

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-250F (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。



スライス 千切り おろし

キャベツ 1分間:約1.5kg(0.8mm厚)

① ミニスライサー SS-250F

〈CSL-F6〉E 1-0664-0101 ¥89,000

316×297×H515

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。

スライス 千切り おろし

キャベツ 1分間:約3.6kg(1.2mm厚)

② ミニスライサー SS-350A

〈CSL-61〉E 1-0664-0201 ¥150,000

380×350×H550

スライス円盤(厚み調節付)標準装備
※SS-250F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。

③ SS-250専用 おろし用
アタッチメント(押し棒付)

〈CSL-05〉S 1-0664-0301 ¥5,000

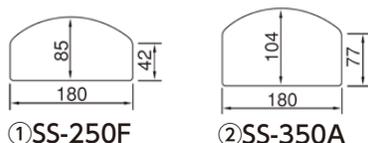
※SS-250A・B・C・Fにご使用できます。



仕様

型 式	SS-250F	SS-350A
定 格 電 圧	単相100V	
定 格 周 波 数	50/60Hz	
定 格 消 費 電 力	55/65W	115/125W
定 格 時 間	連続	
質 量	6kg	14.5kg
切 削 能 力 (キャベツ)	1.5kg/分 (0.8mm厚)	3.6kg/分 (1.2mm厚)

投入口寸法



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。
① SS-250F (SS-250C 共通)	スライス円盤 S ¥9,000	スライス円盤 S ¥10,000	スライス円盤 S ¥13,000	千切円盤 S ¥26,000	おろし円盤 S ¥21,000
	SS-0.5F(0.5mm厚) 1-0664-0102	SS-2.0F(2.0mm厚) 1-0664-0106	SS-3B(0.8mm厚) 1-0664-0109	SS-C1F(1.2×3.0mm) 1-0664-0110	SS-D1B 1-0664-0113
② SS-350A	SS-0.8F(0.8mm厚) 1-0664-0103	SS-2.5F(2.5mm厚) 1-0664-0107		SS-C2F(1.5×3.0mm) 1-0664-0111	
	SS-1.2F(1.2mm厚) 1-0664-0104	SS-3.0F(3.0mm厚) 1-0664-0108		SS-C3F(2.0×4.0mm) 1-0664-0112	
	SS-1.5F(1.5mm厚) 1-0664-0105				
	0.5・0.8・1.2・2.0mm厚 用替刃のみ J 1-0664-0114 ¥2,150	1.5・2.5・3.0mm厚 用替刃のみ J 1-0664-0115 ¥2,500	SS-3B(0.8mm厚) 用替刃のみ J 1-0664-0116 ¥1,500	千切円盤 S ¥40,000	おろし円盤 S ¥38,000
	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。			SS-3012(1.2×3.0mm) 1-0664-0203	SS-D100 1-0664-0206
				SS-3020(2.0×3.0mm) 1-0664-0204	
				SS-4030(3.0×4.0mm) 1-0664-0205	
				替刃のみ J 1-0664-0202 ¥5,400	



④ 万能スライサー 電動マルチー MSC-200

〈CSL-E3〉E 1-0664-0401 ¥214,300

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 ¥38,000

1-0664-0402 5×5mm
1-0664-0403 8×8mm
1-0664-0404 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。



⑤ 野菜調理機 OMV-300D

〈CYS-17〉K 1-0664-0501 ¥345,000

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。

付属品



1-0664-0502
輪切円盤 T ¥51,000

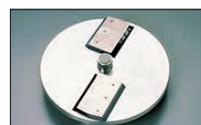
オプション(別売)



1-0664-0503
笹切円盤(丸千切) T ¥26,000



1-0664-0504
卸し円盤 T ¥35,000



1-0664-0505
短冊切円盤SUS T ¥96,000



OMV-300D専用スタンド T
1-0664-0506 ¥39,000
660×670×H548

OMV-300D能力表

品 名	切厚寸法	能力(kg/h)	
		50Hz	60Hz
輪切円盤	1~15mm	140~620(ジャがいも)	170~750(ジャがいも)
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	60(ごぼう)	60(ごぼう)
卸し円盤	200	240(大根)	240(大根)

フードプロセッサー！
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

ミンチ切機

ハムスライサー！
ミートチョッパー

その他
専用力クター類