

ご注文の際は、注文コードをご記入ください。



1 電動野菜カッター 170VC
 〈CKT-54〉 6-0584-0101 ¥180,000
 565×295×H565
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:190W
 定格時間:30分
 質量:22.5kg
 付属品:スライス専用ディスク(2.0mm厚、4.0mm厚)、小投入用押し棒
 ●別売のダイスディスク(Dタイプ)とスライスディスク(DSタイプ)を使用すれば、ダイス(サイコロ状)カットができます。
 ●ケガ防止のために、マグネットスイッチを内蔵。

■①オプション (別売)

	ダイスディスク (Dタイプ)	スライスディスク (DSタイプ)
名称	ダイスディスク (Dタイプ)	スライスディスク (DSタイプ)
用途	ダイス	スライス・ダイス
サイズ	D8 (8×8mm) 6-0584-0102 ¥30,000	DS8 (8.0mm厚) 6-0584-0106 ¥13,000
	D10 (10×10mm) 6-0584-0103 ¥25,000	DS10 (10.0mm厚) 6-0584-0107 ¥13,000
	D12 (12×12mm) 6-0584-0104 ¥25,000	DS14 (14.0mm厚) 6-0584-0108 ¥13,000
	D20 (20×20mm) 6-0584-0105 ¥25,000	

※(例) D8とDS8で8×8のダイスを切ることができます。
 ※スライスディスク(DSタイプ)は、単体でスライス用としてもご使用できます。



2 万能スライサー 電動マルチ MSC-200
 〈CSL-E3〉 6-0584-0201 ¥200,000
 280×510×H553
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:700W
 定格時間:30分
 厚さ調節:0~10mm(無段階)
 投入口:85×200×2
 質量:約27kg
 ●別売のダイス円盤を使用すれば、ダイスカットができます。

■オプション(別売)
 ダイス円盤 ¥38,800
 6-0584-0202 5×5mm
 6-0584-0203 8×8mm
 6-0584-0204 10×10mm

大量の食数を短時間に調理する社員食堂、病院、給食センター、ホテル、レストラン等に打って付けのモデルです。鋭利な刃が高速でキュウリ、大根、人参、キャベツ、ポテト類を切り刻む構造です。



3 野菜調理機 OMV-300DA
 〈CYS-17〉 6-0584-0301 ¥282,000
 360×693×H415
 電源:単相 100V 50/60Hz
 消費電力:200W
 定格時間:連続
 プレート外径:φ306mm
 回転数:250~300rpm
 質量:27kg
 付属品:輪切円盤、収納ラック
 ※笹切円盤、角千切円盤、卸し円盤、短冊切円盤と専用スタンドは別売です。

OMV-300DA能力表

品名	切厚寸法	能力 (kg/h)	
		50Hz	60Hz
輪切円盤	1~15mm	140~620(じゃがいも)	170~750(じゃがいも)
角千切円盤	3×4mm	280 (大根)	340 (大根)
短冊切円盤	12×18mm	450 (大根)	540 (大根)
笹切円盤		50 (ごぼう)	60 (ごぼう)
卸し円盤		200 (大根)	240 (大根)

■付属品
 輪切円盤 6-0584-0302 ¥42,000

■オプション(別売)

笹切円盤(丸千切) 6-0584-0303 ¥22,000	角千切円盤 6-0584-0304 ¥26,400
卸し円盤 6-0584-0305 ¥30,000	短冊切円盤 6-0584-0306 ¥22,000



OMV-300DA専用スタンド 6-0584-0307 ¥25,000
 660×670×H548

小さなお店で大きな活躍、超小型スライサー。

大量野菜を、ラクラク処理。コンパクトながら大型機なみの能力!

SS-250C・SS-350A用オプション 刃物円盤をワンタッチで交換すれば、用途いろいろ。



4 ミニスライサー SS-250C
 〈CSL-60〉 6-0584-0401 ¥72,000
 320×270×H505
 スライス円盤(0.8mm厚2枚刃)標準装備
 ※別売の刃物円盤を交換すれば、お好みの厚さのスライス、千切り、おろしができます。
 ※どこにでも置けるコンパクトな設計。軽量ですから女性の方にもラクに持ち運びができます。



5 ミニスライサー SS-350A
 〈CSL-61〉 6-0584-0501 ¥138,000
 380×350×H550
 スライス円盤(厚み調節付)標準装備
 ※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。
 ※別売の刃物円盤を交換すれば、千切りやおろしもできます。
 ※おろし用アタッチメントはありません。



6 SS-250専用 おろし用アタッチメント(押し棒付)
 〈CSL-05〉 6-0584-0601 ¥5,000
 ※SS-250A・B・Cにご使用できます。

■仕様

型 式	SS-250C	SS-350A
定格電圧	単相100V	単相100V
定格周波数	50/60Hz	50/60Hz
定格消費電力	70/80W	115/125W
定格時間	連続	連続
質量	7.5kg	14.5kg
切削能力(キャベツ)	1.5kg/分(0.8mm厚)	3kg/分(1.2mm厚)



切り方	薄切用	中厚切用	薄切用3枚刃	千切り	おろし
用途	●付け合せ用キャベツ・オニオンスライス・酢の物用キュウリ・ポテトチップス用ジャガイモ等の薄切りに。	●レモン・トマト・れんこん等のスライスに。	●付け合せ用キャベツ・オニオンスライス・酢の物用キュウリ・ポテトチップス用ジャガイモ等の薄切りに。	●サラダ用ニンジン・大根のなます。あえ物用キュウリ等の千切りに。	●大根・ニンジン等のおろしに。
刃物円盤	スライス円盤 ¥7,500	スライス円盤 ¥7,500	スライス円盤 ¥9,000	千切円盤 ¥13,000	おろし円盤 ¥15,500
SS-250C	SS-0.5B (0.5mm厚) 6-0584-0402	SS-2.0B (2.0mm厚) 6-0584-0406	SS-3B (0.8mm厚) 6-0584-0409	SS-C1B (1.2×3.0mm) 6-0584-0410	SS-D1B 6-0584-0413
	SS-0.8B (0.8mm厚) 6-0584-0403	SS-2.5B (2.5mm厚) 6-0584-0407		SS-C2B (1.5×3.0mm) 6-0584-0411	
	SS-1.2B (1.2mm厚) 6-0584-0404	SS-3.0B (3.0mm厚) 6-0584-0408		SS-C3B (2.0×4.0mm) 6-0584-0412	
	SS-1.5B (1.5mm厚) 6-0584-0405				
	0.5・0.8・1.2・2.0mm厚用替刃のみ 6-0584-0414 ¥1,150	1.5・2.5・3.0mm厚用替刃のみ 6-0584-0415 ¥1,500	替刃のみ 6-0584-0416 ¥1,100		
SS-350A	厚さ調節自由自在。標準装備のスライス円盤は厚さ調節ワンタッチ。円盤裏側の調節つまみを回すだけで0~5mmまでお好みの厚さでスライスできます。			千切円盤 ¥25,000	おろし円盤 ¥29,000
				SS-3012 (1.2×3.0mm) 6-0584-0503	SS-D100 6-0584-0506
				SS-3020 (2.0×3.0mm) 6-0584-0504	
				SS-4030 (3.0×4.0mm) 6-0584-0505	
	替刃のみ 6-0584-0502 ¥4,450				

調理機械
 フードプロセッサ
 万能調理機
 野菜スライサー
 ネギ切機
 千切り機
 おろし機
 ツマ切機
 ミジン切機
 ハムスライサー
 ミートチョッパー
 専用カッター類