

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20459-305	株式会社クイックパック	0564-59-3525

305 簡易フードスライサー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(電動・電動)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

de BUYER
DEPUIS 1830



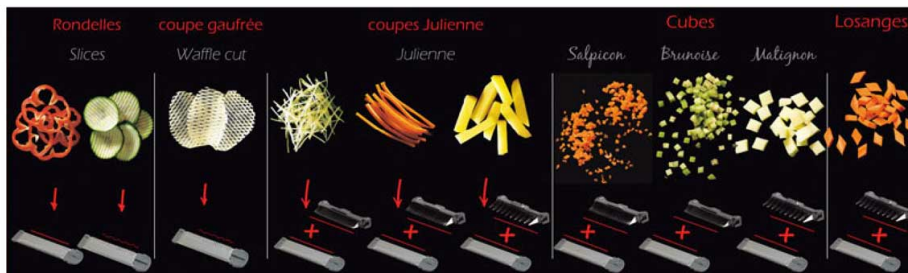
①ウルトラ マンドリンカッター 2012.00 デバイヤー

外寸:185×50×H180 7015000 ¥45,000

厚み調節:0~10mm

材質:本体部/18-10ステンレス

付属品:平刃、くし刃、2mm・4mm・10mm刃、安全ホルダー
●千切り・スライス・ワッフルカットはもちろん、今まで不可能だった2、4、10mmのさいの目カット、ひし形カットも簡単にできます。
●刃は刃物製造で有名なフランスのティエリで製造されていますので、庖丁のようなシャープな切り口が特徴です。



②LT マンドリンカッター

商品コード 価格

38枚刃 くし刃3.0・10mm切換 0765400 ¥63,000

60枚刃 くし刃2.0・4.5mm切換 0765500 ¥69,300

外寸:415×115×H238

投入口:98×79

厚み調節:0~15mm(本体裏レバー)

材質:18-10ステンレス

用途:ジャガイモ、人参等の薄切り千切りに、また

ゴブレット(網目)もできます。

※本体横のレバーで切り方が替えられます。



③LT マンドリンカッター NEW グルメ N4280 (手持ちタイプ)

外寸:402×115×H41 6288200 ¥45,200

くし刃2mm・4mm・7mm・10mmの

4サイズ(交換)付

厚み調節:0~15mm(本体裏レバー)

材質:18-10ステンレス



④フードスライサー ハイ-スライス 41

外寸:380×260×H220 5478100 ¥24,800

厚み調節:0.5~15mm

●投入口の大きさが変わります(最大160×109)

切られた素材はバラバラにならず重なって切れます。

●別売品の 千切り・はす切り用部品 ¥4,200 63

でさらに便利になります。

2×2mm	5478200	4×4mm	5478220
3×3mm	5478210	4×8mm	5478230



⑤フードスライサー スライスママロ 41

外寸:430×170×H210 0766700 ¥19,000

投入口:98×98×H75

厚み調節:1~10mm(ダイヤル式)

千切り幅 3×3mm

●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、ジャガイモの千切りに最適

替刃(付属品)

平刃2枚入 0766800 ¥2,000

くし刃ブロック 0766810 ¥4,000



⑥スライサー スライス君 41

外寸:415×170×H170 0854600 ¥17,800

投入口:90×90

厚み調整:スライス厚0.5~10mm 千切幅:3mm

材質:ABS樹脂・ステンレス・アルミニウム

●独自開発のVカッターの採用で抜群の切れ味を実現

●スライスと千切り(3mm千切り刃が付属)ができます。

千切オプション

¥6,300 41

	商品コード
2mm用 2mm千切り刃・千切り厚みゲージ 2mm用・投入口 2mm用	0854700
4mm用 4mm千切り刃・千切り厚みゲージ 4mm用・投入口 4mm用	0854800

※オプション千切り刃は各千切り幅にあった投入口・厚みゲージが必要です。



⑦Vスライサー MV-50D 41

5478000 ¥45,000

外寸:410×195×H250

投入口サイズ:φ100

厚み調整:0.5~10mm

無段階・ダイヤル目盛付

●トマト、玉ねぎ、ザーサイ、リンゴ、レモン等の

スライスに最適です。

●18-8ステンレス製で衛生的です。



⑧ハンスライサー KB-737 41

5490610 ¥35,000

外寸:200×350×H180

材質:18-8ステンレス

厚み調整:0.3~7mm

スライス:幅155mm

付属品:安全手袋(ケブラー特殊繊維)

●千枚漬け用カラ・トマトスライスなどの厚

みのあるスライスに最適です。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。