

●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。

**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×H480  
 重量：7.5kg 標準スライス：0.8mm  
**替刃**：2枚1組 6409410

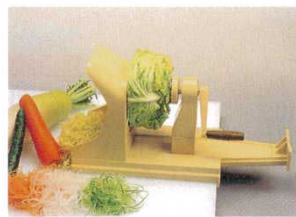


**② キャベリーナスライサー KB-733R 手動回転 6409000**  
 寸法：370×450×H480  
 重量：5.3kg  
 標準スライス：0.8mm  
**替刃**：2枚1組 6409410  
 (使用方法)  
 ●キャベツを1/4くらいに切ります。投入口に入れて押しながら、ハンドルを回して下さい。

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×H300  
 厚み調節：0~2.5mm  
 ※刃物スライド機構  
 ※φ240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。



**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 400×180×H250 7374000**  
 厚み調節：0~2.5mm  
 ※φ210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。  
 ※交換刃はつま一番の刃物P420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。

**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、本格的な大根の剣(つま)や針生姜もできる優れたもの。柔らかい苺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。

**オプション各種**

|  |                      |                       |                                   |
|--|----------------------|-----------------------|-----------------------------------|
|  |                      |                       |                                   |
| 斜め切り投入口φ41<br>25 8715410<br>30 8715420<br>35 8715430<br>40 8715440 | 輪切り投入口φ72<br>8715500 | 輪切り投入口φ100<br>8715600 | 大根千切り 剣用投入口<br>80×80mm<br>8715700 |
|  |                      |                       |                                   |
| スライス用回転盤<br>8715200  | 千切り用回転盤<br>8715300   |                       |                                   |



**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)**

|               |               |
|---------------|---------------|
| 商品コード         | 商品コード         |
| 0.8×2 6409100 | 1.6×3 6409300 |
| 1.2×3 6409200 | 2.0×4 6409400 |

※大根、人参、きゅうり、ゴボウ、じゃがいも等のタンザク切りに。

**ミジン切り用タンザク盤**

|                |       |
|----------------|-------|
| 商品コード          | 商品コード |
| 3×3mm用 0775100 |       |
| 4×4mm用 0775200 |       |
| 5×5mm用 0775300 |       |

- (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為右の位置に玉ネギを置くと、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 キャベスラー**

0761600 [4]  
 270×270×H270 厚み調節：0~3.5mm  
 ※φ240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落丁で切り落とし、センターシャフトをキャベツの中心に差し込み機械にセットします。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、ネギの水分が出てくく仕上がる。
- オプションのササギ専用カバー(DX-50S-1)と交換すれば、ごぼうのササガキ、ネギの斜め切りもできる。



**⑦ キャベツスライサー キャベック 280×185×H200 0762000**

厚み調節：0~2mm  
 ※直径240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 74×26 中 70×26 小 38×26  
**クシ刃** 目の開隔  
**細目 0762200** 1.28mm  
**中目 0762300** 2.5mm  
**荒目 0762400** 3.7mm  
 ※4枚刃仕様のニューキャベック 7393000もご用意しています。  
 ※つまきりも出来ます。



**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)  
 外寸：220×330×H370  
 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

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×H465  
 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)でご出荷させて頂きます。  
 ※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。

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

焼物器具・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・温蔵庫

冷・温水ポット・ジュースディスプレイ

調理機械

炊飯器・ジャヤー