

Catalogue No.

20459-286

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

電動マルチスライサー

286



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

⑤ 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

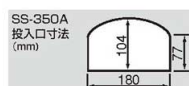
SS-250Cより
ひとまわり大きいタイプです。

毎分キャベツ2玉



⑨ 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、千切りやおろしできます。



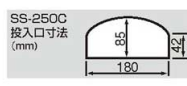
毎分キャベツ1玉



⑩ 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

部品図は資料集P2190をご参照ください。



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。

付属品



別売オプション



② 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

③ 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

④ 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

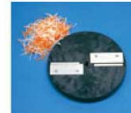
格子状のダイス刃がついたディスクです。スライスディスク(DS)とセットで使用する必要があります。単体では切ることができません。

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

●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



⑥ 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

⑦ 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

⑧ 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



⑪ SS-350A 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



⑫ SS-350A おろし円盤 SS-D100 ¥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



⑬ 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



⑭ 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



⑮ 薄切りスライス円盤(3枚刃) ¥9,000
SS-3B (0.8mm厚)

●千切り
ニンジン・大根・キュウリ等



⑯ 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



⑰ おろし円盤 SS-D1B ¥15,500
6115310

●おろし用アタッチメント



⑱ おろし用
アタッチメント ¥5,000
5477600 (押し棒付)

●このカタログに掲載されている価格は、平成30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。

17
ハサミ

18
野菜細工・芽取り

11
調理機械
(その他)

12
ボール・洗い桶

13
水切り・ザル

14
水マス・
計量スプーン

15
ロー・スコープ

16
缶切・栓抜