



13 野菜調理機 OMV-300D [EYCK-01]

12-0263-1301 **¥282,000**

サイズ:360×693×H415 重量:30kg
電源:単相100V 200W 能力:250~300kg/h
プレート外径:φ306
付属品:輪切りプレート(1~15mm)、収納ラック
用途:社員食堂、病院、給食センター、ホテル、レストラン



14 OMV-300D専用スタンド [EYCK-07]

12-0263-1401 **¥25,000**

サイズ:660×670×H548

付属品



15 OMV-300D用 輪切りプレート(1~15mm) [EYCK-02]

12-0263-1501 **¥42,000**

オプション



16 OMV-300D用 角千切りプレート(3×4P) [EYCK-03]

12-0263-1601 **¥26,400**



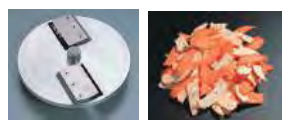
17 OMV-300D用 丸千切りプレート [EYCK-04]

12-0263-1701 **¥22,000**



18 OMV-300D用 おろしプレート [EYCK-05]

12-0263-1801 **¥30,000**



19 OMV-300D用 短冊切りプレート(12×18P) [EYCK-06]

12-0263-1901 **¥22,000**

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

265 調理機械 ▶ 022 ネギ切機・千切り機・ピーラー

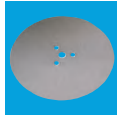
調理機械
020 ~ 026
020 万能調理機
021 野菜スライサー
022 ネギ切機
023 おろし機
024 ミジン切機
025 ハムスライサー
026 その他専用カッター類



1 電動ネギ丸 120 [ENSL-09] E

12-0265-0101 ¥160,000

サイズ:470×240×H360
電源:単相100V
消費電力:40W
定格時間:20分
重量:7.4kg
投入口:40×60



厚さ調節:1mm、2mm、3mm
処理能力:3kg/10分(厚さ1mm)
刃物:丸刃

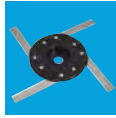
- 丸刃用研磨機&替刃付
- 高速回転の丸刃がネギをとらえ、青ネギ、白ネギ、ニラを汁を出さずに素早く仕上げ、モーター着脱方式の採用で丸洗いが可能。
- はす切り装置(オプション)で、はす切り、松葉切り(白髪ネギの代用)が切れ、ネギラーメンに最適。



3 電動ネギ平 [ENSL-10] E

12-0265-0301 ¥87,500

サイズ:470×240×H360
電源:単相100V
消費電力:40W
定格時間:20分
重量:7.2kg
投入口:36×60



厚さ調節:1mm、1.5mm、2mm
処理能力:10kg/10分(厚さ1.5mm)
刃物:平刃(卍型4枚刃)

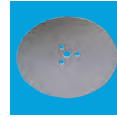
- 替刃付
- モーター着脱方式で機械の丸洗いが可能です。
- 大きな投入口と4枚刃の採用により従来機よりも大幅な能率アップが計れます。
- 厚みが選べる送り装置付



5 手動ネギ丸 120 [ENSL-11] E

12-0265-0501 ¥65,000

サイズ:380×240×H360
重量:4.6kg
投入口:40×60
厚さ調節:1mm、2mm、3mm
刃物:丸刃



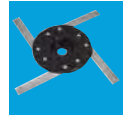
- 丸刃用研磨機付
- 丸刃が自転・公転しながらすばやくネギをとらえ、包丁の味そのまま、切れ味も抜群です。
- コンペアーの送りスピードの調整で厚みは三段階。青ネギ(万能ネギ、ワケギ、ニラなど)に最適です。



7 手動ネギ平 [ENSL-12] E

12-0265-0701 ¥39,500

サイズ:400×230×H360
重量:3.9kg
投入口:36×60
厚さ調節:1mm、1.5mm、2mm
刃物:平刃(卍型4枚刃)



- 替刃付
- 大きな投入口と4枚刃の採用で大幅に能率アップ。
- 手動の常識を破った長ネギ専用的高能率機。
- だれが使っても均一に切れる送り装置付。

2 ネギ丸用 丸刃 [ENSL-34] △ G

12-0265-0201 ¥6,800

4 ネギ平用 平刃 (4枚刃) [ENSL-35] △ G

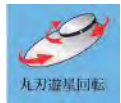
12-0265-0401 ¥2,000

6 ネギ丸用 丸刃 [ENSL-34] ◇ G

12-0265-0601 ¥6,800

8 ネギ平用 平刃 (4枚刃) [ENSL-35] ◇ G

12-0265-0801 ¥2,000



9 マルチスライサーミニ DX-50 [ENSL-06] E

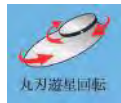
12-0265-0901 ¥98,000

サイズ:220×340×H370 重量:5kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:100/110W
厚さ調節:0.3~5mm(無段階) 定格時間:20分
処理能力:長ネギ(45本/5分)

- 刃物:丸刃付 付属品:丸刃研ぎ器DX-50T
- 輪切り、斜め切りが簡単にすばやくできる小型ネギ切機の決定版
- 丸刃の超高速遊星回転(1分間に6,000回転)で驚異のスピード処理
- シンプル構造で掃除、メンテナンスもラクラクです。

10 DX-50用 回転丸刃 [ENSL-36] △ G

12-0265-1001 ¥5,500



11 マルチスライサーミニ DX-50B (ラップ投入口) [ENSL-07] E

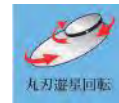
12-0265-1101 ¥108,000

サイズ:220×330×H370 重量:5kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:100/110W
厚さ調節:0.3~5mm(無段階) 定格時間:20分
処理能力:万能ネギ(30束/5分)

- 刃物:丸刃付 付属品:丸刃研ぎ器DX-50T
- 万能ネギの根元を持って投入するのでロスはほとんど出ません。
- DX-50、DX-55とは投入口を換えるだけで使用できます。

12 DX-50用 回転丸刃 [ENSL-36] ◇ G

12-0265-1201 ¥5,500



13 ネギ美人 DX-50M [ENSL-08] E

12-0265-1301 ¥108,000

サイズ:220×340×H370 重量:5kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:100/110W 定格時間:20分
処理能力:長ネギ(45本/5分)

- 付属品:丸刃研ぎ器DX-50T
- 一度の投入(押し込み)でネギのミジン切りがきれいに出ます。大きさは、約2~3mm角です。
- 中華料理店、焼肉店、洋食店、ラーメン店に最適。
- 手切りの約100倍の効率を実現しました。

14 DX-50用 回転丸刃 [ENSL-36] ◆ G

12-0265-1401 ¥5,500



15 電動式高速ねぎザミ機 RNX [ENSL-37] L E

12-0265-1501 ¥135,000

サイズ:200×300×H300 投入口:φ28
重量:11.8kg 電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:200W 処理能力:12kg/時
刃物:丸刃

付属品:工具3点付(丸刃固定棒・レンチ・突き棒)



16 電動式高速ねぎザミ機 ORN [ENSL-38] L E

12-0265-1601 ¥184,000

サイズ:260×400×H440 投入口:φ38
重量:14.2kg 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:200W
処理能力:48kg/時 刃物:丸刃

付属品:工具3点付(丸刃固定棒・レンチ・突き棒)



17 ヤクミカッター MMC-100 [ENSL-18] E

12-0265-1701 ¥63,000

サイズ:200×300×H300 重量:5.5kg
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:120W 定格時間:30分 刃物:平刃(2枚刃)

- スピード2段階(高速・低速)調節可能。
- ネギ、ワケギ、ニラなど薬味食材に対応しています。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

白髪ネギカッター



① 電動 SHIRAGA2000 (芯なしタイプ) [ESGN-01] E

12-0266-0101 ¥98,000
 サイズ:200×370×H345
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:40W 定格時間:30分
 重量:5.5kg 処理能力:2kg/5分
 投入口:22×27 白髪ネギサイズ:1.5mm
 ●芯を抜いたネギを投入口に入ると、丸刃がネギをとらえ白髪ネギに仕上げます。
 ●モーター部分、刃物部分の着脱が簡単!



