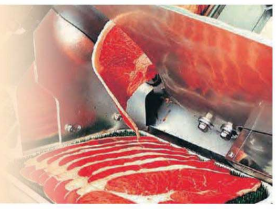
調理機械
022〜028
022 フードプロセッサー・万能調理機
023 野菜スライサー
024 ミシン切機・千切機・サヤガキ
025 ツマ・シラガ切機
026 おろし機
027 ミートスライサー・ミートチョッパー
028 専用カッター・その他機械

ミートスライサーの選び方

●手動式
キャリッジ（肉のせ台）を手動で操作するタイプ。少量のスライス、低頻度の使用に向いています。
比較的安価で、小規模な食肉加工場や個人店舗等にオススメ。

●自動式
キャリッジ（肉のせ台）を自動で操作するタイプ。大量のスライス、高頻度の使用に向いています。
効率的に均一にスライスすることができ、大規模な食肉加工場やホテル・宴会場等にオススメ。



【適応食材表】※食材の状態や切幅、食材自体によっても異なりますので、都度ご確認ください。
※刃の切れが悪いまま使用すると刃が破損し、異物混入の原因となりますので、必ず使用前後に刃のチェックを行ってください。
※しゃぶしゃぶは半解凍でご使用ください。

掲載ページ	品名	型番	作動方法	丸刃径	スライス厚	ハム	ソーセージ	ベーコン	チャーシュー	ローストビーフ	生ハム	しゃぶしゃぶ	タン	チーズ	野菜	パン
P.349	ホバートスライサー	SL250	手動	φ250	0〜12mm	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ミートスライサー	MS25HA	手動	φ250	1〜12mm	○	○	○	○	○	×	×	○	×	×	×
	フードスライサー	EN-250	手動	φ250	0〜12mm	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	×
	フードスライサー	G50JP/G51JP	手動	φ170	0〜20mm	×	○	○	×	○	×	×	×	×	×	×
	フードスライサー	D-25Pro	手動	φ250	0.5〜15mm	○	○	○	○	○	○	○	×	×	○	×
	ハムスライサー	J-250	手動	φ250	0〜13mm	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	×
	ミートスライサー	250YS-BT	手動	φ250	0〜12mm	○	○	○	○	○	○	×	×	×	×	×
	ミートスライサー	220YS	手動	φ220	0〜12mm	○	○	○	○	○	×	×	×	×	×	×
	ミートスライサー	250YS	手動	φ250	0〜12mm	○	○	○	○	○	×	×	×	×	×	×
P.350	ホバートスライサー	EDGE12	手動	φ304	0〜14mm	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ホバートスライサー	HS6N	手動	φ330	0〜25.4mm	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
	ミートスライサー	MS30HA	手動	φ300	1〜14mm	○	○	○	○	○	×	×	○	×	×	×
	ハムスライサー	AGS-300S	手動	φ300	0.1〜13mm	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	×
	ミートスライサー	300YS	手動	φ300	0〜15mm	○	○	○	○	○	×	×	×	×	×	×
	リッタースライサー	PIATT05	手動	φ170	0〜2mm	○	○	○	○	○	○	×	×	×	○	○
	リッタースライサー	ソリダ4	手動	φ170	0.5〜23mm	○	○	○	○	○	○	×	×	×	○	○
	リッタースライサー	セキュラ9	手動	φ170	0.5〜23mm	○	○	○	○	○	○	×	×	×	○	○
P.351	ホバートスライサー	HS7	手動・自動	φ330	0〜25.4mm	○	○	○	○	○	×	○	○	○	○	○
	ハムスライサー	HS-17	手動・自動	φ235	0〜20mm	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×	×
	スーパーデラックス	WSD-250DX	手動・自動	φ283	0〜20mm	○	×	○	○	○	×	○	○	×	×	×
	スペシャルフードスライサー	HBC-2S	手動・自動	φ300	0〜16mm	○	×	○	○	○	×	○	○	×	×	×
	スペシャルフードスライサー	HBC-2B	手動・自動	φ300	0〜16mm	○	×	○	○	○	×	○	○	×	×	×
	卓上手動式スライサー	HB-2SH	手動	φ300	0〜16mm	○	×	○	○	○	×	○	○	×	×	×
	卓上冷凍スライサー	NF-280	手動・自動	φ340	0〜25mm	○	×	○	○	○	×	○	○	×	×	×
	冷凍スライサー	WBG-410S	自動	φ420	0〜33mm	○	○	○	○	○	○	○	○	×	×	×
	焼豚スライサー	YBS-1	手動・自動	φ234	0〜20mm	○	○	×	○	○	×	×	○	×	×	×

スライサーによる事故防止の徹底

労働災害を防止するために耐切創性手袋で、作業中、メンテナンス中の怪我、事故を防ぐ。





❶ショーワ 耐切創手袋 DURACoil 546X(1双)

[LTBK-16] ◇ E

	全長	手のひらまわり		
S	22.0cm	約16.5cm	18-0347-0101	¥1,300
M	22.5cm	約18.5cm	18-0347-0102	¥1,300
L	23.0cm	約19.0cm	18-0347-0103	¥1,300

材質：ポリエチレン、ポリエステル、グラスファイバー他
●独自のデュラコイル繊維技術により、耐切創性と肌触りの良さ、高い作業性を実現。
●繊維部分は編み目が細かく縫い合わせのないシームレス編みです。





❷ショーワ ケミスターフィット No.520(1双)

[LTBK-17] ◇ E

	全長	手のひらまわり		
S	17.5cm	約17.0cm	18-0347-0201	¥1,660
M	17.5cm	約19.0cm	18-0347-0202	¥1,660
L	18.0cm	約19.5cm	18-0347-0203	¥1,660

材質：ポリエチレン、ポリウレタン他
●耐切創繊維を採用し切れにくい。
●長繊維の採用により、手袋からのホコリや糸くずの発生を抑えます。

食品機械などのメンテナンスに



～無菌植物油～

❸アルタン ベルーブプラス 380mℓ

[ESBY-01] ◇

18-0347-0301 ¥4,000

●高級食用植物油を使用した、食品機械・器具用の潤滑・離型・サビ止め剤です。
●食品規格適合品で、食品・容器に付着しても安全です。
※軽減税率対象品

※上記の価格には消費税は含まれておりません。