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

HOBART　**ホバートスライサーは信頼のおけるハイクオリティ製品。**

品質に妥協なし、プロも納得の切れ味
有名レストランで愛用されるスライサー
1930年に電動スライサーを世に送り出したパイオニア

1. 豊富な導入実績
ミシュランガイドの三ツ星レストランや五つ星ホテルでも使われている信頼のおける製品です。

2. 持続性のあるすぐれた切れ味
刃は特殊な超合金でつくられており、適切な研磨を定期的に行うだけで、すぐれた切れ味を保てます。

3. ライトユーザーからヘビーユーザーまで対応
1日4時間以内のライト〜ミドルユーザー向けから、4時間以上のヘビーユーザーに適した頑丈なスライサーまで幅広く提供しています。

4. 清掃がしやすいシンプル構造
ホバートスライサーは清掃が簡単で、作業者の負担を減らします。　NSF（米国公衆衛生、安全規格）取得品。



ホバート フードスライサー

【利用シーン】



■バル
お客様のオーダーごとにハムをスライスして提供する場で使われています。



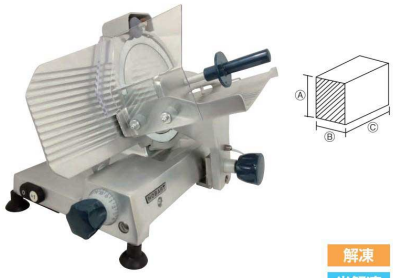
■レストラン
ステーキからしゃぶしゃぶのような薄いお肉まできれいにスライスできるので、素材のおいしさを見た目でも引き立てます。



■ラーメン店
手作業で切るのに手間がかかるチャーシューもかんたんにスライスできます。

【アイコンの見方】※肉を加工する場合　解凍　芯温−1℃以上に対応　半解凍　芯温−17〜2℃に対応　冷凍　芯温−18℃に対応

小規模なレストラン、ダイニング、カフェなど様々なシーンで活躍。



解凍　半解凍

①ホバートスライサー SL250
[EHSL-22] △ L　納 直

18-0348-0101　¥364,000
サイズ:430×590×H410　重量:16kg
電源:単相100V 50/60Hz　消費電力:180W
定格時間:連続　切断サイズ:Ⓐ185×Ⓑ150×Ⓒ210
スライス厚:0〜12㎜　丸刃径:φ250　作動方式:手動式
用途:半解凍肉(−5℃位)、ハム、ソーセージ、チャーシュー、キャベツ等のスライス
●丸刃研磨装置付

ステーキ、生ハム、しゃぶしゃぶ、生姜焼き、焼き肉など食肉のスライスに向いてます。



解凍　半解凍

②ホバートスライサー EDGE12
[EHSL-23] △ L　納 直

18-0348-0201　¥554,000
サイズ:370×600×H570　重量:28kg
電源:単相100V 50/60Hz　消費電力:400W　定格時間:連続
切断サイズ:Ⓐ190×Ⓑ160×Ⓒ265　スライス厚:0〜14㎜
丸刃径:φ304　作動方式:手動式
用途:半解凍肉(−5℃位)、ハム、ソーセージ、チャーシュー、キャベツ等のスライス
●丸刃研磨装置付

安全、衛生、機能、全ての面に配慮して設計された定番機種。



解凍　半解凍

③ホバートスライサー HS6N
[EHSL-35] △ L　納 直

18-0348-0301　¥1,220,000
サイズ:562×770×H648　重量:57kg
電源:単相100V 50/60Hz　消費電力:560W
切断サイズ:Ⓐ180×Ⓑ265×Ⓒ310　スライス厚:0〜24.5㎜
丸刃径:φ330　作動方式:手動式
用途:半解凍肉(−5℃位)、ハム、ソーセージ、チャーシュー、キャベツ、チーズ等
●一体成型による継ぎ目の無いボディは、衛生面でのリスクを徹底的に削減します(NSF8認証)。
●丸刃研磨装置

食材をのせる台座(キャリッジ)が自動で動き、無人でスライスすることが可能です。



解凍　半解凍

④ホバートスライサー HS7
[EHSL-24] △ L　納 直

18-0348-0401　¥1,820,000
サイズ:562×770×H648　重量:63kg
電源:単相100V 50/60Hz　消費電力:560W
定格時間:連続　切断サイズ:Ⓐ230×Ⓑ180×Ⓒ265
スライス厚:0〜24.5㎜　丸刃径:φ330
作動方式:手動・自動(4段変速)切替式
用途:半解凍肉(−5℃位)、ハム、ソーセージ、チャーシュー、キャベツ等のスライス
●丸刃研磨装置付

※上記の価格には消費税は含まれておりません。