② 手動 SHIRAGA2000 (芯なしタイプ) [ESGN-02] E

12-0266-0201 ¥46,000
 サイズ:195×240×H255
 重量:2.0kg 処理能力:2kg/10分
 投入口:22×27 白髪ネギサイズ:1.5mm
 ●芯を抜いたネギを投入口に入れハンドルを回すと、丸刃がネギをとらえ白髪ネギに仕上げます。
 ●刃物部分の着脱ができて掃除が簡単!



③ 電動 SHIRAGA2000 (芯ありタイプ) [ESGN-03] E

12-0266-0301 ¥98,000
 サイズ:200×370×H375
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:40W 定格時間:30分
 重量:5.5kg 処理能力:3kg/5分
 投入口:φ30 白髪ネギサイズ:3mm
 ●ネギを投入口に差し込むと、丸刃がネギをとらえ芯の部分も一緒に白髪ネギにします。
 ●モーター部分、刃物部分の着脱が簡単!



④ 手動 SHIRAGA2000 (芯ありタイプ) [ESGN-04] E

12-0266-0401 ¥46,000
 サイズ:195×240×H285
 重量:2.0kg 処理能力:3kg/10分
 投入口:φ30 白髪ネギサイズ:3mm
 ●ネギを投入口に差し込むと、丸刃がネギをとらえ芯の部分も一緒に白髪ネギにします。
 ●刃物部分の着脱ができて掃除が簡単!

ネギ1本 約2秒



⑤ シャロットスライサー OFM-1004 [ESGN-06] E

	50Hz	60Hz	
1.7mm刃付	12-0266-0501	12-0266-0502	¥190,000
2.3mm刃付	12-0266-0503	12-0266-0504	¥170,000

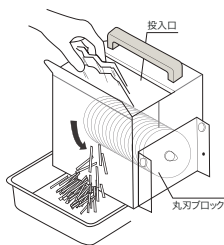
サイズ:220×470×H260 重量:17kg 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:300W 定格時間:30分
 ●ネギのサイズを問わない万能細切り機。
 ●特殊ステンレス鋼の刃、刃物軸使用で耐食性・耐摩耗性に優れています。
 ●ドイツ製ベルトを使用して従来の約4倍の高耐久力を実現しました。



⑥ シャロットスライサー OFM-1007 [ESGN-07] E

	50Hz	60Hz	
1.7mm刃付	12-0266-0601	12-0266-0602	¥270,000
2.3mm刃付	12-0266-0603	12-0266-0604	¥270,000

サイズ:220×470×H260 重量:17kg
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:300W 定格時間:30分
 ●投入口より水を流す事が出来る為、洗浄作業回数を減らせます(防水加工)。
 ●特殊クレーパー使用により、切りロス、付着が少ないです。
 ●カットの状況が目で見て確認出来ます。



⑦ 電動白髪ネギシュレッダー白雪姫 DX-88P [ESGN-05] E

刃物ブロック2.5mm仕様	12-0266-0701	¥168,000
刃物ブロック1.5mm仕様	12-0266-0702	¥168,000

サイズ:430×155×H270 重量:10.5kg
 電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:100/110W
 定格時間:20分
 投入口:73×11(1.5mm刃物ブロック) 120×11(2.5mm刃物ブロック) 処理能力:長ネギ40本/5分間
 ●44枚の超薄型刃が一瞬で美しい白髪ネギを創ります。



⑧ シャライサー OBS-1 [ENSL-27] E

投入口30°	12-0266-0801	¥330,000
投入口15°	12-0266-0802	¥330,000
投入口調整式(15~30°)	12-0266-0803	¥330,000

サイズ:333×405×H491 重量:14kg
 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:55/69W
 定格時間:60分 厚さ調節:1~15mm
 処理能力(50Hz・投入口30°):0.6kg/10分(ネギ1mm厚) 3.6kg/10分(きゅうり3mm厚)
 付属品:研磨装置、刃物押え
 ●関東ネギ・きゅうり・ゴボウなど、やわらかく腰の強い食材の斜め切りに対応しています。
 ●切り口の長さは約40mm~190mmまで可能です。

※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 フードプロセッサー
万能調理機

021 野菜スライサー

022 ネギ切機・千切り機・ピーラー

023 おろし機・ツマ切機

024 ミシン切機

025 ハムスライサー・ミートチョッパー

026 その他専用カッター類

267 調理機械 ▶ 022 ネギ切機・千切り機・ピーラー

調理機械

020

020

021

022

023

024

025

026



① マルチ千切り DX-80 [ESGK-01] 目

12-0267-0101 ¥148,000
 サイズ:360×190×H350 重量:7kg
 電源:単相100V 50/60Hz
 定格消費電力:100/110W
 投入口:80×80×H70
 定格時間:30分
 処理能力:ごぼう69本/5分
 人参60本/5分
 付属品:千切盤(3.0×3.0mm)

② DX-80用 千切盤 [ESGK-02] 目

1.0×1.0mm	12-0267-0201	¥15,000
1.2×1.2mm	12-0267-0202	¥15,000
1.5×1.5mm	12-0267-0203	¥15,000
2.0×2.0mm	12-0267-0204	¥15,000
2.5×2.5mm	12-0267-0205	¥15,000
3.0×3.0mm(標準)	12-0267-0206	¥15,000
4.0×4.0mm	12-0267-0207	¥15,000

③ DX-80用 スライス盤(調節付) [ESGK-03] 目

12-0267-0301 ¥15,000
 サイズ:0.3~2.5mm

④ DX-80用 スライス盤 [ESGK-04] 目

3.0mm	12-0267-0401	¥12,000
4.0mm	12-0267-0402	¥12,000



⑤ 1000切りロボ DM-91D [ESGK-05] 目

12-0267-0501 ¥188,000
 サイズ:470×280×H430 重量:13kg
 電源:単相100V 50/60Hz
 定格消費電力:165/200W
 定格時間:30分 投入口:100×100×H120mm
 処理能力:ごぼう90本/5分 人参70本/5分
 ※標準装備:千切盤(3.0×3.0mm)
 ●グルメ時代にピッタリ。本物志向の万能カッター出現!!野菜根菜の繊維にそってカット。別売の刃物盤を差し替えるだけで薄切り、厚切り、千切り、タンザク切り等ができる多目的万能カッターです。

