

Catalogue No.
20573-400

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ネギカッター 400



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

光沢のある
シャープな切れ味
ネギ毎時100kg

スライス
千切り



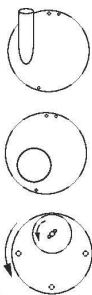
①ドリマックス
工場用カッター

ページコード 商品コード 価格
DX-1000 2-0400-0101 8715000 ¥550,000
外寸:330×470×H460
電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:100W
定格時間連続
重量:20kg
処理能力:1時間 50~100kg
スライス厚:1mm~10mm
5mm~10mm(特注)
刃物:φ100回転丸刃/くし刃3mmピッチ
用途:スライス・千切り
付属品:丸刃研ぎ器
投入口はオプション各種の中から1つお選びください。
※斜め切り投入口のご指定がない場合は30°(標準)で出荷させていただきます。
別売交換部品
半月アタッチメント
2-0400-0102 8715100 ¥8,000
の使用によりキュウリの半月切りができます。

投入口を
換え多彩な
切り方

丸刃の遊星回転(特許)による超引き切りで、カット面に光沢があり鮮度が長持ち。投入口の交換で、レモン・ピーマン等の輪切りはもとより、キュウリの斜め切り・両端に緑の線がつくきれいな千切り、本格的な大根の刻(つま)や針生差もできる優れたもの。柔らかい苺もあっという間にスライスできます。衛生的・高耐久性のステンレスボディ採用

別売交換部品



斜め切り投入口φ41
25° 2-0400-0103 8715410 ¥35,000
30° 2-0400-0104 8715420 ¥35,000
35° 2-0400-0105 8715430 ¥35,000
40° 2-0400-0106 8715440 ¥35,000



輪切り投入口φ72
2-0400-0109 8715500 ¥35,000



大根千切り/刻用投入口80×80mm
2-0400-0110 8715700 ¥35,000



千切り用回転盤(2.0mm幅以上)
2-0400-0111 8715300 ¥50,000

スライス用回転盤
2-0400-0108 8715200 ¥40,000

万能ネギ30束/5分

スライス



②ドリマックス
マルチスライサーミニ

ページコード 商品コード 価格
DX-50B 2-0400-0201 8605500 ¥108,000
外寸:230×330×H370
電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:100/110W
定格時間:20分
投入口サイズ:φ85~φ45
重量:5kg
●万能ネギの輪切りが楽々切れるラッパ状投入口タイプ。丸刃の超高速遊星回転できれいに、すばやく切裁が可能です。



商品動画はこちら

輪切りが簡単にすばやくできる
小型ネギ切り機の決定版

ネギ45本/5分

スライス
斜め切り
ささがき



③ドリマックス
マルチスライサーミニ

ページコード 商品コード 価格
DX-50 2-0400-0301 6870400 ¥98,000
外寸:230×340×H370
電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:100W/110W
定格時間:20分
投入口サイズ:95×38(変形三日月型)
厚さ調節:0.3~5mm(無段階)
重量:5kg
●用途:長ネギの輪切り
●丸刃でカットするので、ネギの水分が出にくく仕上がる。
●オプションのササガキ専用カバー(DX-50S-1)と交換すれば、ごぼうのササガキ、ネギの斜め切りもできる。



商品動画はこちら

ミジン切り1本/5秒

スライス
斜め切り
みじん切り



④電動高速
ネギミジンカッター

ページコード 商品コード 価格
NC-2MI 2-0400-0401 8814800 ¥77,000
外寸:330×190×H360
電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:135/160W
定格時間:30分 重量:5kg
投入口サイズ:φ34
●投入口の分割刃は 8分割(標準)・6分割(中差)・4分割(窄目)となっています。
●カット中はネギの投入スピードとモーター回転数の2段階切り替えにより約0.3~3ミリのカットができます。
●投入口をはずすことにより、美味、ナナメカ切りもできます。

ミジン切り45本/5分

みじん切り



⑤ドリマックス ネギ美人

ページコード 商品コード 価格
DX-50M 2-0400-0501 7387100 ¥108,000
外寸:230×340×H370
電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:100/110W
重量:5kg
定格時間:20分
処理能力:長ねぎ45本/5分
●一度の投入(押し込み)でねぎのミジン切りがきれいでできる大きさは、約3~4mm角



商品動画はこちら

切創事故防止に向けて

肉・鮮魚・野菜のカット作業でスライサーを扱う際、刃物部の清掃、メンテナンス時にはケガ防止のために耐切創タイプの手袋の着用をお勧めします。



●事故発生状況は、業種別みると食品関連業が全体の4分の1以上を占め、他の業種より多く発生しています。
※耐切創手袋はP2201~P2205をご参照ください。

部品図は資料集P2522をご参照ください。

●このカタログに掲載されている価格は、2022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。

17 ハサミ

18 ビーラー・芽取り・野菜細工

11 調理機械 (トウモロコシ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 計量スプーン

15 ロット・スコップ

16 缶切・栓抜