

Catalogue No.

20480-313

313 キャベツスライサー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

キャベツ RCS-70 の高速高級モデル。キャベツの投入量も
1回で4〜5玉入る大容量ドラム。丸刃もφ170を装着
自重でスライス

キャベツ1玉約40秒



ドラムの回転と丸刃の回転により
キャベツの自重で切れるため手がかかりません。

キャベツ1玉2〜3分



①ハッピー ジャンボキャベツ DRC-80

4260000 ¥300,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:125W

ドラム部45W 丸刃部60W

定格時間:60分

サーマルプロテクター(モーター温度が120℃に
上昇するとストップ、温度が下がると作動)付

※刃物研磨装置付

替刃 4260100 ¥18,000

<使用方法>

- キャベツを半分に切って芯だけ抜き、切り口を下
にしてドラムに入れて(1回に4〜5玉入ります)
スイッチを入れれば、あとはキャベツの自重で自
動的に千切りキャベツができます。
- キャベツ自身の重さによりスライスする事ができ
るで繊維を押し潰さず旨味が残るふんわりした
千切りができます。

②ジャンボキャベツ DRC-80用 玉ねぎアタッチメント (3個組)

4260110 ¥27,000

材質:ステンレス

使用できる玉ねぎの最大径:105

●ドラムにこのアタッチメントを入れることにより壁が
でき、玉ねぎが跳ねなくなり、玉ねぎの輪切りがされ
いになります。

●厚さ調節は、キャベツ同様0〜5mm

●オニオンスライス、銀板焼、サラダ、
サンドイッチ等に最適です。

③ハッピー キャベツ RCS-71

0759720 ¥173,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:130W/150W

定格時間:30分

サーマルプロテクター(モーター温度120℃で自動
ストップ、温度が下がると自動作動)付

※刃物研磨装置付

替刃 0759801 ¥12,000

<使用方法>

- キャベツを半分に切って芯だけ抜き、切り口を下
にしてドラムに入れて(1回に2〜3玉入ります)
スイッチを入れれば、あとはキャベツの自重で自
動的に千切りキャベツができます。

④キャベツ RCS-70用 玉ねぎアタッチメント (2個組)

0759811 ¥20,000

材質:ステンレス

使用できる玉ねぎの最大径:両側105mm

●ドラムにこのアタッチメントを入れることによ
り壁ができ、玉ねぎが跳ねなくなり、玉ねぎの
輪切りがきれいになります。

●厚さ調節は、キャベツ同様0〜5mm

●オニオンスライス、銀板焼、サラダ、
サンドイッチ等に最適です。

丸刃が自転しながら、円盤で公転する
遊星回転方式でキャベツを無理なく、
自動的に均一にスライス

キャベツ2玉1分



食材をセットしてスイッチONの全自動タイプ

キャベツ1玉1分



各パーツが外せて上部から
水をかけながら洗浄できる
設計です。

⑥新型 キャベツスライサー SS-6300

6408730 ¥166,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:75/90W

定格時間:30分

※刃物研磨装置付

替刃 8341700 ¥9,000

<使用方法>

- キャベツを半分に切って芯だけ抜き、切り口を下
にしてドラムに入れるだけです。

●厚みワンタッチ調節

0.8〜5mmまで、ダイヤルで

簡単にお好みの厚さに無段

階で調整できます。



キャベツが丸ごと切れるワイド設計

キャベツ1玉2分



⑦電動 キャベツスライサー でんキャベ

6408800 ¥85,000

電源:単相100V (50/60Hz)

定格消費電力:120W

定格時間:15分

替刃 3枚組 3931900 ¥1,200

<使用方法>

- キャベツの頭を少し庖丁で落とし、センターシャフ
トをキャベツの中心に差込み機械にセットしま
す。レバーを下げて、しっかりキャベツを固定し、
スイッチを入れれば千切りキャベツができます。

部品図は資料集P2285をご参照ください。

機種名	外径寸法	投入口サイズ	刃サイズ	厚み調整	処理能力 (キャベツ中玉 1玉約0.8kg)	本体重量
①ハッピー ジャンボキャベツ DRC-80	430×430×H540	240×160(楕円形)3個	丸刃φ170	0〜5mm	1.5玉/分	21.5kg
③ハッピー キャベツ RCS-71	364×364×H439	229×134(半円形)2個	丸刃φ146	0〜5mm	0.5玉/分	13kg
⑤ドリマックス キャベロボ DX-150	390×400×H470	φ280	丸刃φ140	0.8〜4mm	2玉/分	15kg
⑥新型 キャベツスライサー SS-6300	360×380×H502	124×229(トモエ形)2個	丸刃φ155	0.8〜5mm	1玉/分	17kg
⑦電動 キャベツスライサー でんキャベ	250×300×H320	φ240	平刃120×18(3枚組)	0〜3.5mm	0.5玉/分	4.0kg

●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。

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
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