⑥ DM-91D用 千切盤 [ESGK-06] 目

1.0×1.0mm	12-0267-0601	¥15,000
1.2×1.2mm	12-0267-0602	¥15,000
1.5×1.5mm	12-0267-0603	¥15,000
2.0×2.0mm	12-0267-0604	¥15,000
2.5×2.5mm	12-0267-0605	¥15,000
3.0×3.0mm(標準)	12-0267-0606	¥15,000
4.0×4.0mm	12-0267-0607	¥15,000

⑦ DM-91D用 スライス盤(調節付) [ESGK-07] 目

12-0267-0701 ¥15,000
 サイズ:0.3~2.5mm

⑧ DM-91D用 スライス盤 [ESGK-08] 目

3.0mm	12-0267-0801	¥12,000
4.0mm	12-0267-0802	¥12,000



⑨ キンピラー KSC-155 [ESGK-09] 目

12-0267-0901 ¥148,000
 サイズ:405×241×H438 重量:9.8kg
 電源:単相100V 50/60Hz
 定格消費電力:75W 定格時間:30分
 投入口:80×76×H90 切裁サイズ:3×3mm(標準)
 調整板により厚さ2mm、4mm可能 クシ刃特注2mm、4mmあり
 処理能力:10kg/10分
 ●キンピラ切り専用機。ネギラーメン用のシラガネギ、人参や大根のナマス作りもOK
 ●繊維の固いごぼうをきれいに、早く正確に切れます。



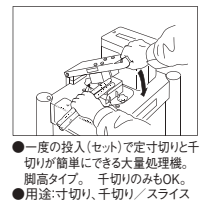
⑩ 電動大型千切り機 BS-160D [ESGK-10] 目

12-0267-1001 ¥450,000
 サイズ:640×280×H560 重量:30kg
 電源:単相100V 50/60Hz
 定格消費電力:200W 定格時間:連続
 投入口:96×107×H90 処理能力:80~100kg/時
 標準仕様:3×3mm
 ●1時間に約80~100kgを処理する大型機です。
 ●キンピラ、長ネギ、山芋、キュウリ、タケノコ等の千切に最適。
 ※2×2mm、4×4mmの特注仕様も可能です。



⑪ スーパー千切り JW DX-800W [ESGK-11] 目

12-0267-1101 ¥500,000
 サイズ:550×430×H900 重量:25kg
 投入口:100(50)×100×H80
 切断サイズ:3×3mm(標準)、2×2mm・4×4mm仕様も可能です。
 電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:90W
 処理能力:80~100kg/時 定格時間:連続



⑫ 電動ピーラー EPA-H1F スタンダード [ERIN-03] 目

12-0267-1201 ¥144,000
 サイズ:620×240×H310 重量:約22kg 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:150/180W 処理能力:約100~300個/時
 付属品:チャック(りんご用)×1、ピーラー(厚むき・薄むき用)×各1
 ●スイッチを入れ回転している所にピーラーをあてるだけでOK!
 ●回転方向(正転、逆転)のスイッチ付。
 ●むき厚をピーラーの角度、刃物等により自由に変えられます。
 ●フットスイッチ付。

かぶの皮むきに最適!
 漬物屋さんで大好評



⑬ 丸果皮むき機 F-P1 [ERIN-02] 目

12-0267-1301 ¥500,000
 サイズ:350×320×H460 重量:16kg
 電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:40W
 定格時間:20分 処理能力:60~100kg/時
 用途:かぶ・りんご等の皮むき
 ●形に沿って綺麗に皮がむけ、操作は片手でラクラク



⑭ 食品乾燥機 ドラッピー DSJ-mini [EKAN-01] 目

12-0267-1401 ¥63,000
 サイズ:本体/325×380×H484 トレイ/325×246×H26
 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:416W
 制御装置:マイコン制御 庫内温度:0°C~60°C
 重量:10.5kg 付属品:乾燥トレイ×4枚
 ●干し野菜、乾燥野菜、ドライフルーツが簡単に作れます。
 ●電気代はわずか80円/日、運転音も静かな35db。
 ●加えて小型サイズの省エネ・スペース設計。
 ●液晶表示・タッチパネル式。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

269 調理機械 ▶ 023 おろし機・ツマ切機

調理機械

020
026

020
万能調理機

021
野菜スライサー

022
ネギ切機・千切り機・ピーラー

023
おろし機

024
ミンチ切機

025
ハムスライサー・ミートチャッパー

026
その他専用カッター類



1 オロシ専用機 RG-20B [EORK-01] E

12-0269-0101 ¥88,000

サイズ:265×367×H405 重量:12kg
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:300/360W
定格時間:20分
処理能力:大根約1.2/1.5(kg/分)
●大根、山芋等のオロシを省力化
●おろし円盤を裏がえすだけで粗さが変わります。(細目、荒目)
※バットは別売となります。



10 オロシー RHG-15G [EORK-19] E

12-0269-1001 ¥88,000

サイズ:200×310×H340 重量:9.7kg
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:145/168W
定格時間:45分 処理能力:大根5本/分
投入口:内160×70
●おろし円盤を裏がえすだけで粗さが変わります。(細目、荒目)
●大根、人参、山芋、ショウガ等のおろしに
※バットは別売となります。



11 オロシーデラックス RHG-16G [EORK-20] E

12-0269-1101 ¥128,000

サイズ:220×305×H445 重量:12kg
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:145/168W
定格時間:45分 処理能力:大根8本/分
投入口:内φ90
●RHG-15Gの製品に全面改良を加えた高級機種
※バットは別売となります。



4 電動万能おろし機 スーパーノブ (Super nob) [EORK-14] E

12-0269-0401 ¥98,000

サイズ:400×210×H400 重量:6.2kg
電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:90W
定格時間:30分
投入口径/深さ(おろし板まで):φ85/110
1分当たりの処理能力(約):大根1.5本、しょうが1,000g、大和芋800g、自然薯2本、にんにく800g
付属品:押し棒(長・短)
●自転公転式のおろし板が食材全体を均一におろし、手おろしの様な食感を生み出します。
●従来の機種では苦手だった粘度の高い食材も楽におろせます。
●食材に触れるほどんどの部分を、簡単に取り外して洗浄可能です。



5 スーパーおろし [EORK-06] E

12-0269-0501 ¥82,000

サイズ:270×250×H280 重量:5.5kg
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:90W
定格時間:20分 処理能力:1本/20秒
投入口:内φ85
付属品:押し棒、おろし板(細目、荒目)
●独自開発のおろし方式(自転公転式)
●1本丸ごとおろせるφ85mm投入口
●粗目・細目の2種類のおろし刃付
●大根、人参、生姜、山芋が一種類のおろし板でOK。



6 スーパーおろし丸 [EORK-05] E

12-0269-0601 ¥49,500

サイズ:180×270×H310 重量:3kg
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:120W
定格時間:10分
処理能力:0.5本/20秒(太さφ50の大根の場合)
投入口:内φ50
付属品:押し棒、安定板
●自転公転式のおろし刃を採用、手おろしに匹敵する仕上がりが
●繊維の強いショウガも楽におろせます。



