

Catalogue No.

20480-323

323

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

高性能!! みじん切り専用機

みじん切り 毎分10kg



① ロイヤル 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。

みじん切り 毎分2kg



② プロシェフ パーチカル 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

みじん切り 毎分6kg



④ ドリマックス パーチカルミジン 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
にバラつきがなく、静音性、耐久性に優れ、
コンパクト設計

みじん切り 毎分3kg



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 (kg/分)	定格時間 (分)	本体重量 (kg)
① ロイヤル 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 パーチカル 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 パーチカル 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 パーチカルミジン 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



⑥ ロイヤル 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



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!!



⑧ 電動餃子具カッター GGC-3

4003520 ¥55,000
φ152×全長363
定格電圧: 100V (50/60Hz)
定格消費電力: 120W
コードの長さ: 1.7m
定格時間: 30分
替刃 (2枚1組) 4003540 ¥9,200
●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)	容量 (ℓ)	処理能力 (kg/回)	定格時間 (分)	本体重量 (kg)
⑥ ロイヤル 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