

Catalogue No.
20087-367

●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。

スリッパ
スリッパ
スリッパ

オーブン
オーブン

蒸し器
蒸し器

和食・
和食

庖丁・
庖丁

まな板
まな板

調理小物
調理小物

ポット・
ポット

調理機械
調理機械

はかり・
はかり

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 **キャベリーナスライサー KB-745E 電動 (6408900)**
電源：100V 50/60Hz
消費電力：150/180W
寸法：370×380×H480mm
重量：7.5kg 標準スライス：0.8mm
替刃：2枚1組 (6409410)



② **キャベリーナスライサー KB-733R 手動回転 (6409000)**
寸法：370×450×H480mm
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。

必要なときに手軽に使用して、
後始末もラクなコンパクト機。



⑤ **キャベツスライサー キャベツくん (0761800)**
240×220×H300mm
厚み調節：0~2.5mm
※刃物スライド機構
※240mm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。

クシ刃を付ければつま切り、クシ刃を
はずせばキャベツがカットできます。



⑥ **キャベツスライサー KB-701 キャベリーナ手動回転カッター (7374000)**
180×400×H25mm (7374000)
厚み調節：0~2.5mm
※210mm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。
※交換刃はつき一組の刃物P365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。



③ **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)**
0.8×2 (6409100) 1.6×3 (6409300)
1.2×3 (6409200) 2.0×4 (6409400)
（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向きに玉ネギを置くと、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。



④ **キャベツスライサー キャベスター (0761600)**
270×270×H270mm 厚み調節：0~3.5mm
※240mm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。

輪切りが簡単にすばやくできる
小型ネギ切り機の決定版。

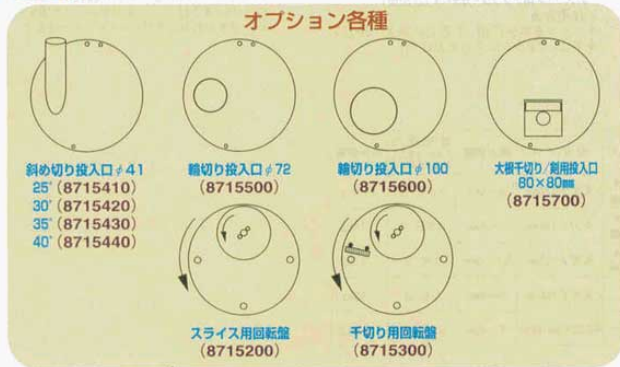
●丸刃でカットするので、ネギの水分が出にくく仕上がる。
●オプションのササガキ専用カバー (DX-50S-1) と交換すれば、こぼりのササガキ、ネギの斜め切りもできる。



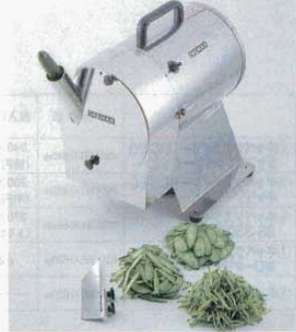
⑧ **マルチスライサー ミニDX-50 ドリマックス (6870400)**
電源：単相100V 50/60Hz
定格消費電力：50Hz/100W 60Hz/110W
定格時間：20分
重量：5kg
厚さ調節：0.3~5mm (無段階)
外形：220×300×H350mm
処理能力：長ネギ1.5kg~2kg/分
付属品：丸刃研磨器 (DX-50T)
●DX-50とDX-55は投入口を交換するだけで、スライスの変更が可能。
●用途：長ネギ、ゴボウ等の輪切り

⑦ **キャベツスライサー キャベック (0762000)**
280×185×H200mm (0762000)
厚み調節：0~2mm
※直径240mm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 3枚1組 (0762100)
大 74×26mm 中 70×26mm 小 38×26mm
クシ刃 目の間隔
細目 52×22mm (0762200) 1.28mm
中目 52×22mm (0762300) 2.5mm
荒目 52×22mm (0762400) 3.7mm
※4枚刃仕様のニューキャベック (7393000) もございます。
※つままりも出来ます。

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・両端に緑の線がつくきれいな千切り、本格的な大根の刻(つま)や針生差もできる優れたもの。柔らかい筍もあつという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。



光沢のあるシャープな切れ味



⑨ **工場用カッター DX-1000 (8715000)**
定格消費電力：180/220W 50/60Hz
重量：20kg
寸法：340×500×H465mm
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：回転盤(スライス用・千切り用)、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)でご出納させて頂きます。
※半月アタッチメント (8715100) の使用によりキュウリの半月切りが出来ます。