7 ホーヨー ニューオロシラー MOL-40 [EORK-16] E

12-0269-0701 ¥65,000

サイズ:200×300×H300 重量:5.5kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:150W
定格時間:30分 付属品:押し棒
●オロシプレートはプラスチック樹脂(セラミックブレンド)。
●押し加減により、細かさや粗さを調整できます。
材料が小さくなったら押し棒を使用してください。
●オロシプレートの中心部へ行くに従い、おろす能力が低下するのを避けるため、中心部を突起させる事で大根を丸ごとおろせます。
※機械本体は防水処理をしておりますが、水洗いする場合は注意して掃除してください。
※バットは別売となります。



8 高速おろし機 RCX [EORK-04] L

12-0269-0801 ¥135,000

サイズ:210×340×H315 重量:12.6kg
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:200W
処理能力:大根400kg/時
投入口:内100×68
付属品:押し棒、おろしプレートL
●専門の職人が目立てたおろし金を使用している為、手おろしに匹敵する仕上がりがです。
●大根、人参、レンコン、山芋が一種類のおろし板でOK。

9 大根オロシ DX-62 [EORK-11] E

12-0269-0901 ¥180,000

サイズ:210×250×H440 重量:11kg
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:60/70W
定格時間:15分
投入口:90×45
付属品:オロシ盤、受け皿台
●おろしたての大根オロシを少量(一人分)小鉢に盛り付けることが出来ます。
●特殊二層ドラムの採用により、水による食材の保冷ができ、大根の鮮度を保持できます。
※自動計量式ではありません。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。



中目オロシドラム



中目オロシドラム



極粗鬼オロシドラム



3 スーパーオロシ DX-660

[EORK-13] ㊦

㊦ ㊦ ㊦ ㊦ 200V

12-0270-0301 ¥750,000

サイズ:500×490×H780 重量:40kg
電源:3相200V
定格消費電力:1,500W
処理能力:100~300kg/時
使用時間:連続

●ダイコン・ニンジン・ニンニク・しょうが・玉ネギ等を無駄なく一瞬でおろします。食材を入れるだけ、押す必要なし。4個の防振ゴムにより振動を吸収。

1 万能オロシ DX-60X [EORK-18] ㊦

㊦ ㊦

12-0270-0101 ¥170,000

サイズ:270×300×H500 重量:13kg
電源:100V 50/60Hz
定格消費電力:160/190W
定格時間:30分
処理能力:大根12本/5分
生姜2.6kg/5分

処理能力:φ85
付属品:中目オロシ
●大根、人参、生姜をまるごとおろせます!

2 極粗鬼オロシ DX-60Z [EORK-15] ㊦

㊦ ㊦

12-0270-0201 ¥200,000

サイズ:270×300×H500 重量:13kg
電源:100V 50/60Hz
定格消費電力:160/190W 定格時間:30分
処理能力:大根12本/5分間(中目オロシドラム)
大根60本/5分間(極粗鬼オロシドラム)

投入口:φ85
付属品:中目オロシドラム、極粗鬼オロシドラム
●大根を極粗の目目でおろすので、粒が残っている状態のおロシ機です。シャキシャキと歯ごたえがよく、蕎麦やハンバーグによく合います。



4 トロロオロシ RHG-12 [EORK-09] ㊦

12-0270-0401 ¥68,000

サイズ:188×284×H352 重量:4.8kg
電源:100V 50/60Hz
定格消費電力:180W
定格時間:5分
処理能力:大根、山芋3kg/分
投入口:134×90(D型)

●特殊設計によるオロシ金を使用。トロロおろしに最適。
●山芋、大根、人参を手おろし感覚でおろせます。



5 トロロ・オロシ M-2D [EORK-10] ㊦

12-0270-0501 ¥58,000

サイズ:160×260×H300 重量:4kg
電源:100V 50/60Hz
定格消費電力:60/70W
定格時間:15分
処理能力:大根10本/5分
長芋9.2kg/5分

●特殊設計によるオロシ金を使用。トロロおろしに最適。
●山芋、大根、人参を手おろし感覚でおろせます。



6 マルチオロシ DX-60 [EORK-07] ㊦

12-0270-0601 ¥88,000

サイズ:210×270×H300 重量:7kg
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:180/220W 定格時間:30分
処理能力:大根10本/5分 長芋9.5kg/5分
投入口:内φ105(変形)
粗さ調節:極細~極粗(6種類)

付属品:オロシ盤3種類(A/B/C)・食材受け容器(A:極細/細、B:中細/中粗、C:粗/極粗)
●シンプル構造で掃除、メンテナンスが簡単です。

DX-60に比べ、スピードとパワーがアップ



7 ハイスピード・ハイパワー マルチオロシ DX-66 [EORK-08] ㊦

12-0270-0701 ¥98,000

サイズ:210×270×H320 重量:9kg
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:230/250W 定格時間:20分
処理能力:自然薯 5.5kg/5分
投入口:内φ105(変形)
粗さ調節:極細~極粗(6種類)

付属品:オロシ盤3種類(A/B/C)・食材受け容器(A:極細/細、B:中細/中粗、C:粗/極粗)
●自然薯専用のオロシ機です。



8 ささがきスライサーミニ DX-55 [ESSG-01] ㊦

12-0270-0801 ¥98,000

サイズ:220×310×H370 重量:5kg
電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:100/110W
厚さ調節:0.3~5mm(無段階) 定格時間:20分
処理能力:長ネギ90本/5分(1mm厚)
ごぼう20本/5分(ささがき1mm厚)

●ささがきが、手の30~50倍のスピードで処理できる小型ささがき機
●ゴボウを手で回す必要があります。



9 ササガキ GOC-45 [ESSG-02] ㊦

12-0270-0901 ¥230,000

サイズ:399×405×H1,012 重量:12.5kg
電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:65/75W
処理能力:2本/分 定格時間:15分

●ごぼうのささがきが簡単に出来ます。斜め切りもでき、角度・厚さ調節機能もついています。



10 電動ササガキカッター ささがき君 [ESSG-03] ㊦

12-0270-1001 ¥98,000

サイズ:190×260×H720 重量:5kg 電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:120W 処理能力:30cm×3本/分 定格時間:10分

●投入口の角度と切り厚が変えられますので、用途にあわせた仕上がりができます。
●部品の着脱が簡単で、掃除がラクです。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

271 調理機械 ▶ 023 おろし機・ツマ切機

調理機械

020
026

020
万能調理機
フードプロセッサ！

021
野菜スライサー

022
ネギ切機・
千切り機・ピーラー

023
おろし機

024
ミンチ切機

025
ハムスライサー・
ミートチャッパー

026
その他専用
カッター類



① マルチツマ DX-70 [ETCT-02] E

12-0271-0101 ¥85,000
サイズ:380×310×H210 重量:7.6kg
電源:单相100V 50/60Hz
定格消費電力:100/110W
定格時間:20分
処理能力:大根6本/5分
標準仕様:クシ刃1.2mm
:かつらむき幅120mm×厚さ0.7mm
オプション:網造りアタッチメント(DX-70A-1)
クシ刃(0.8mm,1.0mm,1.2mm,1.5mm,2.0mm,3.0mm,4.0mm)
●船盛り用の網造りが別売アタッチメントで簡単に作れます。
創作料理の強い味方です。



