

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-286	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

電動マルチスライサー

286



① 電動野菜カッター 170VC

5571200 ¥180,000
 外寸:565×295×H565
 電源:単相100V (50/60Hz)
 定格消費電力:190W
 定格時間:30分 重量:22.5kg
 付属品:2.0mm、4.0mm厚スライスディスク
 小投入口用押し棒
 ●ブレードや上蓋部分が本体から簡単に取り外せるので、お手入れが簡単に行え衛生的です。
 ●刃物部分は切れ味のよい日本製です。



オプションのダイスディスク、スライスディスクを使用することでダイスカットができます。

付 属 品

別 売 オプション

② スライスディスク S2 (厚さ2mm、3枚刃) 5571280 ¥11,000 S4 (厚さ4mm、2枚刃) 5571290 ¥11,000	③ スライスディスク DS8 (厚さ8mm、2枚刃) 5571250 ¥13,000 DS10 (厚さ10mm、2枚刃) 5571260 ¥13,000 DS14 (厚さ14mm、2枚刃) 5571270 ¥13,000 ダイスディスクと共に使用します。 (例) DS8とDS8で8×8×8のダイスを切ることができます。 単体でもスライス用として使用することができます。 (例) DS8なら厚さ8mmのスライス	④ ダイスディスク D8 (8×8mm) 5571210 ¥30,000 D10 (10×10mm) 5571220 ¥25,000 D12 (12×12mm) 5571230 ¥25,000 D20 (20×20mm) 5571240 ¥25,000 格子状のダイス刃がついたディスクです。スライスディスク(DS)とセットで使用する必要があり、単体では切ることができません。
---	--	--



毎分キャベツ1玉

広い投入口が自慢です。
 (15cm×8cm半円形)大根なら丸ごと
 小さめキャベツなら半割りOK

⑤ ハッピー スライスボーイ MSC-90

3544700 ¥76,000
 外寸:340×320×H520
 電源:単相100V (50/60Hz)
 定格消費電力:58/73W
 定格時間:30分 重量:8kg
 処理能力:キャベツ1玉/1分
 (主な使用先)
 和・洋食全般、弁当屋、病院、とんかつ屋、給食など
 ※標準装備: スライス円盤 0.8mm厚 2枚刃付

スライスボーイ MSC-90 用部品

●付け合わせ用キャベツ、レモン、トマト、オニオンスライス、酢の物用キュウリ、ジャガイモ、ピーマン、タケノコ

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。

●ニンジン、ゴボウ、ダイコン、おろし物用キュウリ ●ダイコン、ニンジンのおろし

⑥ MSC-90 スライス円盤 ハッピー (薄切、中切、厚切用) ¥9,800 0.5mm厚 3544800 0.8mm厚 3544900 1.2mm厚 3545000 1.5mm厚 3545100 2.0mm厚 3545200 2.5mm厚 3545300 3.0mm厚 3545400	⑦ MSC-90 千切り円盤 ハッピー ¥15,000 1.2×3.0mm厚 3545500 1.5×3.0mm厚 3545600 2.0×4.0mm厚 3545700	⑧ MSC-90 おろし円盤 ハッピー ¥17,000
--	---	---------------------------------------

SS-250Cより
 ひとまわり大きいタイプです。

毎分キャベツ2玉

毎分キャベツ1玉



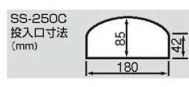
⑨ プロシェフ 電動 ミニスライサー SS-350A

0761200 ¥138,000
 外寸:380×360×H550
 電源:単相100V (50/60Hz)
 定格消費電力:115/125W
 定格時間:連続 重量:14.5kg
 処理能力:キャベツ2玉/分
 (1.2mm厚)
 (主な使用先)
 和・洋食全般、弁当屋、病院、とんかつ屋、給食など
 ●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。
 ●厚みを0～5mmまで自由に調節できるスライス円盤を標準装備。調節つまみを回すだけで厚みの調節自由自在
 ●別売りの刃物円盤を交換すれば、千切りやおろしもできます。

⑩ プロシェフ 電動 ミニスライサー SS-250C

商品コード 価格
 2枚刃仕様 0.8mm 2枚刃 0759900 ¥72,000
 3枚刃仕様 0.8mm 3枚刃 0760000 ¥73,500
 外寸:320×270×H505
 電源:単相100V (50/60Hz)
 定格消費電力:70/80W
 定格時間:連続 重量:7.5kg
 処理能力:キャベツ約1玉/分(0.8mm厚)
 (主な使用先)
 和・洋食全般、弁当屋、病院、とんかつ屋

部品図は資料集P2190をご参照ください。



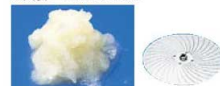
ミニスライサーSS-350A オプション(別売品)

●大根・キュウリ・ニンジン等



⑪ SS-350A用 千切り円盤 ¥25,000
 SS-3012 (1.2×3mm) 0761300
 SS-3020 (2×3mm) 0761400
 SS-4030 (3×4mm) 0761500

●大根・ニンジンのおろし



⑫ SS-350A用おろし円盤 SS-D100 ¥29,000

ミニスライサーSS-250C オプション(別売品)

●薄切りスライス
 キャベツ・タマネギ等



⑬ 薄切りスライス円盤 (2枚刃) ¥7,500
 SS-0.5B (0.5mm厚) 0760110
 SS-0.8B (0.8mm厚) 0760210
 SS-1.2B (1.2mm厚) 0760310
 SS-1.5B (1.5mm厚) 0760410

●中厚切りスライス
 レモン・トマト・キュウリ等



⑭ 中厚切り スライス円盤 ¥7,500
 SS-2.0B (2.0mm厚) 0760910
 SS-2.5B (2.5mm厚) 0761010
 SS-3.0B (3.0mm厚) 0761110

●薄切り(3枚刃)
 大根・キュウリ・ニンジン等



⑮ 薄切りスライス円盤(3枚刃) ¥9,000
 SS-3B (0.8mm厚)

●千切り
 ニンジン・大根・キュウリ等



⑯ 千切り円盤 ¥13,000
 SS-C1B (1.2×3mm厚) 0760610
 SS-C2B (1.5×3mm厚) 0760710
 SS-C3B (2.0×4mm厚) 0760810

●おろし大根・ニンジンのおろし



⑰ おろし円盤 SS-D18 ¥15,500
 6115310

●おろし用アタッチメント



⑱ おろし用アタッチメント ¥5,000
 5477600 (取付棒付)

17 ハサミ

18 ピーラー・芽取り・野菜細工

11 調理機械 (トクホ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