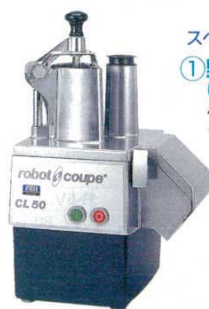


●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

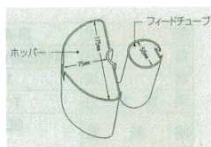
強力多機能野菜スライサー！一台で多機能。切刃の交換で多種種類の仕込みができます。



スペースを取らないコンパクトタイプ

①野菜スライサー
CL-50D ロボ・クーブ
4488600

※刃物円盤は別売になります。

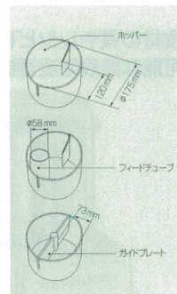


キャベツが丸ごと投入できる、大口径タイプ。

②野菜スライサー
CL-52D ロボ・クーブ
7893600

※刃物円盤は別売になります。

型 式	CL-50D	CL-52D
電 源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
電 流	12A	9.5A
消費電力	900W	750W
回 転 数	400rpm(50Hz)/480rpm(60Hz)	400rpm(50Hz)/480rpm(60Hz)
重 量	15kg	22kg
外形寸法	幅380×奥行310×高さH575	幅370×奥行310×高さH660



野菜スライサー CL-50D・52D共通刃物円盤 (オプション)

スライス盤 2枚刃 0.8mm 7893700	スライス盤 1枚刃 5mm 4488700	丸千切盤 φ1.5mm 4490300	角千切盤 2×2mm 4489400	ダイシング グリット盤 (2枚セット) 5mm 7894100	フレンチ フライ盤 (2枚セット) 8×8mm 7894700	リップル カット盤 (液状スライス) 2mm 6074600	大根おろし盤 4489800	バルメザン グレーター盤 4490800
1mm 4489100	8mm 4488800	2mm 4490400	2×4mm 6074200	8mm 7894200	10×10mm 7894800	3mm 6074700		
2mm 4489200	10mm 4488900	3mm 4490500	2×6mm 6074400	10mm 7894300		5mm 6074800		
3mm 4489300	14mm 4489000	4mm 7893900	2×8mm 6074100	14mm 7894400				
4mm 7893800		5mm 4490600	3×3mm 7894000	20mm 7894500				
		7mm 4490610	4×4mm 4489500					
		9mm 4490700	6×6mm 6074300	25mm 7894600				
			8×8mm 6074000					

バーチカルカッターミキサー
& スライサー



プラス機能で、多彩な仕込みが可能。

■野菜投入口サイズ



R-301UD
●ホッパー
サイズ：145×50×H150
●フィードチューブ
サイズ：φ50

型 式	R-301UD
電 源	単相 100V 50/60Hz
電 流	9A
消費電力	700W
回 転 数	1,500rpm (50Hz) / 1,800rpm (60Hz) (兼食肉用)
容 量	3ℓ
重 量	10.3kg (野菜スライサーセット時)
サ イ ズ	●野菜スライサーセットの場合 360×330×H570 ●攪拌容器セットの場合 220×305×H425
切 刃	■平刃 (標準) φ180×H68 ■波刃 (オプション) φ155×H68 ■プラスチック刃 (オプション) φ155×H62 ■スライサー切刃 (標準) スライス盤2mm、角千切盤2×2mm

③フードプロセッサー
R-301UD ロボクーブ

5512400

3Lの攪拌容器に野菜スライサー専用容器 (ポリプロピレン) が
セットになったコンビネーションタイプ

●標準切刃



スライス盤2mm
リップルカット
5512800



角千切り盤
2×2mm
5512600

●ロボクーブ用部品
301用 (オプション)

スライス盤	1mm	5512700
	2mm (リップルカット)	5512800
	4mm	5512900
	6mm	5513000
	2×4mm	5513100
	2×6mm	5513200
角千切り盤	4×4mm	5513300
	6×6mm	5513400
	8×8mm	5513500
	1.5mm	5513600
丸千切り盤	2mm	5513700
	3mm	5513800
	6mm	5513900
	9mm	5514000
大根おろし盤		5514100
チーズおろし盤		5514200

切り口シャープに多彩な切截。コンパクトながら葉菜類・根菜類から練り物まで効率よく大量切截。

各種カッタープレート

標準付属

輪切りプレート 8334110

ジャガイモや玉ねぎなどの球根類やレンコンなどの根茎類の輪切りに使用します。切截の厚みは1~10mmまで調整可能。

別売オプション

二枚刃 8334120

あらゆる葉菜類やたくあんなどの茎状材の輪切り、キャベツの千切りをする場合に使用します。切截厚は1、2、3、5、6、10、20mmの8種類。
※タッチセンサー付。

角千切りプレート 8334130

ダイコンやニンジンなどを細長い角状に切截する場合に使用します。6×6mm角、10×10mm角の2種類が選べます。

別売オプション

短冊切りプレート 8334140

ジャガイモなどの球根類、大根などの根菜類を短冊状に切截します。3×4mm、3×15mm、6×15mm、10×20mmの4種類が選べます。

おろしプレート 8334150

大根おろしやおろしショウガなど、和食には欠かせないおろし調理をする場合に使用します。

丸千切りプレート 8334160

ゴボウやニンジンなどを半丸状に切截します。さがきとも呼ばれる切り方で、汁物用から煮物用まで幅広く利用できます。
※タッチセンサー…出口部に手が侵入してバーに触れると、タッチセンサーが作動しカッターを自動的に停止します。



④フードスライサー FS-20 小型 8334100

外寸：426×560×H535
電源：単相100V 490W ※単相3芯アース付 重量：57kg

- 刃物交換ワンタッチ
- 最後までキレイに切截
- おろしがキレイ
- 安全対策万全
- ベルト着脱スムーズ
- 簡単操作



ストック・専売し・

オープンエア・

蒸し器・セロロ類

和食・寿司・

庖丁・砥石・

マナ板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

はかり・タイマー・