② 電動ツマ・かつら HNK-25 [ETCT-01] E

12-0271-0201 ¥85,000
サイズ:320×339×H237 重量:5.8kg
電源:单相100V 50/60Hz
定格消費電力:90W
定格時間:30分
処理能力:大根 1本/分
標準仕様:クシ刃1.0mm
:かつらむき幅110mm×厚さ1mm
別売クシ刃:1.2mm,1.5mm,2.0mm,2.4mm,3.0mm
●100人分の刺身のツマがわずか5分でできます。クシ刃を
はずせば板前さんが作るようなかつらむきができます。



③ ハイスピードツマカッターNK-100D [ETCT-03] E

12-0271-0301 ¥220,000
サイズ:650×250×H340 重量:15kg
電源:单相100V 50/60Hz
定格消費電力:140/155W
定格時間:30分
処理能力:大根10本/5分
標準仕様:クシ刃1.2mm
別売クシ刃:0.8mm,1.0mm,1.2mm,1.5mm,2.0mm 他
●全自動、強制送り装置付高性能ツマカッター
●ダイコンの両端を切りセットするだけでOKです。



④ 電動つまきり君 HS-010 [ETCT-05] E

12-0271-0401 ¥85,000
サイズ:430×180×H205 重量:4kg
電源:单相100V 50/60Hz
定格消費電力:40W
定格時間:30分
処理能力:大根 40~50本/時間
標準仕様:クシ刃1.0mm・2.5mm
別売クシ刃:4.0mm
●カセット式刃物台の採用で粗さの変更、刃物の洗浄が大変ラクになりました。
●モーター着脱式で機械の丸洗いができます。
●刺身のツマに限らずサラダ作り、切干し大根、なます、ポテトバスケットなど、アイデア次第でいろいろ利用できます。



⑤ 電動スーパーツインつま一番 HS-010 [ETCT-06] E

12-0271-0501 ¥108,000
サイズ:470×160×H220 重量:4.1kg
電源:单相100V 50/60Hz
定格消費電力:80W
定格時間:5分
処理能力:大根 50~100本/時間
標準仕様:クシ刃1.2mm
別売クシ刃:0.8mm,1.0mm,1.5mm,2.0mm,2.5mm,3.0mm
●平刃が2枚付いているので、HS-112の約2倍の能力です。



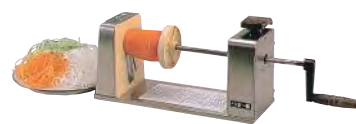
⑥ 電動つま一番 HS-112 [ETCT-07] E

12-0271-0601 ¥85,000
サイズ:470×160×H220 重量:4kg
電源:单相100V 50/60Hz
定格消費電力:80W
定格時間:5分
処理能力:大根 30~50本/時間
標準仕様:クシ刃1.0mm
別売クシ刃:0.8mm,1.2mm,1.5mm,2.0mm,2.5mm,3.0mm
●電動式ですので早く楽に作業できます。皮をむいた大根を丸刃と回転部にはさみ、スイッチを入れハンドルを押すだけです。



⑦ 手動つまきり君 HS-010 [ETCT-10] E

12-0271-0701 ¥15,800
サイズ:370×135×H210 重量:1.1kg
標準セット:カセット式刃物台(平刃、クシ刃付)
クシ刃1.0mm,2.5mm
厚み調整シート付
(同じ刃物で太いツマが切れます。)
別売クシ刃:4.0mm
●おいしいツマが簡単に出来る新自動送り装置付きです。カセット式刃物台なので、洗浄、刃物のサイズ変更が簡単です。



⑧ ステンレスつま一番 HS-212 [ETCT-08] E

12-0271-0801 ¥33,000
サイズ:430×120×H170 重量:1.6kg
標準セットクシ刃:1.0mm
別売クシ刃:0.8mm,1.2mm,1.5mm,2.0mm,2.5mm,3.0mm
●ネジ送り機構付ですから前に押し回すだけで楽に切れます。



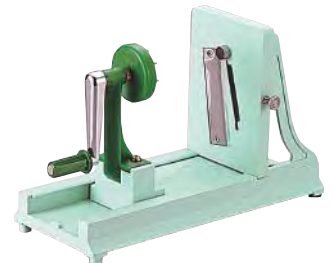
⑨ プラスチックつま一番 HS-313 [ETCT-09] E

12-0271-0901 ¥15,800
サイズ:410×130×H180 重量:1kg
標準セットクシ刃:1.0mm
別売クシ刃:0.8mm,1.2mm,1.5mm,2.0mm,2.5mm,3.0mm
●HS-112の手動型。ネジ送り機構付ですから前に押し回すだけで楽に切れます。



⑩ 回転つまきり君 HS-1001 [ETCT-11] E

12-0271-1001 ¥6,950
サイズ:270×115×H160 重量:0.8kg
標準セット:平刃・クシ刃(1.0mm,2.5mm,4.0mm)付
●ツマ切りの他にリボン切り(ラセン状のかつらむき)も切れるので、さらに盛り付けを美しく仕上げます。



⑪ ベンリナー菜麺器 EKTM-011 E

12-0271-1101 ¥8,000
サイズ:270×116×H170 重量:0.77kg
標準仕様:平刃、くし刃(小刃・中刃・荒刃)付
●皮をむいた大根を10cm位に切り、センターに差し込んだ後、ハンドルを回すだけ。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

273 調理機械 ▶ 024 ミジン切機

調理機械

020
026

020
万能調理機

021
野菜スライサー

022
千切り機・ピーラー

023
おろし機

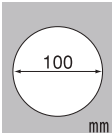
024
ミジン切機

025
ハムスライサー

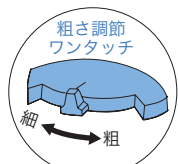
026
カッター類



投入口寸法



使用方法 (CV-150B・CV-220A)



粗さ調節
ワントッチ
細 ← 粗 →
ツマミをスライドするだけでOK!

