※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	6-0402-0101	8715000	¥650,000

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
6-0402-0102 8715101 ¥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、本格的な大根の剣（つま）や針生姜もできる優れもの。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ー採用

別売交換部品



斜め切り投入口φ41

25°	6-0402-0103	8715411	¥35,000
30°	6-0402-0104	8715421	¥35,000
35°	6-0402-0105	8715431	¥35,000
40°	6-0402-0106	8715441	¥35,000



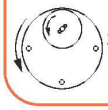
輪切り投入口φ72
6-0402-0109 8715501 ¥35,000



輪切り投入口φ100
6-0402-0107 8715601 ¥35,000



大根千切り／剣用投入口 80×80㎜
6-0402-0110 8715701 ¥35,000



スライス用回転盤
6-0402-0108 8715201 ¥40,000



千切り用回転盤（2.0㎜幅以上）
6-0402-0111 8715301 ¥53,000

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	6-0402-0201	8605501	¥115,000

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
ざざがき



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	6-0402-0301	6870401	¥108,000

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:0.3～5㎜（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	6-0402-0401	8814800	¥82,000

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（中荒）・4分割（荒目）となっています。
●カット巾はネギの投入スピードとモーター回転数の2段切り替えにより約0.3～3ミリのカットができます。
●投入口をはすすことにより、薬味、ナナメカット切りもできます。

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	6-0402-0501	7387101	¥115,000

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にできる大きさは、約3～4㎜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薦めします。



●事故発生状況は、業種別で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P2255～P2258をご参照ください。

部品図は資料集P2586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、2026年９月１日現在のもので、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。