

Catalogue No.

20367-587

587

厨房用品

調理機械

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

オプションのダイスディスク、スライスディスクを使用することでダイスカットができます。

17 レードル・トング・
ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

12 オープンウェア・
デリカプレート類

13 蒸し器・セロ類

14 和食料理道具・
抜型類

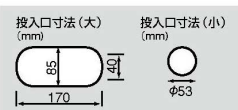
15 庖丁・砥石・
庖丁差し類

16 マナ板類



① 電動野菜カッター 170VC

5571200 ¥180,000
外寸:565×295×H565
電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:190W
定格時間:30分 重量:22.5kg
付属品:2.0mm、4.0mm厚スライスディスク
小投入口用押し棒
●ブレードや上蓋部分が本体から簡単に取り外せるので、お手入れが簡単に行え衛生的です。
●刃物部分は切れ味の良い、日本製です。



毎分キャベツ1玉



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

② ハッピー スライスボーイ MSC-90

3544700 ¥76,000
外寸:340×320×H520
電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:58/73W
定格時間:30分 重量:8kg
処理能力:キャベツ1玉/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

SS-250Cより
ひとまわり大きいタイプです。

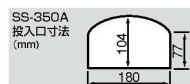
毎分キャベツ2玉



③ プロシェフ 電動 ミニスライサー SS-350A

0761200 ¥138,000
外寸:380×360×H550
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
処理能力:キャベツ2玉/分
(1.2mm厚)

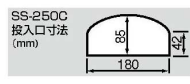
(主な使用先)
和・洋食全般、弁当屋、病院、
とんかつ屋、給食など
●SS-250Cの処理能力をさらに
アップした中規模店向スライサー
です。
●厚みを0~5mmまで自由に調節で
きるスライス円盤を標準装備。
調節つまみを回すだけで厚みの
調節自由自在
●別売りの刃物円盤を交換すれば、
千切りやおろしもできます。



④ プロシェフ 電動 ミニスライサー SS-250C

商品コード 価格
2枚刃仕様 0.8mm 2枚刃 0759900 ¥72,000
3枚刃仕様 0.8mm 3枚刃 0760000 ¥73,500
外寸:320×270×H505
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
処理能力:キャベツ約1玉/分(0.8mm厚)
(主な使用先)
和・洋食全般、弁当屋、病院、とんかつ屋

資料集はP2013をご参照ください。



付属品



●スライスディスク

S2 (厚さ2mm、3枚刃)
5571280 ¥11,000
S4 (厚さ4mm、2枚刃)
5571290 ¥11,000

別売オプション



●スライスディスク

DS8 (厚さ8mm、2枚刃)
5571250 ¥13,000
DS10 (厚さ10mm、2枚刃)
5571260 ¥13,000
DS14 (厚さ14mm、2枚刃)
5571270 ¥13,000

ダイスディスクと共に使用します。
(例) D8とDS8で8×8×8のダイスを
切ることができます。
単体でもスライス用として使用する
ことができます。
(例) DS8なら厚さ8mmのスライス



●ダイスディスク

D8 (8×8mm)
5571210 ¥30,000
D10 (10×10mm)
5571220 ¥25,000
D12 (12×12mm)
5571230 ¥25,000
D20 (20×20mm)
5571240 ¥25,000

格子状のダイス刃がついたディスク
です。スライスディスク(DS)とセットで
使用する必要があります。単体では切る
ことはできません。

スライスボーイ MSC-90 用部品

●付け合わせ用キャベツ、レモン、トマト、オニオン、スライス、
酢の物、キュウリ、ジャガイモ、ピーマン、タケノコ



●MSC-90 スライス円盤 ハッピー

(薄切、中切、厚切用) ¥9,800
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

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。

●ニンジン、ゴボウ、ダイコン、
あえ物用キュウリ



●MSC-90 千切り円盤

ハッピー ¥15,000
1.2×3.0mm厚 3545500
1.5×3.0mm厚 3545600
2.0×4.0mm厚 3545700

●ダイコン、ニンジンのおろし



●MSC-90 おろし円盤

ハッピー ¥17,000

ミニスライサーSS-350A オプション(別売品)

●大根・キュウリ・ニンジン等



●SS-350A用 千切り円盤

SS-3012 (1.2×3mm) 0761300
SS-3020 (2×3mm) 0761400
SS-4030 (3×4mm) 0761500

●大根・ニンジンのおろし



●SS-350A用おろし円盤 SS-D100

5477800 ¥29,000

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) ¥7,500
SS-0.5B (0.5mm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 ¥7,500
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 ¥9,000

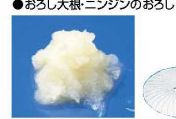
●千切り
ニンジン・大根・キュウリ等



●千切り円盤

¥13,000
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



●おろし円盤 SS-D1B

6115310 ¥15,500

●おろし用アタッチメント



●おろし用アタッチメント

5477600 ¥5,000
(押し棒付)

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。