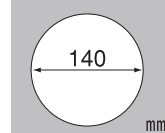
① パーチカルフードカッター

CV-150B [EFDC-01] 目

12-0273-0101 ¥65,000
サイズ: 230×272×H380
電源: 単相100V 50/60Hz 消費電力: 160/150W
定格時間: 30分 重量: 5kg
処理能力: 約2.0~3.6kg/分 (キャベツみじん切)
●時間のかかる野菜のミジン切り作業をスピードアップ(タコ焼き、ぎょうざなど)
●粗さ調節ツマミをスライドし粗さ調節ができます。
●小型・軽量(5kg)ですから狭い厨房にピッタリ。持ち運びもできます。



投入口寸法



② パーチカルフードカッター

CV-220A [EFDC-02] 目

12-0273-0201 ¥174,000
サイズ: 364×365×H470
電源: 単相100V 50/60Hz 消費電力: 320/350W
定格時間: 30分 重量: 19kg
処理能力: 約3.0~13kg/分 (キャベツみじん切)
●CV-150Bの処理能力をさらにパワーアップしたタイプです。
●粗さ調節ツマミをスライドし粗さ調節ができます。



③ パーチカルミジン

DX-40 [EFDC-04] 目

12-0273-0301 ¥68,000
サイズ: 200×260×H410
電源: 単相100V 50/60Hz 消費電力: 100/110W
定格時間: 20分 重量: 5kg
処理能力: キャベツ10玉/5分
玉ねぎ90玉/5分
粗さ調節: 粗/細
●投げ込み式小型ミジン機の決定版。すべて1回の投入でOK! 粗、細、2種類の粗さが選べます。真下に落下する方式のため、粗さにバラツキが少なくなりました。



④ 電動ミジンガー

12-0273-0401 ¥62,000

12-0273-0401 ¥62,000
サイズ: 190×300×H315 重量: 3.9kg
電源: 単相100V 定格消費電力: 100W
定格時間: 15分 処理能力: 2kg/分
●丸穴式フィルター(三種類付属)の採用により、キャベツ、白菜、玉ねぎ、ニンジンなどの野菜をばらつきを抑えて、キレイにみじん切りにする事ができます。



⑤ 高速フードカッター

SRV [EFDC-06] 目

12-0273-0501 ¥165,000
サイズ: 200×275×H460
電源: 単相100V 定格消費電力: 90W
重量: 9.6kg
処理能力: キャベツ250kg/1時間 投入口: 105×135
付属品: 工具2点付 (刃軸固定棒・レンチ)
●みじん切り(中・荒)用
●主な用途は、お好み焼のキャベツ、ハンバーグ、コロッケ等の玉ねぎなど。



⑥ フードカッターミジン

FCM-2 [EFDC-05] 目

12-0273-0601 ¥70,000
サイズ: 270×240×H410
電源: 単相100V 定格消費電力: 160W
定格時間: 30分 重量: 7kg
処理能力: キャベツ2kg/分
●粗さ1回切りで餃子用の細かさに。小型で場所をとらない設計。10kgのキャベツを8分で大量処理、手入れはラクラク洗浄。



⑦ ミジン HMC-65

12-0273-0701 ¥68,000

12-0273-0701 ¥68,000
サイズ: 188×284×H422
電源: 単相100V 50/60Hz 消費電力: 130/140W
定格時間: 20分 重量: 5.1kg
処理能力: キャベツ3kg/分 刃物径: S刃3枚 146mm
投入口サイズ: 100mm
●1回の投入でOK、粗さ調節板の差し替えて粗くも細かくも出れます。



⑧ 高速フードカッター RV-II

12-0273-0801 ¥395,000

12-0273-0801 ¥395,000
サイズ: 340×540×H590
電源: 単相100V 消費電力: 200W
定格時間: 連続 重量: 25.5kg
処理能力: キャベツ600kg/1時間
投入口: 105×108 付属品: 工具2点 (刃軸固定棒・レンチ)
●みじん切り(中・荒)用
●大型で処理能力抜群、大幅に時間短縮!!

NEW



⑩ 餃子具カッター GGC-4

12-0273-1001 ¥65,000

12-0273-1001 ¥65,000
サイズ: φ152×全長363 電源: 単相100V
材質: 刃/18-8ステンレス
●手持ちタイプになりますので、自由自在に動かせる好きな粗さに調節しやすいです。
●飛散防止樹脂カバー付
●S字2枚刃仕様。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

上ブタ・刃ブロック・ボール等を取り外し、簡単に洗浄ができ衛生的です。



1 マルチミジン DX-90 [ESFC-03] 信

12-0274-0101 ¥138,000

サイズ:580×390×H240 ポール径:φ370(容量4ℓ)
電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:180/220W
定格時間:20分 重量:15kg
処理能力:キャベツ15玉/5分、玉ねぎ180玉/5分
粗さ調節:自由自在
●大きさは一般従来品の1/2で、重さは1/3という高性能フードカッターです。



2 皿式フードカッター RJ

[ESFC-02] 信

12-0274-0201 ¥362,000

サイズ:490×400×H430 ポール径:φ400(7ℓ)
電源:単相100V 定格消費電力:200W
定格時間:連続 重量:26kg
処理能力:玉ねぎ2kg 約20秒
キャベツ2kg 約90秒
●ぎょうざ用のキャベツ、生姜、玉ねぎ、その他生野菜の細かいみじん切り。



3 フードカッター

FC-27D [ESFC-07] 信

12-0274-0301 ¥252,000

サイズ:520×440×H480
電源:単相100V 0.2kW
重量:33kg
処理能力:250kg/時
ポール容量:5ℓ
付属品:26mmス/け2本
●野菜・肉・魚・果物などに使用できます。
●食材に触れる部分は工具を使わずに脱着、清掃しやすい構造です。



4 卓上フードカッター

OMF-400D [ESFC-08] 信

12-0274-0401 ¥252,000

サイズ:520×435×H481
電源:単相100V 200W 重量:30kg
処理能力:1kg~3kg/1回 皿径:φ385(深さ85/6ℓ)
●野菜、果実、根菜、漬物、海藻類などのミジン切りに利用できます。
●改正労働安全衛生規則適合品
※刃物回転数:1,500rpm



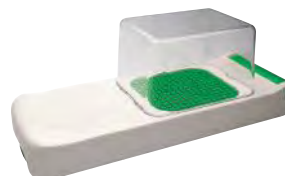
5 卓上フードカッター

OMF-500D [ESFC-09] 信 200V

12-0274-0501 ¥585,000

サイズ:646×520×H620
電源:3相200V 750W 重量:78kg
処理能力:2kg~5kg/1回 皿径:φ470(深さ100/10ℓ)
●精肉、魚肉、野菜、果実、漬物、海藻類などのミジン切りができます。
●改正労働安全衛生規則適合品
※刃物回転数:1,500rpm

ALLIGATOR family



6 野菜カッター アリゲーター [ESLC-18] 信 国産

12-0274-0601 ¥4,700

サイズ:105×280×H105 カッター幅:6×6mm
材質:本体・透明容器/ABS樹脂 刃部/ステンレス鋼
●野菜を乗せて押すだけ!みじん切りやカットが簡単に出来ます。
●たまねぎ(半分に切った状態)なら1回のカットでみじん切りに。
●じゃがいも、ニンジンなら1回のカットで拍子木切り、さらにもう1回のカットでみじん切りに。



7 フードミキサー OMX-15-2 [EFMX-03] 信

12-0274-0701 ¥295,000

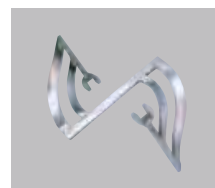
サイズ:512×250×H580
電源:単相100V 200W
タンク寸法:360×250×H350 タンク容量:28ℓ
処理能力:7kg~10kg/1回
重量:38kg
標準装備:M羽根 オプション:P羽根
●改正労働安全衛生規則適合品
※タンク・羽根 固定型



8 フードミキサー OMX-15R-2 [EFMX-02] 信 国産

12-0274-0801 ¥555,000

サイズ:522×250×H570
電源:単相100V 200W
タンク寸法:354×250×H355
タンク容量:28ℓ
処理能力:7kg~10kg/1回
重量:32kg
標準装備:M羽根
●羽根とタンクを簡単に脱着できますので清掃しやすく衛生的です。
●改正労働安全衛生規則適合品



