

Catalogue No.

20191-416

Professional Best Collection

EBM 厨房用品

416

●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。



本場フランスのシェフ達が選んだ頼れる右腕

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。足には吸盤と木ネジ固定部品と両方セットされています。

ダイナミック

別売のスライス円盤・千切り円盤を取り付ければ
庖丁いらすの名シェフに



① **フードスライサー ダイナクープ (手動式)** 8768900
φ490 (足を含む) × H260 投入口63×114



④ スライス



⑥ 千切り



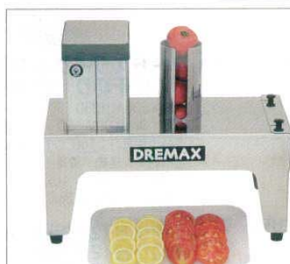
② **ダイナクープ用
スライス円盤**

商品コード	
2mm	8769000
3mm	8769100
5mm	8769200



③ **ダイナクープ用
千切り円盤**

商品コード	
2mm	8769300
3mm	8769400
4mm	8769500



素早く1分間に50回スライス

④ **電動Vスライサー M-300V**

580×300×H490 1917800
電源：単相100V 50/60Hz
定格時間：連続
重量：30kg
1～15mm厚さ調整可能
処理能力：毎時800～1,500本
※本体SUS304ステンレス製
●トマト、玉ネギ、りんご等丸ごと自動で水
平にスライスできます。



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
定格時間：30分
重量：8kg
外寸：322×343×H525
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枚刃付

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台で各種の用途に応じられる小規模店向き。

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

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

MSC-90 おろし円盤 ハッピー	
3545800	

ダイコン、ニンジンのおろし



⑥ **ミニスライサー SS-250C
電動式 プロシェフ**

商品コード

2枚刃仕様 (0.8mm 2枚刃) 0759900
3枚刃仕様 (0.8mm 3枚刃) 0760000

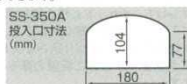
電源：単相100V 50/60Hz
定格消費電力：70/80W
定格時間：連続
重量：7.5kg
外寸：320×270×H505
処理能力：キャベツ約1.5kg/分 (0.8mm厚)
(主な使用先)
和・洋食全般、弁当屋、病院、とんかつ屋



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
外寸：380×360×H550
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
規模店向きスライサーです。
●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。



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	●薄切りスライス 円盤 (2枚刃) SS-0.8B (0.8mm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	●中厚切り スライス円盤 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	●薄切りスライス円盤 (3枚刃) SS-3B (0.8mm厚) 0760510
●千切り ニンジン・ 大根・ キュウリ等	●千切り円盤 SS-C1B (1.2×3mm厚) 0760610 SS-C2B (1.5×3mm厚) 0760710 SS-C3B (2.0×4mm厚) 0760810
●おろし大根・ニンジンのおろし	●おろし用アタッチメント SS-D1B 6115310
●おろし用アタッチメント	●おろし用 アタッチメント (押し棒付) 5477600



SS-350A用おろし円盤
SS-D100
大根・ニンジンのおろし 5477800



SS-350A用 千切り円盤
大根・キュウリ・ニンジン等
商品コード
SS-3012 (1.2×3mm) 0761300
SS-3020 (2×3mm) 0761400
SS-4030 (3×4mm) 0761500

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

ウオーマー・釜めし・
おでん・酒燗器

冷・温蔵庫

冷・温水ボトル・
ジュースアイスベンダー

調理機械

炊飯器・ジャイ