

Catalogue No.

20459-288

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

キャベツスライサー

288



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

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

毎分キャベツ1玉

スライス
千切り



商品動画はこちら

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:φ70 φ200(変形半月型)

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:180/220W

定格時間:30分 重量:10kg

厚み調整:0.3~5mm 付属品:丸刃研ぎ器

●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。柔らかい春キャベツやレタスもきれいに切れます。

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

毎分キャベツ1玉

スライス
千切り



商品動画はこちら

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

●スライスの厚さが変えられます(0.5mm)は1~4枚まで入ります。

替刃:2枚1組 6409410 ¥1,800

毎分キャベツ1玉

スライス
千切り



③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:0~5mm ※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。

必要なときに手軽に使えて、
後始末もラクなコンパクト機

千切り



商品動画はこちら

④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

千切り



⑤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庖丁で切り落とし、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。

⑥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。

⑦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。

⑧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。

部品図は資料集P2190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
ピーラー・芽取り・

11
調理機械
(下ごしらえ)

12
ボール・洗い桶

13
水切り・ザル

14
計量スプーン

15
ロート・スコップ

16
缶切・栓抜