

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-258	株式会社クイックパック	0564-59-3525

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房用品

021 野菜スライサー ◀ 調理機械

258



① マルチスライサー

DX-100 [EMSL-13] E

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] E

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・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 キャベツラーV

12-0258-0301 ¥15,000

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 キャペリーナ KB-727

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。



⑤ ハンドスライサー KB-737

12-0258-0501 ¥35,000

サイズ: 350×200×H180 重量: 1.5kg
 厚さ調節: 0.3~7mm 刃渡り: 200mm
 ●キャベツ等の他、トマト・千枚漬け用のかぶなど3mm以上の厚みのあるカットが可能です。
 ※安全の為使用の際は付属の安全手袋をご使用下さい。



⑥ 手動ハイスライス スライス専用タイプ

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えながら、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 手動ハイスライス用千切り・はずり切りセット

12-0258-0701 ¥9,800

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×1、千切りプレート×1、角形押し板×1、角形仕切り板×2



⑧ 手動スライサー「スライスくん」

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
 別売で2mm千切り刃・4mm千切り刃があります。
 ●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。



⑨ 手動スライサー「スライス・ママD」

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

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。



⑪ デバイヤー マンドリンカッター

スイングプロ 2015-51 [ESLC-38]

12-0258-1101 ¥35,000
 サイズ: 445×197×H220
 厚さ調節: スライス厚10mm (最大)
 付属品: 平刃/波刃、クシ刃 (2/7、4/10)
 ●刃物プレートの両側に異なる刃が付いているので、向きを変えるだけでカット幅を変えられます。
 ●網目切も出来ます。

※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
万能調理機

021
野菜スライサー

022
千切り機・千切り機・千切り機

023
おろし機・おろし機

024
ミシン切機

025
ハタケライナー・ハタケライナー

026
その他専用カッター類