

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20284-468	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下さい。

調理機械

厨房用品

468

小型軽量コンパクトで低価格なのに大型機並の処理能力

＜キャベリーナ電動・手動回転スライサーの特長＞

- 材料を回転させる方式と違い、刃物板を回転させる方式ですので、やわらかい巻きのキャベツでもスライスできます。
- 大口径の投入口*110×150mmですので、キャベツ半分が一度に入ります。
- スライスの厚さが変えられます*厚さ調節板(0.5mm)は1〜4枚まで入ります。
- 使いやすく安全のために、材料の投入に際しては、挿入器をお使い下さい。材料が残らずスライスできます。



①ベジスライサー

3550100 310×320×H516
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:40W
重量:6.4kg
回転数:148rpm
投入口サイズ:185×87
厚み調整:〜5mm ※キャベツは10mmまで
●厚み無段階調整機構付きスライス円盤標準装備
●キュウリなどの細い野菜も付属の押し棒で簡単にスライスできます。



②キャベリーナ 電動スライサー KB-745E

6408900 370×380×H480
電源:100V 50/60Hz
定格消費電力:150/180W
重量:7.5kg 標準スライス:0.8mm
替刃:2枚1組 **6409410**



③キャベリーナ 手動回転スライサー KB-733R

6409000 370×450×H480
重量:5.3kg
標準スライス:0.8mm
替刃:2枚1組 **6409410**
(使用方法)
●キャベツを1/4くらいに切ります。投入口に入れて押しながら、ハンドルを回して下さい。



④キャベリーナ回転スライサー用部品 タンザク盤 (KB-745E・KB-733R)

商品コード	商品コード
0.8×2 6409100	1.6×3 6409300
1.2×3 6409200	2.0×4 6409400

※大根、人参、きゅうり、コボウ、じゃがいも等のタンザク切りに。

ミジン切り用タンザク盤

商品コード	商品コード
3×3mm用 0775100	
4×4mm用 0775200	
5×5mm用 0775300	

(使用方法)
●1/4カット玉ネギを1個ずつ、投入口後ろより向かって左の位置へ玉ネギを置きカットして下さい。
●タンザク盤の回転方向は左回転の為右の位置に玉ネギを置くと、左へ持って行かれ向きが安定せず、うまくカット出来ません。

直径24cmまで
丸ごと切れるワイド設計

必要なときに手軽に使えて、
後始末もラクなコンパクト機

クシ刃を付ければツマ切り、クシ刃を
はずせばキャベツがカットできます



⑤キャベスラー (手動)

0761600 270×270×H270
厚み調節:0〜3.5mm
※φ240までのキャベツが切れます。
替刃:3枚1組 **3931900**
(使用方法)
●キャベツの頭を少し庖丁で切り落とし、センターシャフトをキャベツの中心に差し込み機構にセットします。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。



⑥キャベツくん (手動)

0761800 240×220×H300
厚み調節:0〜2.5mm
※刃物スライド機構
※φ240までのキャベツが切れます。
替刃:3枚1組 **3931900**
(使用方法)
●へたを平らにしたキャベツを丸ごと逆さにし、センターシャフトに差し込み、ハンドルを取付け回すとキャベツの千切りができます。



⑦キャベリーナ手動回転カッター KB-701

7374000 400×180×H250
厚み調節:0〜2.5mm
※φ210までのキャベツが切れます。
※このタイプはカタ巻きのキャベツをご使用下さい。
※交換刃はつまみ一番の刃物P465をお使い下さい。
(使用方法)
●キャベツを丸ごと、または半分にして縦にはさみ、おなか、腰等で後を押しながらハンドルを回せば、キャベツの千切りができます。



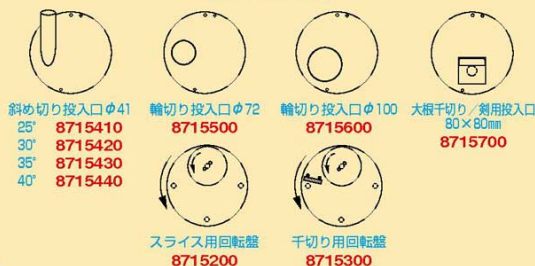
⑧ニューキャベック

7393000 280×185×H200
厚み調節:0〜2mm
※φ240までのキャベツが切れます。
※平刃(3枚1組)、クシ刃(細目)付。
別売でクシ刃(中目・荒目)もあります。
平刃 4枚組 **7393010**
大 74×26 中 70×26 小 38×26
クシ刃 目の間隔
細目 **0762200** 1.28mm
中目 **0762300** 2.5mm
荒目 **0762400** 3.7mm
※つまみも出来ます。

投入口を
換え多彩な
切り方

丸刃の遊星回転(特許)による超引き切りで、カット面に光沢があり鮮度が長持ち。投入口の交換で、レモン・ピーマン等の輪切りはもとより、キュウリの斜め切り・両端に緑の縁がつくきれいな千切り、本格的な大根の刺(つま)や針生差もできる優れもの。柔らかい菊もあっとい間にスライスできます。衛生的・高耐久性のステンレスボディ採用。

オプション各種



光沢のあるシャープな切れ味



⑨ドリマックス 工場用カッター DX-1000

8715000 340×500×H465
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:180/220W
重量:20kg
処理能力:1時間 60〜120kg
スライス厚:1mm 2mm 3mm (ワッシャー調節)
5mm〜10mm(特注)
刃物:φ100回転丸刃/くし刃3mmピッチ
用途:スライス・千切り
付属品:丸刃研磨器
投入口はオプション各種の中から1点を選択。
※斜め切り投入口のご指定がない場合は30°(標準)でご出荷させて頂きます。
※半月アタッチメント **8715100**の使用によりキュウリの半月切が出来ます。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理器・
コンロ類

電レンジ・
トースター

焼物器・
焼アミ・
焼物用品

餃子機器・
フライヤー

ウォーター・
おでん・
酒燗器

冷・
温庫

冷・
温水ボトル・
ジョータイスベナー

調理
機械

炊飯器・
ジャー