

Catalogue No.

20480-301

301

食材で選ぶフードスライサー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記を参照)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
(下記を参照)

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

電動フードスライサー

目的に合ったスライサーを使用しましょう。



スライスする食材で選ぶ

商品コード	商品名称	作動方式	ハム	ソーセージ	ベーコン	チャーシュー	ローストビーフ	生ハム	すき焼き	しゃぶしゃぶ肉(半冷凍)	タン	チーズ	野菜	パン
7968500	ベルケル ヴォラーノ B300 フライホイール式ハムスライサー	手	●					●	●	●				
7968700	ベルケル ヴォラーノ B2 フライホイール式ハムスライサー	手	●					●	●	●	●	●	●	●
7968900	オマス ブラックエディション サルメリア 電動ハムスライサー BES30	自	●					●	●	●				
7969000	オマス ブラックエディション グラヴィタ 電動ハムスライサー BEG30G	自	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
7969100	オマス ブラックエディション グラヴィタ 電動ハムスライサー BEG35G	自	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
7969200	オマス ダンパエディション 電動ハムスライサー OG25E	自	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
7969300	オマス ダンパエディション 電動ハムスライサー OG30E	自	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
8263700	ハムスライサー スーパーデラックス WSD-ST	切換	●	●	●	●	●	△			△		△	△
5534580	焼豚スライサー YBS-1	切換	●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●
6410500	ハムスライサー AGS-300S	手	●	●	●	●	●	△	△	△				
6410600	ハムスライサー AC-300S	手	●	●	●	●	●	△	△	△				
5557210	フードスライサー D-25R	半	●	●	●	●	●	●	●	●				
6936300	ミートスライサー MS30MB	手	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
6410400	ミートスライサー MS25MB	手	●	●	●	●	●	●	●	●	●			
3549900	フードスライサー EN-250	半	●	●	●	●	●	●	●	●				
0790500	ハッピー ハムスライサー HS-17	切換	●	●	●	●	●	●	●	●				
4491100	ホバート マニュアル スライサー HS6N	手	●	△	●	△	●	△	●	●	●		△	
3721310	ホバート フードスライサー SL250	手	●	△	●	△	●	△	●	●	●		△	
5211600	リッター スライサー イカ07	手	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
5211500	リッター スライサー コンチュラ3	手	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
0791320	小型万能 スライサー C20J	手	△	△	△	●						△	△	△
3553630	リッター スライサー セキュラ9	半	●	●		●	●	●						
3553520	リッター スライサー ソリダ4	半	●	●		●	●	●						

※△は食材の状態や切幅、食材自体によって異なります。

自 …… 自動 手 …… 手動
半 …… 半自動 切換 …… 自動・手動切換え

作
動
方
式

自動

キャリッジ(肉寄せ台)が自動で動きスライスする。

手動

キャリッジ(肉寄せ台)を手動で動かし食材をスライスする。

※刃の切れが悪いまま使用すると刃が破損して異物混入の原因になりますので必ず使用前と使用後に刃のチェックをしてください。



食品機械などのメンテナンスに
使用可能な無菌植物油

①アルタン
無菌植物油ベーループラス 380ml

5739800 ¥3,600

●無味・無臭・無色で食品にふれても安全、AOM値が長いので

ベタ付きがなく常にさらさらした状態です。

※潤滑・離型・滑り・防錆としてお使いください。

※ガス抜きキャップ付

AOM値は過酸化値の値が100になるまでの時間の事です。