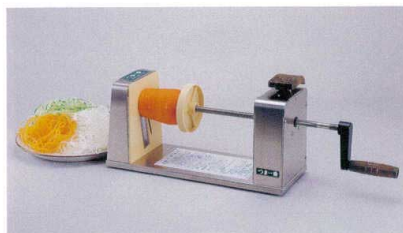


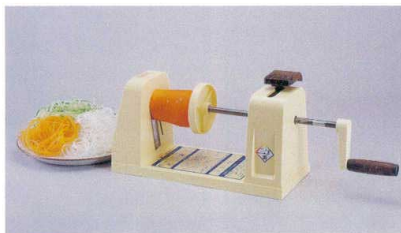
Catalogue No.

20159-1303

カッター・スライサー **NEW 103**



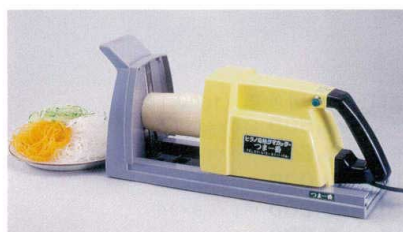
NEW103-1 ステンレスつま一番 SH-212
1-959-2 **¥56,700** (12×43×17)



NEW103-2 プラスチックつま一番 HS-313
1-959-3 **¥27,300** (13×41×18)

■手回しタイプの特長

- ネジ送り機構付きです前から押さずにハンドルを回すだけで楽に切れます。
- ネジ送りのピッチは1mmです。
- ツマの太さはクシ刃の巾によって変えられます。



NEW103-3 スーパーツインつま一番 HS-010
H-25-98 **¥185,500** (16×47×22)



NEW103-4 電動つま一番 HS-112
H-25-99 **¥147,000** (16×47×22)

■電動タイプの特長

- 電動式ですので早く楽に作業ができます。
- ツマの太さが自由に変えられます。
- (押し方により、クシ刃の巾により、平刃の下のアテ板の増減による)。
- 電気代がわずかです(消費電力80W/100W)
- モーター部が防滴構造になっています。
- モーターの焼き付き防止にサーマルプロテクターが付いています。
- 使用後はベース部を引き抜いて、水洗いができます。



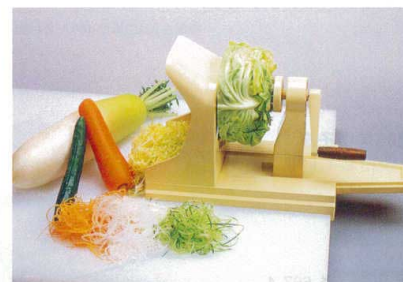
NEW103-5 ハンドスライサー KB-727
H-26-1 **¥28,900** (20×35×18)

■ハンドスライサーの特長

- キャベツを選びません
- スライスの厚さが変えられます
- 専用手袋が付いています
- ステンレス製ですので耐久性があります
- 取扱いが簡単
- ステンレス製の特殊な刃物を採用
- コンパクトサイズ

■手動回転カッター

- キャベリーナでつまもカットできます
- 楽ちん後押しタイプ
- カタ巻きキャベツ専用
- クシ刃をはづせばキャベツもカット
- 厚み調節はネジひとつでラクラク



NEW103-6 キャベリーナ手動回転カッター KB-701
H-26-2 **¥23,700** (18×40×25)

電動

- 軽量コンパクトなのに大型機並みの処理能力。
- 焼き付き防止サーマルプロテクター付。



NEW103-7 電動スライサー KB-745E
1-959-5 **¥134,000** (38×37×48)

手動

- 材料を無駄なくのこらずスライスできます。



NEW103-8 手動回転スライサー KB-733R
1-959-6 **¥75,600** (45×37×48)

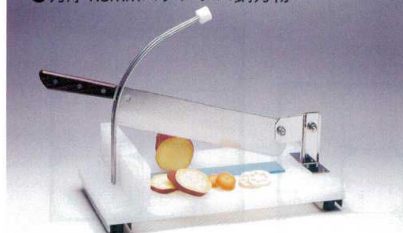
■電動・手動回転スライサーの特長

- 取扱いが簡単
- ステンレス製の特殊な刃物を採用
- キャベツ半分が一度に入る大口径投入口
- スライスの厚さが変えられます
- 専材用を無駄なく安全に挿入できる挿入機構付き

■キャベリーナ電動・手動回転スライサーの特長

1. “キャベツを選びません”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。オニオン、人参、かぶ、大根、きゅうり、じゃがいも等も、キレイにスライスできます。標準スライスの厚みは0.8mmです。
2. “取り扱いがカンタン”なのでパートさんにも手軽に使用でき、仕事も早く人件費をかけるよりお得です。
3. “ステンレス製の特殊な刃物”を使用しています。切れ味がよく、交換刃が低価格です。
4. “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。小型、コンパクト設計なのに大型機以上の投入口で作業制もバツグンです。
5. “スライスの厚さが変えられます”材料の押し加減により、また刃物の下にある厚さ調整板の取付け取り外し等によってスライスの厚さが選べます。厚さ調整板(0.5mm)は1～4枚まで入ります。
6. “材料の挿入機構付き”使いやすく安全のために、材料の投入に際しては、挿入器をお使いください。材料がのこらずスライスできます。
7. “強度のある新素材を使用しています”刃物板などの特に強度の必要箇所には、特殊に開発した強力素材を使用しておりますので、一般のプラスチック製のものより軽量かつ丈夫にできております。

●刃厚1.8mmステンレス鋼刃物



NEW103-9 スライスカッター SK-1
H-26-3 **¥82,500** (24×56×41)

■スライスカッター

SK-1

- 刃厚1.8mmステンレス鋼刃物採用
- さつまいも、蓮根、人参、大根などのスライスに最適。従来の機械式スライサーでは切りにくいなめ切り、および厚手のスライスに適しています。
- 下部のmana板は裏・表面共に使用いただけます。

SK-4N

- さつまいも、蓮根、人参、大根などの厚切りに最適。
- 新型カットガイドにより、一定の厚さでカットが容易にできます(5～60ミリまで)。
- カットした野菜が下に落ちるので、連続してカットする時大変便利です。



NEW103-10 スライスカッター SK-4N
H-26-4 **¥137,400** (33×44×16)