

ネギー

NEGEE Model OHC-13G

白ネギ専用

2018
リニューアル

ミドルネギー

MIDDLE NEGEE Model OHC-50



安全装置が新しくなって新登場。

長ネギ専用の薬味切り機。斜め切りもO.K.

そば、うどん、ラーメン店に最適。

● 定格消費電力:66/56W ● 処理能力:3分間4kg

Long onion chopper suited for Japanese and Chinese noodle shops.

Also slant cutting available. Efficiency:4kgs. per 3minutes.

Dimension:W172×L302×H317m/m. Weight:4kgs.

本体価格(税別) ¥61,000 (替刃1枚、砥石付)



ネギ切り機30年のキャリアを持つハッピーが提供する自動ネギ切り機の自信作です。ネギ束を挿入するだけ。あとは機械におまかせ。

● 厚さ調節:1mm、2mm、4mm。 ● 定格消費電力:70/89W

● 処理能力:1分間1kg (2mm厚)

Professional HAPPY of 30 years business showing produce, automatic operated long

onion cutting machine. Just put a bundle of long onion, and up to the machine. Slice

thickness:1mm, 2mm, 4mm. Dimension:W245×L402×H420m/m. Weight:11kgs.

本体価格(税別) ¥149,000 (砥石付)

オートネギー

HIGH SPEED AUTO NEGEE Model OHC-220

関東ネギ、関西ネギ、万能ネギ、わけぎ、ニラ等長ネギ専門のスライサー。遊星回転の丸刃2枚でスライスするため、きれいに切れる高速自動ネギ切り機。

その他、野菜、根菜、果物等のスライスにも最適。

チクワ、油揚げ、昆布…etcもO.K.

● モーター2基:100V、200W+15W

● 定格消費電力:215W

● 処理能力:1時間40~60kg

● 厚さ調節:0.5~10mm

The new HAPPY high speed planetary gear 2blade cutting system is capable of slicing all types of long onions. Can also be used for slicing various vegetable & fruits. Efficiency:40~60kgs. per 1 hour.

Dimension:W320×L440×H440m/m. Weight:30kgs.

本体価格(税別) ¥420,000

(刃物研磨器付) (荷造り、送料別)



2018
リニューアル



オロシーデラックス

OROSEE D.X Model RHG-16G

安全装置付で新登場。

大根、山芋、人参、ショウガ等のおろしのほか、特に玉ねぎ（オプション）のおろしに最適。オロシーRHG-15の製品に全面改良を加えた高級機種。

- 定格消費電力:168/145W
- 処理能力:1分間大根8本

For grating radish, yam, carrot, ginger, onion, etc. This is a grade-up model of the RHG-15. Has improved the overall quality substantially.

Dimension:W220×L305×H445m/m. Weight:12kgs.

本体価格(税別) ¥128,000

オロシー

OROSEE Model RHG-15G

2018
リニューアル



安全装置付で新登場。

大根、人参、山芋、ショウガ等のおろしに……。そば、天麩羅、割烹、居酒屋、仕出し屋、給食センター等に最適。長い実績のある安定商品。

- オロシ金:粗目、細目、両面使用O.K
- 定格消費電力:168/145W
- 処理能力:1分間大根5本

For grating radish, carrot, yam, ginger, etc. Very useful in noodle shops, tempura houses, lunch caterers, etc. Stable quality level retained from years of production experiences.

Dimension:W200×L310×H340m/m. Weight:9.7kgs.

本体価格(税別) ¥88,000

トロロ・オロシー

TORORO OROSHI Model RHG-12



特殊設計によるオロシ金なので特にトロロおろしには最適、手おろしと同じ状態におろせます。大根・人参もできます。

- 定格消費電力:270W
- 処理能力:1分間大根、山芋3kg

Specially designed for grating yam. You will obtain the same grating quality as you would from use of hand graters. This grater can also be used for grating radish and carrots.

Dimension:W188×L284×H352m/m. Weight:4.8kgs.

本体価格(税別) ¥68,000

ササガキー

SASAGAKEE Model GOC-45



卓上小型ゴボーの自動ササガキ機。
面倒なゴボーのササガキ作りが簡単に……。
斜め切りもO.K. 角度・厚さ調節付き。

- 定格消費電力:75/65W ● 切裁厚さ0.3~3mm
- 処理能力:1分間2本 ● 機械重量:12.5kg

High efficiency bamboo grass cutting machine for burdock.

Dimension:W399×L405×H1012m/m. Weight:12.5kgs.

