

Catalogue No.

20087-362

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

362

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。



本場フランスのシェフ達が選んだ頼れる右腕

ダイナミック

クリーン&コンパクト

プラスチック製のボディーで、簡単に分解ができ、洗浄し易く衛生的。足を折り畳んでコンパクト収納。足には吸盤と本ネジ固定部品と両方セットされています。



① フードスライサー ダイナキューブ (手動式) (8768800)

φ500(足を含む)×H330mm 投入口74×74mm

鋭い切れで8mm角のキューブにカット

- クランク作用により、鋭い波刃がスライドしながら交差するので、切れ味抜群。
- 底に付いている回転刃を外せば8mm角スティック切り、更に波刃をもう1枚外せば8mm幅のスライスが出来ます。



② フードスライサー ダイナキューブ (手動式) (8768900)

φ490(足を含む)×H260mm 投入口63×114mm

別売のスライス円盤・千切り円盤を取り付けば

庖丁いらずの名シェフに

③ ダイナキューブ用スライス円盤

2mm (8769000)

3mm (8769100)

5mm (8769200)

④ ダイナキューブ用千切り円盤

2mm (8769300)

3mm (8769400)

4mm (8769500)

広い投入口が自慢です。(15cm×8cm半円形)大根なら丸ごと。小さめキャベツなら半割りOK

⑤ スライスボーイ MSC-90 ハッピー

(3544700)

電 源: 単相100V 50/60Hz

定格消費電力: 58/73W

重 量: 8kg

寸 法: 322×343×H525mm

処理能力: キャベツ1.5kg/1分

主な使用先: 和・洋食全般、弁当屋、病院、

とんかつ屋、給食など

※標準装備: スライス円盤

0.8mm厚 2枚付



⑥ ミニスライサー SS-250C

電動式 プロシェフ

2枚刃仕様 (0.8mm 2枚刃) (0759900)

3枚刃仕様 (0.8mm 3枚刃) (0760000)

電 源: 単相100V 50/60Hz

定格消費電力: 70/80W

定格時間: 連続

重 量: 7.5kg

寸 法: 320×270×H505mm

処理能力: キャベツ約1.5kg/分 (0.8mm厚)

(主な使用先)

和・洋食全般、弁当屋、病院、とんかつ屋



SS-250Cよりひとまわり大きいタイプです。

⑦ ミニスライサー SS-350A 電動式

プロシェフ (0761200)

電 源: 単相100V 50/60Hz

定格消費電力: 115/125W

定格時間: 連続

重 量: 14.5kg

寸 法: 380×360×H550mm

処理能力: キャベツ約3kg/分 (1.2mm厚)

(主な使用先)

和・洋食全般、弁当屋、病院、とんかつ屋、給食など

●SS-250Cの処理能力をさらにアップした中規模店向スライサーです。

●厚みを0~5mmまで自由に調節できるスライス円盤を標準装備。調節つまみを回すだけで厚みの調節自由自在。

●別売りの刃物円盤を交換すれば、千切りやおろしもできます。

(SS-350と円盤は共通です)

おろし円盤

大根・ニンジンのおろし

SS-D100

(5477800)



千切り円盤

大根・キュウリニンジン等

SS-3012

(0761300)



SS-3020

(0761400)

SS-4030

(0761500)

スライスボーイ MSC-90 用部品

別売の刃物円盤を取り替えるだけで薄切り・厚切り・千切り・おろし等ができます。1台で各種の用途に対応される小規模店向き。

MSC-90 スライス円盤 ハッピー (薄切、中切、厚切用)

0.5mm厚 (3544800) 0.8mm厚 (3544900) 1.2mm厚 (3545000)

1.5mm厚 (3545100) 2.0mm厚 (3545200) 2.5mm厚 (3545300)

3.0mm厚 (3545400)

付け合わせ用キャベツ、レモン、トマト、オニオンスライス、

節の物用キュウリ、ジャガイモ、ピーマン、タケノコ

MSC-90 千切り円盤 ハッピー

1.2×3.0mm厚 (3545500)

1.5×3.0mm厚 (3545600)

2.0×4.0mm厚 (3545700)

ニンジン、ゴボウ、ダイコン、あえ物用キュウリ

MSC-90 おろし円盤 ハッピー

(3545800)

ダイコン、ニンジンのおろし

ミニスライサーSS-250C オプション(別売品)

●薄切りスライス

キャベツ・

タマネギ等

SS-0.5B (0.5mm厚) (0760110)

SS-0.8B (0.8mm厚) (0760210)

SS-1.2B (1.2mm厚) (0760310)

SS-1.5B (1.5mm厚) (0760410)

●中厚切りスライス

レモン・

トマト・

キュウリ等

SS-2.0B (2.0mm厚) (0760910)

SS-2.5B (2.5mm厚) (0761010)

SS-3.0B (3.0mm厚) (0761110)

●薄切り(3枚刃)

大根・

キュウリ・

ニンジン等

SS-7.0B (7mm厚) (5477210)

●中厚切りスライス

サツマイモ・

かぼちゃ等

SS-C1B (1.2×3mm厚) (0760610)

SS-C2B (1.5×3mm厚) (0760710)

SS-C3B (2.0×4mm厚) (0760810)

●千切り

ニンジン・

大根・

キュウリ等

SS-D1B (6118310)

●おろし大量ニンジンのおろし

SS-D1B (6118310)

●ササガキゴボウ

SS-D1B (6118310)

●ササガキ円盤

SS-D1B (6118310)

SS-G3B (4×5mm厚) (5477510)

●おろし用アタッチメント

(押し棒付)

(5477600)

●ササガキ用アタッチメント

(5477700)

ゴボウササガキもアタッチメントを交換するだけで簡単。

シンク・作業台・
食器戸棚

電磁調理機・
コンロ類

電子レンジ・オーブン・
トースター

焼物器・焼アミ・
焼物用品

餃子焼器・
フライヤー

ウォーマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・
冷蔵庫

冷・温水ボトル・
ジュースディスペンサー

調理機械

炊飯器・ジャー