

Catalogue No.

20459-297

297 みじん切り

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記に示す)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

高性能!! みじん切り専用機

ミジン切り毎分10kg

みじん切り

①ローヤル 高速フードカッター
RV-II

6967300 ¥395,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:185/175W

投入口:105×180

●お好み焼き・もんじゃ焼・ハンバーグ・コロケの

具材にも最適

●投入口が広くて作業効率アップします。

ミジン切り毎分2kg

みじん切り

②プロシェフ バーチカル
フードカッター CV-150B

0777200 ¥65,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:160/150W

※スライド式粗さ調節

ミジン切り毎分6kg

みじん切り

④ドリマックス
バーチカルミジン DX-40

6871800 ¥68,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:100/110W

付属品:粗さ調節板(5穴・3穴)

●投げ込み式小型ミジン機の決定版。すべて1回の

投入が可能。粗・細の2種類の粗さが選べます。

●切る野菜をあらかじめ適当な大きさに切って

投入するだけ。真下に落下する方式で粗さ

にバラツキが少なく、静音性、耐久性に優れ、

コンパクト設計

ミジン切り毎分3kg

みじん切り

⑤ハッピー ミジン HMC-65
フードカッター

0777600 ¥68,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:180W

刃組(S刃3枚組) 0777710 ¥19,000

機種名	外形寸法(mm)	粗さ調節	刃の仕様 (形状)	処理能力 (/分)	定格時間 (分)	本体重量 (kg)
①ローヤル 高速フードカッター RV-II	270×475×H510	フィルター取替式	4枚刃	10kg	連続	20
②プロシェフ バーチカル フードカッター CV-150B	230×272×H380	レバー式 荒〜細	S刃3枚	2kg	30	5
③プロシェフ バーチカル フードカッター CV-220A	364×365×H470	レバー式 荒〜細	S刃3枚	6kg	30	19
④ドリマックス バーチカルミジン DX-40	200×260×H410	調節板 3穴・5穴	3枚刃	3kg	20	5
⑤ハッピー ミジン HMC-65 フードカッター	188×284×H422	調節板 8穴・16穴	S刃3枚	3kg	20	5.1

玉ネギ1回6kg

みじん切り

⑥ローヤル
フードカッター RJ

6966100 ¥362,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:200W

付属工具:刃軸固定棒、レンチ

※自動停止安全装置付

替刃(2枚1組) 6966200 ¥19,400

●ぎょうざ用のキャベツ、玉ねぎなどの

生野菜のみじん切りができます。

玉ネギ1回3kg

みじん切り

⑦ドリマックス
マルチミジン DX-90

6870600 ¥138,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:180/220W

●コンパクトな本体で、静音性に優れ、

耐久性が抜群な高性能モデルです。

●粗さ自由自在、水っぽくなりにくい。

ぎょうざ・しゅうまい・コロケの
野菜切りに最適!!

みじん切り



⑧ハンドカッター

0779510 ¥74,000

φ140×全長380

定格電圧:100V (50/60Hz)

定格消費電力:450W

コードの長さ:2.3m

●適当に切った野菜をボールなどに入れ、

みじん切りできます。

※4枚刃仕様

機種名	外形寸法 幅×奥行×高さ(mm)	口径 (mm)	皿容量 (ℓ)	処理能力 (/回)	定格時間 (分)	本体重量 (kg)
⑥ローヤル フードカッター RJ	490×490×H430	φ400	7	玉ネギ6kg	連続	29
⑦ドリマックス マルチミジン DX-90	580×390×H240	φ370	4	玉ネギ3kg	20	15