M羽根



P羽根

M羽根

手ごねの風味を作り出し、肉類・キムチ材料・ハンバーグ・餃子・香辛料などの混ぜ合わせに最適。

P羽根

うどん粉などの加水混合に適します。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

275 調理機械 ▶ 025 ハムスライサー・ミートチョッパー

調理機械

020
026

020
万能調理機

021
野菜スライサー

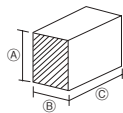
022
手切り機・ピーラー

023
おろし機

024
ミシン切機

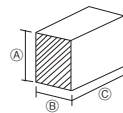
025
ハムスライサー

026
その他専用カッター類



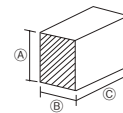
① ユニバーサルスライサー MS25MB [EHSL-04]

12-0275-0101 ¥163,000
サイズ:424×500×H343 重量:16.2kg
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:60/74W 定格時間:15分
丸刃径:φ250
切断サイズ:①150×②230×③230
スライス厚:1~13mm 作動方式:手動式
用途:半解凍(-2°C程度)の肉・ハム等のスライス
●丸刃研磨装置付



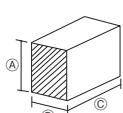
② ユニバーサルスライサー MS30MB [EHSL-28]

12-0275-0201 ¥248,000
サイズ:515×590×H395 重量:23kg
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:93/107W 定格時間:15分
丸刃径:φ300
切断サイズ:①190×②240×③240
スライス厚:1~13mm 作動方式:手動式
用途:半解凍(-2°C程度)の肉・ハム等のスライス
●丸刃研磨装置付



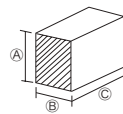
③ フードスライサー EN-250 [EHSL-36]

12-0275-0301 ¥118,000
サイズ:480×410×H360 重量:16kg
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:90W 定格時間:20分
切断サイズ:①140×②160×③180 スライス厚:0~12mm
丸刃径:φ250 作動方式:手動式
用途:しゃぶしゃぶ肉(半解凍)、ハム、ソーセージ、チャーシュー、キャベツ等のスライス。
●研磨装置付



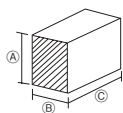
⑤ ハムスライサー J-250 [EHSL-46]

12-0275-0501 ¥225,000
サイズ:498×424×H380 重量:17kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:140W
定格時間:20分
切断サイズ:①160×②225×③220 スライス厚:0~13mm
丸刃径:φ250 作動方式:手動式
用途:しゃぶしゃぶ肉、すき焼き肉、野菜等のスライス
●特殊ステンレス製丸刃で切れ味は抜群です。



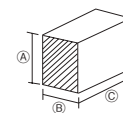
⑥ ハムスライサー AGS-300S [EHSL-31]

12-0275-0601 ¥362,000
サイズ:625×520×H418 重量:29kg
電源:単相100V 消費電力:248W
スライス能力:1,000~1,500枚/h
切断サイズ:①170×②230×③280 スライス厚:0.1~13mm
丸刃径:φ300 作動方式:手動式
用途:ハム、牛、豚肉、ベーコン、ソーセージ、すき焼、しゃぶしゃぶ、野菜、その他



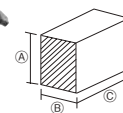
⑦ 卓上冷凍スライサー NF-280 [EHSL-47]

12-0275-0701 ¥1,150,000
サイズ:600×900×H730 重量:100kg
電源:三相200V 50/60Hz 消費電力:1,100W
定格時間:連続 スライス適応温度:-8°C~-2°C
切断サイズ:①200×②260×③375 スライス厚:0~25mm
丸刃径:φ340 作動方式:自動・手動切替え式
用途:冷凍肉、ハム、マトン、しゃぶしゃぶ、ステーキ肉等のスライス
●卓上ながらビッグな処理能力、冷凍肉を含む多品少量スライスに最適です。
●スライス材料を立体交差式の肉載せ台でしっかりと固定し、均一な厚みにスライスします。



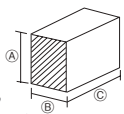
⑧ ホバートスライサー SL250 [EHSL-22]

12-0275-0801 ¥260,000
サイズ:430×590×H410 重量:16kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:180W 定格時間:連続
切断サイズ:①185×②150×③210
スライス厚:0~12mm 丸刃径:φ250
作動方式:手動式
用途:半解凍肉(-5°C位)、ハム、ソーセージ、チャーシュー、キャベツ等のスライス
●丸刃研磨装置付



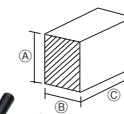
⑨ ホバートスライサー EDGE12 [EHSL-23]

12-0275-0901 ¥394,000
サイズ:370×600×H570 重量:28kg
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:375W 定格時間:連続
切断サイズ:①190×②160×③265
スライス厚:0~14mm 丸刃径:φ304
作動方式:手動式
用途:半解凍肉(-5°C位)、ハム、ソーセージ、チャーシュー、キャベツ等のスライス
●丸刃研磨装置付



⑩ ミートスライサー OMS-220 [EHSL-44]

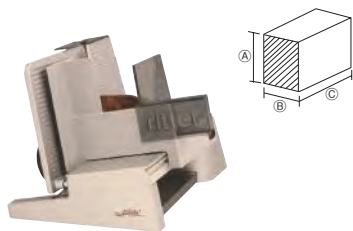
12-0275-1001 ¥175,000
サイズ:420×470×H360 重量:15kg
電源:単相100V 消費電力:250W
切断サイズ:①120×②90×③170
スライス厚:0.1~12mm
丸刃径:φ220 作動方式:手動式
用途:ハム、チャーシュー、野菜等のスライス



⑪ 牛タンスライサー OMS-230 [EHSL-45]

12-0275-1101 ¥195,000
サイズ:420×470×H360 重量:15kg
電源:単相100V 消費電力:250W
切断サイズ:①120×②90×③170
スライス厚:0.1~12mm
丸刃径:φ220 作動方式:手動式
用途:牛タン
●丸刃がギザ刃となっているため、硬いタンも難なくカットできる牛タン専用スライサーです。
※刃物研磨機の装備がないタイプとなります。

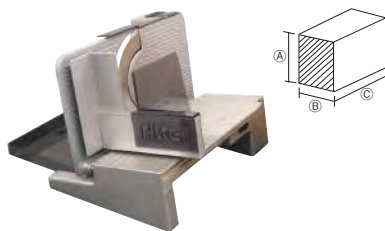
※上記の価格には消費税は含まれておりません。



① リッタースライサー ソリダ4 [EHSL-21] 目

研磨器無し 12-0276-0101 ¥65,000
 研磨器付 12-0276-0102 ¥71,800

サイズ:255×380×H250 重量:3.8kg
 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:65W 定格時間:5分
 切断寸法:①130×②130×③190
 スライス厚:0.5~23mm 丸刃径:φ170
 用途:チャーシュー、ハム、ソーセージ、ローストビーフ、野菜等



