

Catalogue No.

20480-312

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

312



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。



オプションのディスク、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。

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

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



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

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



毎分キャベツ1玉



⑨ プロシェフ 電動 ミニスライサー SS-350A

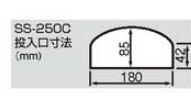
0761200 ¥138,000
外寸:380×360×H550
電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:115/125W
定格時間:連続 重量:14.5kg
処理能力:キャベツ2玉/分 (1.2mm厚)
(主な使用先)
和・洋食全般、弁当屋、病院、とんかつ屋、給食など
●SS-250Cの処理能力をさらにアップした中規模店向きスライサーです。
●厚みを0~5mmまで自由に調節できるスライス円盤を標準装備。調節つまみを回すだけで厚みの調節自由自在
●別売りの刃物円盤を交換すれば、千切りやおろしもできます。



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P2284をご参照ください。



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



⑫ SS-350A用おろし円盤 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) SS-3B (0.8mm厚) 0760510 ¥9,000

●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

●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 (別売)

●このカタログに掲載されている価格は、2019年4月1日現在のもので、税別価格です。 ●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 ビーラー・芽取り・野菜細工

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 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