

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-584	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。

584



① 電動野菜カッター 170VC
 〈CKT-54〉 6-0584-0101 ¥180,000
 565×295×H565
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:190W
 定格時間:30分
 質量:22.5kg
 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(サイコロ状)カットができます。
 ●ケガ防止のために、マグネットスイッチを内蔵。

■①オプション(別売)

名称	ダイスディスク(Dタイプ)	スライスディスク(DSタイプ)
用途	ダイス	スライス・ダイス
サイズ	D8(8×8mm) 6-0584-0102 ¥30,000	DS8(8.0mm厚) 6-0584-0106 ¥13,000
	D10(10×10mm) 6-0584-0103 ¥25,000	DS10(10.0mm厚) 6-0584-0107 ¥13,000
	D12(12×12mm) 6-0584-0104 ¥25,000	DS14(14.0mm厚) 6-0584-0108 ¥13,000
	D20(20×20mm) 6-0584-0105 ¥25,000	

※(例) D8とDS8で8×8×8のダイスを切ることができます。
 ※スライスディスク(DSタイプ)は、単体でスライス用としてもご使用できます。



② 万能スライサー 電動マルチー MSC-200
 〈CSL-E3〉 6-0584-0201 ¥200,000
 280×510×H553
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:700W
 定格時間:30分
 厚さ調節:0～10mm(無段階)
 投入口:85×200×2
 質量:約27kg
 ●別売のダイス円盤を使用すればダイスカットができます。

■オプション(別売)
 ダイス円盤 ¥38,800
 6-0584-0202 5×5mm
 6-0584-0203 8×8mm
 6-0584-0204 10×10mm

大量の食数を短時間に調理する社員食堂、病院、給食センター、ホテル、レストラン等に打って付けのモデルです。鋭利な刃が高速でキュウリ、大根、人参、キャベツ、ポテト類を切り刻む構造です。



③ 野菜調理機 OMV-300D
 〈CYS-17〉 6-0584-0301 ¥282,000
 360×693×H415
 電源:単相 100V 50/60Hz
 消費電力:200W
 定格時間:連続
 フレート外径:φ306mm
 回転数:250～300rpm
 質量:27kg
 付属品:輪切円盤、収納ラック
 ※笹切円盤、角千切円盤、卸し円盤、短冊切円盤と専用スタンドは別売です。

OMV-300D能力表

品名	切厚寸法	能力(kg/h)
輪切円盤	1～15mm	140～620(ジャガイモ)
角千切円盤	3×4mm	280(大根)
短冊切円盤	12×18mm	450(大根)
笹切円盤		50(ごぼう)
卸し円盤		200(大根)

■付属品

6-0584-0302 輪切円盤 ¥42,000

■オプション(別売)

6-0584-0303 笹切円盤(丸千切) ¥22,000
 6-0584-0304 角千切円盤 ¥26,400
 6-0584-0305 卸し円盤 ¥30,000
 6-0584-0306 短冊切円盤 ¥22,000



OMV-300DA専用スタンド 6-0584-0307 ¥25,000
 660×670×H548

小さなお店で大きな活躍、超小型スライサー。

大量野菜を、ラクラク処理。コンパクトながら大型機なみの能力!



④ ミニスライサー SS-250C
 〈CSL-60〉 6-0584-0401 ¥72,000
 320×270×H505
 スライス円盤(0.8mm厚2枚刃)標準装備
 ※別売の刃物円盤を交換すれば、お好みの厚さのスライス、千切り、おろしができます。
 ※どこにでも置けるコンパクトな設計。
 軽量ですから女性の方にもラクに持ち運びができます。



⑤ ミニスライサー SS-350A
 〈CSL-61〉 6-0584-0501 ¥138,000
 380×350×H550
 スライス円盤(厚み調節付)標準装備
 ※SS-250Cの処理能力をさらにアップした中規模店向きスライサーです。
 ※別売の刃物円盤を交換すれば、千切りやおろしもできます。
 ※おろし用アタッチメントはありません。

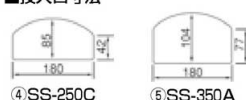


⑥ SS-250専用 おろし用アタッチメント(押し棒付)
 〈CSL-05〉 6-0584-0601 ¥5,000
 ※SS-250A・B・Cにご使用できます。

■仕様

型 式	SS-250C	SS-350A
定 格 電 圧	単相100V	単相100V
定 格 周 波 数	50/60Hz	50/60Hz
定 格 消 費 電 力	70/80W	115/125W
定 格 時 間	連続	連続
質 量	7.5kg	14.5kg
切 削 能 力	1.5kg/分(0.8mm厚)	3kg/分(1.2mm厚)

■投入口寸法



④ SS-250C

⑤ SS-350A

SS-250C・SS-350A用オプション 刃物円盤をワンタッチで交換すれば、用途いろいろ。

切 方	薄切用	中厚切用	薄切用3枚刃	千切り	おろし
用 途	●付け合せ用キャベツ・オニオンスライス・酢の物用キュウリ・ポテトチップス用ジャガイモ等の薄切りに。	●レモン・トマト・れんこん等のスライスに。	●付け合せ用キャベツ・オニオンスライス・酢の物用キュウリ・ポテトチップス用ジャガイモ等の薄切りに。	●サラダ用ニンジン・大根のなます。あえ物用キュウリ等の千切りに。	●大根・ニンジン等のおろしに。
④ SS-250C	スライス円盤 ¥7,500 SS-0.5B(0.5mm厚) 6-0584-0402 SS-0.8B(0.8mm厚) 6-0584-0403 SS-1.2B(1.2mm厚) 6-0584-0404 SS-1.5B(1.5mm厚) 6-0584-0405	スライス円盤 ¥7,500 SS-2.0B(2.0mm厚) 6-0584-0406 SS-2.5B(2.5mm厚) 6-0584-0407 SS-3.0B(3.0mm厚) 6-0584-0408	スライス円盤 ¥9,000 SS-3B(0.8mm厚) 6-0584-0409	千切円盤 ¥13,000 SS-C1B(1.2×3.0mm) 6-0584-0410 SS-C2B(1.5×3.0mm) 6-0584-0411 SS-C3B(2.0×4.0mm) 6-0584-0412	おろし円盤 ¥15,500 SS-D1B 6-0584-0413
	替刃のみ ¥1,150 6-0584-0414	替刃のみ ¥1,500 6-0584-0415	替刃のみ ¥1,100 6-0584-0416		
⑤ SS-350A	厚さ調節自由自在。標準装備のスライス円盤は厚さ調節ワンタッチ。円盤裏側の調節つまみを回すだけで0～5mmまでお好みの厚さでスライスできます。			千切円盤 ¥25,000 SS-3012(1.2×3.0mm) 6-0584-0503 SS-3020(2.0×3.0mm) 6-0584-0504 SS-4030(3.0×4.0mm) 6-0584-0505	おろし円盤 ¥29,000 SS-D100 6-0584-0506
	替刃のみ ¥4,450 6-0584-0502				

調理機械

フードプロセッサー・万能調理機

野菜スライサー

千切り機・ネギ切機

おろし機・ツマ切機

ミンチ切機

ハムスライサー・ミートチョッパー

その他

専用カッター類