本体価格(税別) ¥230,000

コーヒーマシーン

COFFEE MAKER Model CH-140



高効率シーズヒーターを使用し、
美味しいコーヒーを130杯/時、
抽出できる耐久性抜群の
業務用コーヒーマシーン。

- 消費電力:100V、1,400W
- 1回当り抽出量:4~15杯分
- 湯温:94℃
- タンク容量:3リットル

Highly efficient heater implemented in the machine produces tasty coffee.
Machine is durable and is capable of making 130 cups of coffee per hour
[4 to 15 cups per minute]. Water temperature:94 degrees C.

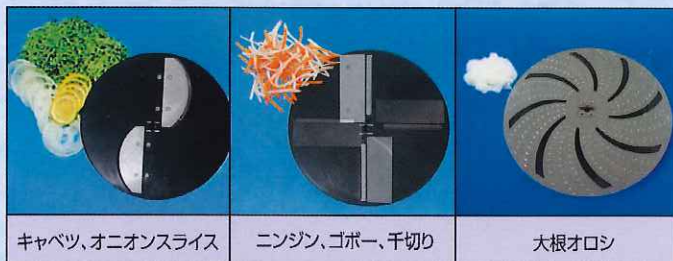
Tank capacity:3 litre.

Dimension:W235×L410×H500m/m. Weight:8kgs.

本体価格(税別) ¥98,000

スライス・ボーイ

SLICE BOY Model MSC-90



キャベツ、オニオンスライス

ニンジン、ゴボー、千切り

大根オロシ

別売の刃物円盤を取り替えるだけで薄切り、厚切り、千切り、おろし
等ができます。1台で各種の用途に応じられる小規模店向き。

- 定格消費電力:58/73W
- スライス円盤(標準装備):0.8mm厚
- 刃物回転数:1分間140回転
- スライス円盤(別売)
0.5mm, 1.2mm, 1.5mm, 2.0mm, 2.5mm, 3.0mm。(税別)各¥9,800
- 千切円盤(別売):
1.2×3.0mm, 1.5×3.0mm, 2.0×4.0mm。(税別)各¥15,000
- おろし円盤(別売):(税別)¥17,000

Optional blades available for thin and thick slicing, thread cutting,
grating. An all-round cutter for the smaller food shops.

standard blade (on machine):0.8mm(thickness)

Blade for slicing (optional):0.5mm, 1.2mm, 1.5mm
2.0mm, 2.5mm, 3.0mm.

Blade for thread cutting (optional):1.2×3.0mm, 1.5×3.0mm,
2.0×4.0mm. Blade for grating (optional).

Dimension:W340×L320×H520m/m. Weight:8kgs.

本体価格(税別) ¥76,000



ミジン

MIJIN Model HMC-65



1回の投入でO.K!粗さ調節板で細かくも粗くも出来る。
たて型ミジン切りの決定版。

- 定格消費電力:100V、130/140W
- 刃物径:S刃3枚 146mm
- 投入口サイズ:100mm ●処理能力:3kg/分

This significant cutter, the only one available on the market, is a combination of the cutter and regulating plate.

Will cut 3kgs. per minute.

Dimension:W188×L284×H422m/m. Weight:5.1kgs.

本体価格(税別) ¥68,000

ツマ・かつら

TSUMA · KATSURA Model HNK-25



ツマもかつらむきもおもいのまま、一流の板前さんの技が機械になった。100人分の刺身の「ツマ」がわずか5分。むずかしいカツらむきもあつという間に。高級料理店、観光旅館、結婚式場、ホテル、寿司屋、仕出し屋等で好評。

- 定格消費電力:90W
- 処理能力:1分間1本
- 切裁サイズ:ツマ 巾1mm×厚さ(標準)

:かつらむき巾110mm×厚さ1mm

Will cut tsuma to serve 100 person in a matter of 5minutes.

Katsura cutting by hand requires years of training but this machine will do the job instantly. Very popular for use in high class restaurants, tourist inn, wedding halls, hotels, sushi bars, caterer's shops,etc. Will cut 1kgs. per minute.

Dimension:W320×L339×H237m/m. Weight:5.8kgs.

本体価格(税別) ¥85,000

キンピラー

KINPIRA Model KSC-155

新設計によるコンパクトで使いやすい高性能キンピラ切り機。
スーパー、惣菜店、弁当屋さんに最適です。
ネギラーメン用のネギ切りもO.K!

- 定格消費電力:75W
- 切裁サイズ:3×3mm角(標準)、厚さは調整板により2mm、4mm可能。クシ刃特注 2mm、4mmあり。
- 処理能力:10分間10kg ●投入口:80×76×H90mm

Latest development of kinpira cutter. Best suited for super market, lunch caterer shops.