② リッタースライサー セキュラ9 [EHSL-50] 目

研磨器無し 12-0276-0201 ¥85,000
 研磨器付 12-0276-0202 ¥91,800

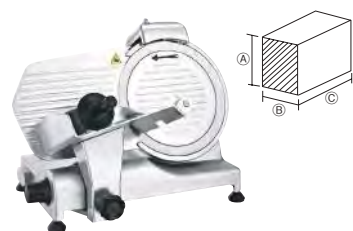
サイズ:300×370×H245 重量:5.3kg
 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:45W 定格時間:10分
 切断寸法:①130×②130×③190
 スライス厚:0.5~23mm 丸刃径:φ170 作動方式:手動式
 用途:チャーシュー、ハム、ソーセージ、ローストビーフ、野菜等
 ●定格時間が長いタイプです。



③ ミートスライサー 220YS [EHSL-27] 目

シルバー 12-0276-0301 ¥98,000
 レッド 12-0276-0302 ¥98,000

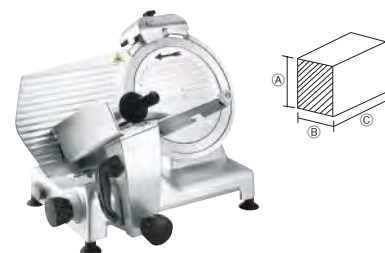
サイズ:440×390×H350 重量:14.0kg
 電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:90W 定格時間:10分
 切断寸法:①110×②135×③195
 スライス厚:0~12mm 丸刃径:φ220
 作動方式:手動式
 用途:半解凍(-2℃程度)の肉、ハム、チャーシュー等のスライス
 ●丸刃研磨装置付



④ ミートスライサー 250YS [EHSL-25] 目

12-0276-0401 ¥115,000

サイズ:505×405×H380 重量:15kg
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:100W 定格時間:40分
 切断サイズ:①130×②180×③195
 スライス厚:0~12mm 丸刃径:φ250
 作動方式:手動式
 用途:半解凍(-2℃程度)の肉、ハム、チャーシュー等のスライス
 ●丸刃研磨装置付



⑤ ミートスライサー 300YS [EHSL-26] 目

12-0276-0501 ¥205,000

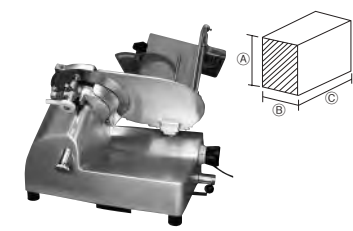
サイズ:605×490×H460 重量:24kg
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:120W 定格時間:40分
 切断サイズ:①190×②210×③285
 スライス厚:0~15mm 丸刃径:φ300
 作動方式:手動式
 用途:半解凍(-2℃程度)の肉、ハム、チャーシュー等のスライス
 ●丸刃研磨装置付



⑥ ミートスライサー(フッ素樹脂コーティング刃) 250YS-BT [EHSL-29] 目

12-0276-0601 ¥120,000

サイズ:505×405×H380 重量:15kg 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:100W 定格時間:40分
 切断サイズ:①130×②180×③195
 スライス厚:0~12mm 丸刃径:φ250 作動方式:手動式
 用途:半解凍(-2℃程度)の肉、ハム、チャーシュー
 生ハム(使用後要研磨)等のスライス
 ●フッ素樹脂加工を施すことによって、肉が刃に付きにくいです。
 ●汚れにくく、清掃が簡単なので衛生的に保つことができます。
 ●一般的な刃に比べ、耐蝕性に優れています。
 ●丸刃研磨装置付



⑦ ハムスライサー HS-17(手動・自動切替式)

[EHSL-06] 目

12-0276-0701 ¥365,000

サイズ:520×460×H520 重量:32kg
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:115/145W 定格時間:連続
 スライス能力:50Hz 2,400枚/h 60Hz 2,800枚/h
 切断サイズ:①140×②140×③280
 スライス厚:0~20mm 丸刃径:φ235
 作動方式:手動・自動切替式
 用途:しゃぶしゃぶ肉(半冷凍)、ハム、ソーセージ、チャーシュー、キャベツ等のスライス
 ●丸刃研磨装置付



⑧ ミートスライサー OMS-350TC

[EHSL-42] 目

12-0276-0801 ¥825,000

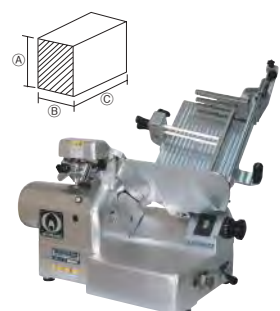
サイズ:665×720×H610 重量:45kg
 電源:単相100V 消費電力:400W
 スライス能力:2,000~2,400枚/h
 切断サイズ:①190×②220×③280
 丸刃径:φ350 作動方式:手動式
 用途:牛、豚肉、ハム、生ハム、ベーコン、すき焼き、しゃぶしゃぶ、野菜、その他
 ●表面がチタンコート処理されているので、より清掃、お手入れが簡単です。



⑨ ホバートスライサー HS7 [EHSL-24] 目

12-0276-0901 ¥1,069,000

サイズ:567×770×H693 重量:63.5kg
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:375W 定格時間:連続
 切断サイズ:①230×②180×③265
 スライス厚:0~24.5mm 丸刃径:φ330
 作動方式:手動・自動(4段変速)切替式
 用途:半解凍肉(-5℃位)、ハム、ソーセージ、チャーシュー、キャベツ等のスライス
 ●丸刃研磨装置付

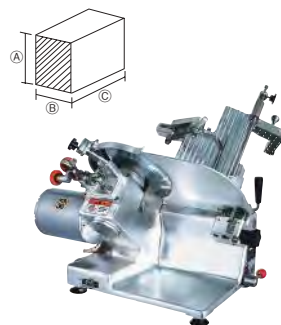


⑩ スーパーデラックスDX WSD-DX

[EHSL-48] 目

12-0276-1001 ¥680,000

サイズ:765×650×H755 重量:65kg
 電源:三相200V 50/60Hz
 消費電力:290W/250W 定格時間:連続
 スライス適応温度:-4℃~5℃
 切断サイズ:①150×②250×③350 スライス厚:0~20mm
 丸刃径:φ283 作動方式:手動・自動切替式
 用途:チルド、ハム、ソーセージ、野菜
 ●ハム・ソーセージから野菜類など万能スライサーとして使用できます。
 ●手動・自動のスライスはクラッチの入切で自在に可能です。



⑪ 焼豚スライサー YBS-1

[EHSL-34] 目

12-0276-1101 ¥380,000

サイズ:462×592×H550 重量:38.5kg
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:160/140W 定格時間:15分
 切断サイズ:①150×②130×③220
 スライス厚:0~20mm 丸刃径:φ234mm
 作動方式:手動・自動切替式
 ●各部品の脱着・掃除がラクな親切設計
 ●シンプルな構造で耐久性も抜群

※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 フードプロセッサー
万能調理機

021 野菜スライサー

022 手切機・千切り機・ピーラー

023 おろし機・ツマ切機

024 ミシン切機

025 ハムスライサー・ミートチョッパー

026 その他専用カッター類