

Catalogue No.

20666-391

391 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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トコロス)

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

フードスライサー



商品動画は
こちら

スーパー

焼肉店、しゃぶしゃぶ店

ラーメン店

①ハッピー ハムスライサー 別売

ページコード	商品コード	価格
HS-17	5-0391-0101	0790500 ¥490,700

外寸:460×520×H520
電源:単相100V (50/60Hz) 150W
定格時間:60分 厚さ調整:1~20mm
重量:32kg
切断有効寸法:最大径 φ140mm
スライス能力:50Hz 2,400枚/h
60Hz 2,800枚/h

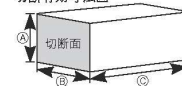
作動方式:自動・手動の切り換え式(研磨装置付)

●とんかつ店、食堂、レストラン、焼肉店、しゃぶしゃぶ店に最適です。
キャベツ、ハム、ソーセージ、しゃぶしゃぶ肉(半冷凍)チャーシュー
のスライス等幅広くお使いいただけます。

ハムスライサーHS-17用 替刃

5-0391-0102 0790600 ¥30,000

切断有効寸法図



スーパー

焼肉店、しゃぶしゃぶ店

ラーメン店



②ホバート マニュアル スライサー

ページコード	商品コード	価格
HS6N	5-0391-0201	4491100 ¥1,220,000

外寸:562×770×H648
電源:単相100V (50/60Hz) 375W
定格時間:40分 スライス厚さ:0~24.5mm
重量:57.15kg
切断有効寸法:①140 ②265 ③300
作動方式:手動式
キャリッジ送り巾:318mm
給送方法:傾斜給送

●肉(半冷凍)、野菜、果物等幅広い用途にご使用できます。
●本体は不要な突起物・鋭ぎ目の無い、残菜の溜まりにくい構造です。
●各ガードカバー類は工具無しで取り外すことができ、簡単に拭き掃除ができます。



スーパー

焼肉店、しゃぶしゃぶ店

ラーメン店



③ホバート フードスライサー

ページコード	商品コード	価格
SL250	5-0391-0301	3721310 ¥364,000

外寸:430×590×H410
電源:単相100V (50/60Hz) 180W
定格時間:15分 スライス厚さ:1~12mmまで
重量:16kg
切断有効寸法:①155 ②210 ③233
作動方式:手動式
キャリッジ送り巾:210×233×H155
キャリッジ送り巾:210mm
給送方法:傾斜給送

●コンパクトタイプで高性能・高トルク設計のスライサー
●多種多様な肉類(半冷凍)・野菜類・チーズなどに威力を発揮致します。
●滑らかな外型で容易な清掃・機械各部は工具無しで分解できます。



レストラン、パティ

④リッター 手動スライサー ピアット5

ページコード	商品コード	価格
SL5	5-0391-0401	2204280 ¥89,000

外寸:345×375×H255
厚さ調整:0~20mm 重量:4.3kg
食材の最大サイズ:φ190×H140mm
作動方式:手動式
用途:パン、ハム、チーズ、ローストビーフ
付属品:丸刃、波刃、パンブレード
●ハンズ式ブレッドスライサー
●手動なので場所を選びません。
●丸洗い可能
●波刃と丸刃を標準装備
●パンの他にローストビーフなどもスライス可能