Cutting size: 3×3mm (standard). Adjustable thickness 2mm, 4mm O.K

Optional comb brade 2mm, 4mm.

Efficiency: 10kgs. per 10minutes.

Dimension:W405×L241×H438m/m. Weight:9.8kgs.

本体価格(税別) ¥148,000



スライサー

SLICER Model HS-17

とんかつ店、食堂、レストラン、焼肉店、しゃぶしゃぶ店に最適。キャベツ、ハム、ソーセージ、しゃぶしゃぶ肉(半冷凍)、チャーシューのスライスに……。

レバー操作で自動・手動の切り替えO.K。

●定格消費電力:145/115W ●スライス厚さ:0~20mm

●スライス能力:50Hz 2,400枚/時、60Hz 2,800枚/時

●スライス径:140φ ●丸刃径:235φ

Very useful in meat-serving restaurants. Can also be used for slicing cabbages, ham, sausages, shabu-shabu meat. It is available that manual and automatic operated.

Dimension:W460×L520×H520m/m. Weight:32kgs.

本体価格(税別) ¥365,000

(刃物研磨器付) (荷造り、送料別)



シャライサー

SHALICER Model OBS-01

業界待望の斜め切り専用機。

関東ネギ・キュウリ・ゴボウ等やわらかく腰の強い食材に対応。材料を投入口に入れるだけ。

鍋焼うどん用のネギが簡単に……。別売の投入口を取り替えるだけで、切り口の長さは最大190mmまで可能。ネギの薄くて長い斜め切りは「ネギらーめん」に最適。キュウリの長い斜め切りはサンドイッチなどの調理パンに最適。

●定格消費電力:55/69W

●厚さ調節:約1~15mm

●処理能力:約0.6kg/10分

(投入口30° ネギ1mm厚)

:約3.6kg/10分

(投入口30° キュウリ3mm厚)

●投入口角度(標準装備):30°

●投入口角度(オプション):15°

調節式投入口(15°~30°)

(税別)各¥39,000

Appearance of long-expected angle-slice machine.

Also cope well for food stuffs. (example : welsh onion, cucumber, burdock, etc) Only put food stuffs to throat. Slant cutting welsh onion available for PAN GRILLING NOODLE. You can increase cutting size up to 190mm when you order optional another-angle throat. Very useful in long and thin welsh onion for "welsh onion noodle soup". Also useful in angle-sliced long cucumber for sandwich and hamburgers.

Dimension:W333×L405×H491m/m. Weight:14kgs.

本体価格(税別) ¥330,000

(刃物研磨器付)



キャベツ一

CABBETSU Model RCS-71

新発売

片付け楽チンになって新登場。
ドラムの回転と丸刃の回転により、手で押さえなくてもキャベツの
自重でムリなくきれいにスライスできます。
清掃が簡単で、プロの酷使に耐える本格派。

- 定格消費電力:130/150W
- キャベツ切裁厚さ:0.3~5mm
- 処理能力:30分間 13~15玉
- キャベツを半分に切って芯を抜き、切り口を下にして、ドラムに入れるだけでOK!後は機械におまかせ。

There is no need to press on the cabbage while slicing. The turning drum and round blade is designed so that the cabbage is self-feeding and slices freely. Cutting time for 13 to 15 head cabbage is 30 minutes. Cut cabbage in half and remove the core and feed into drum. Cleaning is simple and easy.

Dimension: W364×L364×H439m/m. Weight:13kgs.

本体価格(税別) ¥173,000
(刃物研磨器付)

- たまねぎ用アタッチメント(別売)
(2個ワンセット)(税別) ¥20,000



ジャンボキャベツ一

JUMBO CABBETSU Model DRC-80

特許1484204

キャベツ一RCS-70の高速高級モデル。
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170mmφを装着しており連続作業も可能です。

- 定格消費電力:125W
- キャベツ切裁厚さ:0.3~5mm
- 処理能力:10分間12kg(約15玉)

This is a high speed grade-up cabbage slicer of model RCS-70. Which is equipped with a drum that can slice 4~5heads of cabbages per each time. The cutting blade is 170mmφ and durable for long hour use. Slice thickness:0.3~5mm. Cutting time:12kgs. per 10 mins. (Approx. 15hds.)

Dimension: W430×L430×H520m/m. Weight:21.5kgs.

本体価格(税別) ¥300,000
(刃物研磨器付)

- たまねぎ用アタッチメント(別売)
(3個ワンセット)(税別) ¥27,000



たまねぎ用アタッチメント

