

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 レッド・トング・  
ホイッパー

18 調理小物

19 調理機械

12 オーブンウェア・  
テリカプレート類

13 蒸し器・セロ類

14 和食調理道具・  
抜型類

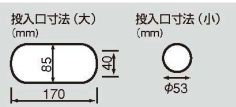
15 庖丁・砥石・  
庖丁差し類

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よい、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

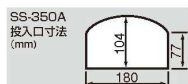
SS-250Cより  
ひとまわり大きいタイプです。

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。



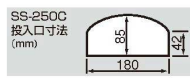
毎分キャベツ1玉



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



別売オプション



●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

●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) DS8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、  
酢の物用キュウリ、ジャガイモ、ピーマン、タケノコ

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

●ダイコン、ニンジンのおろし



●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

●MSC-90 千切り円盤  
ハッピー ¥15,000  
12×3.0mm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 ¥17,000  
3545800

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 ¥25,000  
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 ¥29,000  
5477800

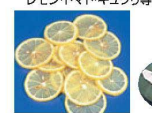
ミニスライサーSS-250C オプション(別売品)

●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 ¥15,500  
6115310

●おろし用アタッチメント



●おろし用  
アタッチメント ¥5,000  
5477600 (押し棒付)