

Catalogue No.

20367-588

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

調理機械

厨房用品

588

丸刃の超高速遊星回転 (自転・公転)で、きれいにスピード処理



①ドリマックス マルチスライサー DX-100 ㊦

6870100 ¥128,000
外寸:340×430×H510
投入口サイズ:200×120
電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:180/220W
定格時間:連続 重量:10kg
厚み調整:0.3~5mm 付属品:丸刃研磨器
●キャベツ、キュウリ、レモン、ウコン等の多種多様な野菜に対応できます。丸刃の超高速遊星回転(1分間に2,150回転)で驚くほどのスピード処理。軟らかい春キャベツやレタスもきれいに切れます。

毎分キャベツ1玉



②キャベリーナ 電動 スライサー KB-745E ㊦

6408900 ¥78,000
外寸:370×380×H480
投入口サイズ:100×150
電源:100V (50/60Hz)
定格消費電力:150/180W
定格時間:30分
重量:7.5kg 標準スライス:0.8mm
替刃:2枚1組 6409410 ¥1,800



③キャベリーナ 手動回転 スライサー KB-733R ㊦

6409000 ¥44,000
外寸:370×450×H480
投入口サイズ:150×110
重量:5.3kg
標準スライス:0.8mm
替刃:2枚1組 6409410 ¥1,800
(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、ハンドルを回してください。



④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) ¥16,000 ㊦

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 ¥16,000

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

(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ください。
●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、うまくカットできません。

毎分キャベツ1玉



⑤ベジスライサー ㊦

3550100 ¥75,000
外寸:310×320×H516
投入口サイズ:185×87
電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:40W
定格時間:30分 重量:6.4kg
厚み調整:~5mm ※キャベツは10mmまで
●厚み無段階調整機構付スライス円盤標準装備
●キュウリなどの細い野菜も付属の押し棒で簡単にスライスできます。

必要ときに手軽に使えて、
後始末もラクなコンパクト機



⑥キャベツくん (手動) ㊦

0761800 ¥19,500
外寸:240×220×H300
重量:1.8kg
厚み調整:0~2.5mm
※刃物スライド機構
※φ220までのキャベツが切れます。
替刃:3枚1組 3931900 ¥1,200 ㊦
(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。

直径24cmまで
丸ごと切れるワイド設計



⑦キャベスラー (手動) ㊦

0761600 ¥42,000
外寸:270×330×H300
重量:4.9kg
厚み調整:0~3.5mm
※φ240までのキャベツが切れます。
替刃:3枚1組 3931900 ¥1,200 ㊦
(使用方法)
●キャベツの頭を少し落し、センターシャフトをキャベツの中心に差し込み機構にセットします。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。

クシ刃を付ければツマ切り、クシ刃を
はずせばキャベツがカットできます



⑧キャベリーナ 手動回転カッター KB-701 ㊦

7374000 ¥13,800
外寸:400×180×H250
重量:1.8kg
厚み調整: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ください。
※交換刃はつま一番の刃物P595をお使いください。
(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。



⑨ニューキャベック ㊦

7393000 ¥12,000
外寸:280×185×H200
重量:1.22kg
厚み調整:0~2mm
標準仕様:平刃(4枚1組)、クシ刃(細目)
●φ240までのキャベツが切れます。
※別売でクシ刃(中目・荒目)もあります。
平刃 4枚組 7393010 ¥3,200
サイズ:50×25
クシ刃
細目 0762200 ¥1,200 1.1mm
中目 0762300 ¥1,140 2.2mm
荒目 0762400 ¥1,040 3.3mm
※つま切りもできます。



⑩キャベリーナ スライサー KB-727 ㊦

0763000 ¥16,800
外寸:350×200×H180
材質:18-8ステンレス
厚み調整:0.5~3mm
スライス:幅155mm
替刃:3枚1組 0763100 ¥1,200 ㊦
※ご使用の際は付属の安全手袋をお使いください。



⑪キャベツら〜くV CAL-V-01 ㊦

4260400 ¥15,000
外寸:380×280×H172
厚み調整:0~4mm
最大スライス幅:175mm
替刃:2枚1組 4260410 ¥3,000 ㊦
V型セッティングの刃物盤は、キャベツを引く事により両方の刃にはさまれながら切れるので切れ味最高です。



⑫ハンドスライサー KB-737 ㊦

5490610 ¥35,000
外寸:200×350×H180
材質:18-8ステンレス
厚み調整:0.3~7mm
スライス:幅155mm
付属品:安全手袋(ケブラー特殊繊維)
●千枚漬け用カブラドマトスライスなどの厚みのあるスライスに最適です。

資料集はP2013をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4月1日現在のものです。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。

25 抜型・流し型

26 ベーカー・シヨップ
関連商品

19 調理機械

20 炊飯器・ジャー

21 電磁調理器・コンロ類

22 電子レンジ・オーブン・バスター

23 デコレーション用品

24 ケーキ焼型・モールド