

Catalogue No.  
20540-405

405 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。



電動フードスライサー  
目的に合ったスライサーを選びましょう。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (トクシヨウ)

スライスする食材で選ぶ

商品名称	掲載ページ	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	ずき焼き	しめじ・ゆづり(半冷凍)	タン	チーズ	野菜	パン
ベルケル ヴォラーノ B3 フライホイール式ハムスライサー	P407	手	●					●	●					
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	P408	手	●					●	●	●	●	●	●	●
ベルケル サルメリア 電動ハムスライサー BES30	P409	自	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ベルケル グラヴィタ 電動ハムスライサー BEG30G	P409	自	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ベルケル グラヴィタ 電動ハムスライサー BEG35G	P409	自	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ハムスライサー スーパーデラックス WSD-ST	P409	切換	●	●	●	●	●	△			△		△	△
焼豚スライサー YBS-1	P409	切換	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ハムスライサー AGS-300S	P410	手	●	●	●	●	●	●	△	●	△			
ハムスライサー AC-300S	P410	手	●	●	●	●	●	●	△	●	△			
フードスライサー D-25R	P410	手	●	●		●	●	●		●				
ミートスライサー MS30MB	P410	手	●	●	●	●		●	●		●			
ミートスライサー MS25MB	P410	手	●	●	●	●		●	●		●			
フードスライサー EN-250	P410	手	●	●		●	●	●		●				
ハッピーハムスライサー HS-17	P411	切換	●	●	●	●	●	●						
ホバート マニュアル スライサー HS6N	P411	手	●	△	●	△	●	●	△	●	●		△	
ホバート フードスライサー SL250	P411	手	●	△	●	△	●	●	△	●	●		△	
リッター スライサー イカロ7	P411	手	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
リッター スライサー コンチュラ3	P411	手	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
小型万能 スライサー C20J	P411	手	△	△	△	●						△	△	△
リッター スライサー セキュラ9	P412	手	●	●		●	●	●						
リッター スライサー ソリダ4	P412	手	●	●		●	●	●						

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウエア

07 ホテルパン・ガストロノームパン

08 庖丁

※△は食材の状態や切幅、食材自体によって異なります。  
※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。

作動方式

自 …… 自動

キャリッジ(肉乗せ台)が自動で動きスライスします。

手 …… 手動

キャリッジ(肉乗せ台)を手動で動かし食材をスライスします。

切換 …… 自動・手動切換え