

| | | |
|-----------|-------------|--------------|
| パンフレット番号 | 問合せ先 | 電話番号 |
| 20692-419 | 株式会社クイックパック | 0564-59-3525 |

419 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)
- 04 鍋全般
- 05 ブランドキッチン
- 06 オープンエア
- 07 ホテルパン・ガストロノームパン
- 08 庖丁



de Buyer
DEPUIS 1858

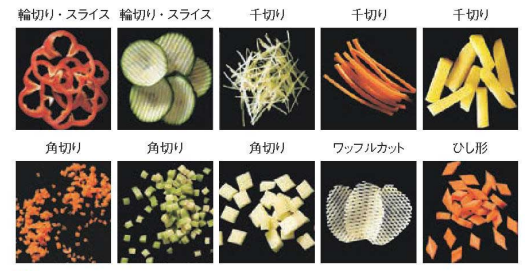
① マンドリンレボリューション

ページコード 商品コード 価格
2012.01 6-0419-0101 7015060 ¥57,000

外寸:185×50×H180
 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のざいの目か、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ー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。

交換部品

| | | | | | |
|--------------|---------|-------------|---------|--------|--|
| 千切り用替刃 2mm幅 | 2012.91 | 6-0419-0102 | 2403200 | ¥5,600 | |
| 千切り用替刃 4mm幅 | 2012.92 | 6-0419-0103 | 2403210 | ¥5,600 | |
| 千切り用替刃 10mm幅 | 2012.93 | 6-0419-0104 | 2403220 | ¥5,600 | |
| スライス用替刃 | 2015.95 | 6-0419-0105 | 2403230 | ¥8,500 | |



GNパン1/1・1/2サイズに掛けて使えるマンドリンスライサー
 人間工学に基づいた形状の安全ホルダーで素早く正確にスライスできます。



② LT マンドリン コンパクトプロ バサルト

ページコード 商品コード 価格
BRONCP01 6-0419-0201 2312900 ¥28,300

外寸:380×115×H45
 重量:700g
 厚み調節:0.5~10mm
 材質:ステンレス、ポリプロピレン
 付属品:平刃、くし刃4mm・10mm 安全ホルダー
 オプション:くし刃1mm・2mm・7mm

③ LT マンドリン コンパクトプロ inox

ページコード 商品コード 価格
BRONCP02 6-0419-0301 2312910 ¥38,600

外寸:380×115×H45
 重量:1,250g
 厚み調節:0.5~10mm
 材質:ステンレス、ポリプロピレン
 付属品:平刃、くし刃4mm・10mm 安全ホルダー
 オプション:くし刃1mm・2mm・7mm
 ●取り外し可能なステンレススタンド付き



④ LT マンドリンカッター

ページコード 商品コード 価格
38枚刃 6-0419-0401 くし刃3.0・10mm切換 0765410 ¥56,300
60枚刃 6-0419-0402 くし刃2.0・4.5mm切換 0765510 製造中止

外寸:415×115×H238 投入口:98×79
 厚み調節:0~15mm(本体表レバー) 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、またコレット(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。



⑤ LT マンドリンカッター NEW グレム (手持ちタイプ)

ページコード 商品コード 価格
N4280 6-0419-0501 6288200 ¥37,400

外寸:402×115×H41
 くし刃2mm・4mm・7mm・10mmの4サイズ(交換)付
 厚み調節:0~15mm(本体表レバー)
 材質:18-10ステンレス



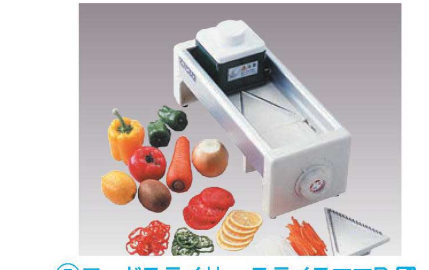
⑥ フードスライサー ハイ・スライス

別売品の千切り・はす切り交換用部品

ページコード 商品コード 価格
6-0419-0601 5478100 ¥29,900

外寸:380×260×H220
 厚み調節:0.5~15mm
 ●投入口の大きさが変えられます(最大160×109)
 切られた素材はバラバラにならず重なり切れます。

| | | | |
|-------|-------------|---------|--------|
| 2×2mm | 6-0419-0602 | 5478200 | ¥5,000 |
| 3×3mm | 6-0419-0603 | 5478210 | ¥5,000 |
| 4×4mm | 6-0419-0604 | 5478220 | ¥5,000 |
| 4×8mm | 6-0419-0605 | 5478230 | ¥5,000 |



⑦ フードスライサー スライスママD

ページコード 商品コード 価格
6-0419-0701 0765701 ¥21,000

外寸:430×170×H210 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
 交換部品
 平刃2枚入 6-0419-0702 0766801 ¥2,500
 くし刃ブロック 6-0419-0703 0766811 ¥4,000



⑧ スライサー スライス君

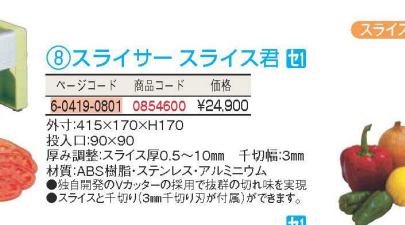
ページコード 商品コード 価格
6-0419-0801 0854600 ¥24,900

外寸:415×170×H170
 投入口:90×90
 厚み調節:スライス厚0.5~10mm 千切り幅:3mm
 材質:ABS樹脂、ステンレス・アルミニウム
 ●各自開発のVカットの技術で独自の切れ味を実現
 ●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

| | | | | | | |
|------|-------------|------------------|----------|------|---------|--------|
| 2mm用 | 6-0419-0802 | 2mm千切り刃・千切り厚みゲージ | 2mm用・投入口 | 2mm用 | 0854700 | ¥6,600 |
| 4mm用 | 6-0419-0803 | 4mm千切り刃・千切り厚みゲージ | 4mm用・投入口 | 4mm用 | 0854800 | ¥6,600 |

※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。



⑨ Vスライサー

ページコード 商品コード 価格
MV-50D 6-0419-0901 5478001 ¥49,000

外寸:410×195×H250
 投入口サイズ:φ100
 厚み調節:0.5~10mm 無段階・ダイヤル目盛付
 ●トマト、玉ネギ、ザーサイ、リンゴ、レモン等のスライスに最適です。
 ●SUS304ステンレス製で衛生的です。

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6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。