

Catalogue No.

20540-417

417 電動マルチスライサー

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
(トウモロコシ)

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

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



商品動画はこちら



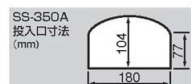
①ハッピー スライスボーイ

ページコード	商品コード	価格
MSC-90	1-0417-0101	3544700 ¥76,000

外形: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
※標準仕様:スライス円盤 0.8mm厚 2枚刃付

毎分キャベツ2玉

SS-250Cより
ひとまわり大きい
タイプです。



⑤プロシェフ 電動 ミニスライサー

ページコード	商品コード	価格
SS-350A	1-0417-0501	0761200 ¥138,000

外形: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スライサーです。
●厚み80～5mm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、千切りやおろしでもできます。

毎分キャベツ1玉



プロシェフ 電動 ミニスライサー

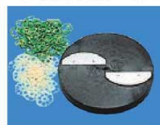
ページコード	商品コード	価格
⑧ SS-250C 2枚刃仕様	1-0417-0801	0.8mm 2枚刃 0759900 ¥72,000
⑨ SS-250F 3枚刃仕様	1-0417-0901	0.8mm 3枚刃 0761202 ¥73,500

外形:SS-250C / 320×270×H505(投入口寸法:180×42×H85)
SS-250F / 316×297×H515(投入口寸法:180×42×H85)
重量:SS-250C / 7.5kg SS-250F / 6.0kg
電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:SS-250C / 70/80W SS-250F / 55/65W
定格時間:連続
処理能力:SS-250C / キャベツ約1玉/分(0.8mm厚)
SS-250F / 0.7～0.9kg/分(キャベツ0.8mm厚)
(主な使用先)
和・洋食全般、弁当屋、病院、とんかつ屋
※2枚刃仕様はなくなりたいSS-250Fに変更になります。

部品図は資料集P2554をご参照ください。

スライスボーイ MSC-90 交換部品

●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

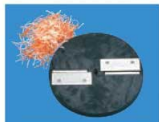


②MSC-90 スライス円盤 ハッピー (薄切、中切、厚切用)

ページコード	商品コード	価格
0.5mm厚	1-0417-0201	3544800 ¥9,800
0.8mm厚	1-0417-0202	3544900 ¥9,800
1.2mm厚	1-0417-0203	3545000 ¥9,800
1.5mm厚	1-0417-0204	3545100 ¥9,800
2.0mm厚	1-0417-0205	3545200 ¥9,800
2.5mm厚	1-0417-0206	3545300 ¥9,800
3.0mm厚	1-0417-0207	3545400 ¥9,800

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



③MSC-90 千切り円盤 ハッピー

ページコード	商品コード	価格
1.2×3.0mm厚	1-0417-0301	3545500 ¥15,000
1.5×3.0mm厚	1-0417-0302	3545600 ¥15,000
2.0×4.0mm厚	1-0417-0303	3545700 ¥15,000

●ダイコン、ニンジンのおろし



④MSC-90 おろし円盤 ハッピー

ページコード	商品コード	価格
1-0417-0401	3545800	¥17,000

ミニスライサーSS-350A 別売交換部品

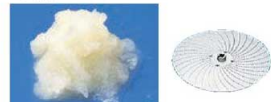
●大根・キュウリ・ニンジン等



⑥SS-350A用 千切り円盤

ページコード	商品コード	価格
SS-3012	1-0417-0601 (1.2×3mm)	0761300 ¥25,000
SS-3020	1-0417-0602 (2×3mm)	0761400 ¥25,000
SS-4030	1-0417-0603 (3×4mm)	0761500 ¥25,000

●大根・ニンジンのおろし



⑦SS-350A用おろし円盤

ページコード	商品コード	価格
SS-D100	1-0417-0701	5477800 ¥29,000

ミニスライサーSS-250C 別売交換部品

●薄切りスライス キャベツ・タマネギ等



⑩薄切りスライス円盤 (2枚刃)

ページコード	商品コード	価格
SS-0.5B	1-0417-1001 (0.5mm厚)	0760110 ¥7,500
SS-0.8B	1-0417-1002 (0.8mm厚)	0760210 ¥7,500
SS-1.2B	1-0417-1003 (1.2mm厚)	0760310 ¥7,500
SS-1.5B	1-0417-1004 (1.5mm厚)	0760410 ¥7,500

●薄切り(3枚刃) 大根・キュウリ・ニンジン等



⑫薄切りスライス円盤 (3枚刃)

ページコード	商品コード	価格
SS-3B	1-0417-1201 (0.8mm厚)	0760510 ¥9,000

●おろし大根・ニンジンのおろし



⑭おろし円盤

ページコード	商品コード	価格
SS-D1B	1-0417-1401	6115310 ¥15,500

●中厚切りスライス レモン・トマト・キュウリ等



⑪中厚切り スライス円盤

ページコード	商品コード	価格
SS-2.0B	1-0417-1101 (2.0mm厚)	0760910 ¥7,500
SS-2.5B	1-0417-1102 (2.5mm厚)	0761010 ¥7,500
SS-3.0B	1-0417-1103 (3.0mm厚)	0761110 ¥7,500

●千切り ニンジン・大根・キュウリ等



⑬千切り円盤

ページコード	商品コード	価格
SS-C1B	1-0417-1301 (1.2×3mm厚)	0760610 ¥13,000
SS-C2B	1-0417-1302 (1.5×3mm厚)	0760710 ¥13,000
SS-C3B	1-0417-1303 (2.0×4mm厚)	0760810 ¥13,000

●おろし用アタッチメント



⑮おろし用 アタッチメント

ページコード	商品コード	価格
1-0417-1501	5477600	¥5,000 (押し棒付)

※250Cと250Fは円盤の互換性はありません。

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のものです。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。