

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20205-154	株式会社クイックパック	0564-59-3525

ALL-ROUND
KITCHEN GOODS **KYS**

調理機械 154

Kitchen article
Table article
Interior

厨房用品

厨房道具

包丁まな板

製菓用品

調理小物

調理機械

サレー用品

喫茶用品

鉄板焼
食卓
用品

中華用品

厨房作業機器

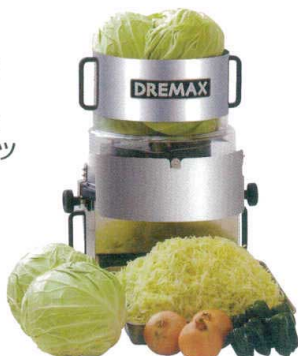
キッチン
シンク
用品

清掃用品

白衣・食
器

消耗品

半分に切って
入れるだけ!
あとは勝手に
千切りキャベツ



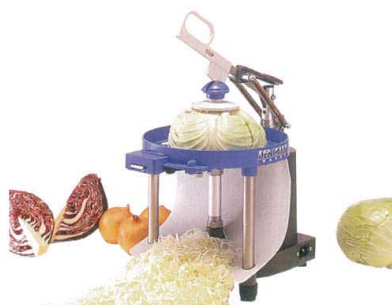
1 DX-150 キャベロボ ¥168,000 a

サイズ:408×393×H486mm 重量:15kg
電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:180/220W
定格時間:連続 投入口:φ280×H170mm
厚さ調節:0~4mm 回転数:150rpm 処理能力:5~6玉/5分間
●丸刃の遊星回転方式でムリなくきれいに均一スライス。
●ふわっとした食感の良い千切りキャベツがあっという間に出来上がります。



2 SS-4300 キャベツスライサー ¥158,000 a

サイズ:362×384×H498mm 重量:18kg
電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:150/180W
定格時間:連続 投入口:210×130mm(2個)
厚さ調節:0.8~5mm 処理能力:0.8kg/分(0.8mm厚)
刃物研磨装置付
●材料供給のみ人手で行えば、後は自動的にスライスします。その間、別の作業が可能なので、省力効果大です。



3 DENCABBEでんキャベ ¥85,000 a

サイズ:W240×D220×H300mm
重量:4kg
電源:単相100V
定格消費電力:120W
定格時間:15分
厚さ調節:0~3.5mm
処理能力:1個/2分
●刃物スライド機構の採用で抜群の切れ味
●スライス幅は自由に選択することが可能



4 キャベスラー(手動) ¥42,000 a

φ270×H300mm
厚み調節:0~3.5mm
※φ240mmまでのキャベツが切れます。
〈使用方法〉
キャベツの頭を少し包丁で切り落とし、センターシャフトをキャベツの中心に差込み機械にセットし上部を軽く押しながらハンドルを回すと千切りキャベツができます。

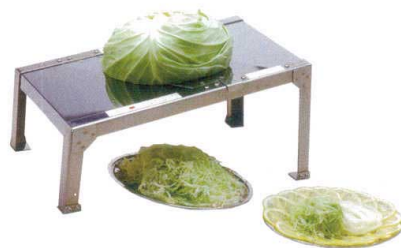
[参考資料](#)



5 キャベツくん(手動) ¥19,500 a

W240×D220×H300mm
厚み調節:0~2.5mm
刃物スライド機構
〈使用方法〉 ※キャベスラーの普及型
キャベツの頭を少し包丁で切り落とし、センターシャフトをキャベツの中心に差込み機械にセットし上部を軽く押しながらハンドルを回すと千切りキャベツができます。

[参考資料](#)



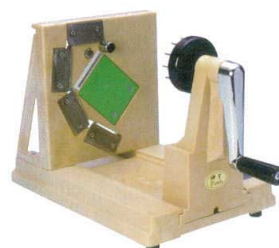
6 KB-727 キャベリーナ ¥16,800 f

W350×D200×H180mm
厚さ調節:0.5~3mm 刃渡り:200mm
重量:1.4kg
※安全の為使用の際は付属の安全手袋をご使用下さい。



7 かんたんスライスくん(業務用) ¥4,500 a

サイズ:350×145×H28mm
スライス有効幅:118mm
材質:本体ABS樹脂(耐熱80℃)
●ダイヤルを回すだけの簡単厚み調節付(0~3.5mm)
●保護ホルダー付



8 ニューキャベック ¥10,400 a

W280×D185×H200mm
標準セット:平刃4枚、クシ刃(細目)付
別売でクシ刃(中目、荒目)もあります。
〈使用方法〉
台盤の裏のすべり止めを調理台の端に引掛けてください。キャベツを丸ごとまたは、半分にして横にはさみ左手で押しながらか右手でハンドルを回せばキャベツの千切りができます。しよりの良くないキャベツの時は、葉箸をキャベツに突きさしてパイプに通してください。クシ刃を使えば大根のツマも作れます。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。