



小型万能スライサー C20J

〈GSL-E9〉 9-0680-0601 ¥80,000

362×280×H250
スライス厚:1~20mm
波型刃径:φ170mm
電源:単相100V
消費電力:160W
定格時間:10分
質量:6.4kg
用途:チャーシュー、ハム、パン、チーズ、野菜



※10分間以上連続使用したり断続的に10分前後使用した場合は、モーターを冷ましてから使用して下さい。
※薄くスライスする時は、スライドトレイをゆっくり動かすときれいにスライスできます。
※生肉や柔らかい食材はきれいにスライスできません。半冷凍状態にすると、きれいにスライスできます。

各部の名称



Classic C 20 J

コンパクト&パワフル！

きれいでスピーディーにスライス

ハム・ソーセージ・チャーシューはもちろん、半冷凍肉や野菜・フルーツ・パンまできれいにスライスする万能タイプのスライサーです。
正確な厚み調節ダイヤルは最大20mmの厚みまで調節でき、きれいにスピーディーにスライスします。

安全に安心してご使用になれます

操作ハンドル部分のスイッチを押しながらスライスするので、ハンドルから手を離すと瞬時に刃が止まり安全です。また、堅牢なベースが本体をしっかり安定させ、スムーズにスライスできます。

連続運転スイッチ機能 NEW

新たな機能で連続運転スイッチが追加されました。
連続運転スイッチをONにすると刃が回り続けます。

ベースがガラス NEW

ベースが強化ガラスになり、より滑出し悪くなりました。



シャープな切れ味を誇る波型刃！
オプションで丸刃も揃えています。



正確な厚み調節ダイヤル！
20mmの厚みまで対応します。



電源スイッチ！押すと電源ON、
離すと電源OFF！



連続運転スイッチをONすると
刃が回り続けます。



卓上攪拌機 KRミニ

〈CKK-01〉 9-1167-0601 ¥1,080,000

480×580(790)×H710(905)
電源:単相100V・200W
羽根回転数:50Hz 70rpm
60Hz 85rpm
鍋満水量:14L
付属品:銅鍋φ390
攪拌羽根
※ガスコンロは別売です。



KRミニ別売品 〈CKK-02〉

9-1167-0701 スリ鉢:φ390 ¥114,000
9-1167-0702 2本キネ棒カブト付セット ¥163,000

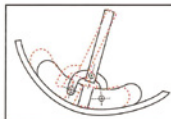
幅広い用途にご利用頂ける万能機！

■用途

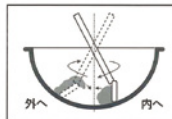
あん、求肥、きんとん、生キャラメル、ミルクジャム、カスタードクリーム、フォンダン、フィリング、ソーテ、野菜・肉炒め、ルー、ソース、スープ、タレ、佃煮、でんぷ、肉もろろ、クリームコロッケ、ピーナッツ味噌、胡麻豆腐など

1. 手練り方式の優れた機構で、均一に混合・攪拌

- 立軸攪拌・横軸攪拌それぞれの利点を生かし、上下左右の攪拌に効果を発揮します。
- 攪拌軸の自転回転方式により、回転死点がなく低速でも食品を焦がさず、傷めず、均一に混合・攪拌し、素材の風味・香りを活かします。
- 食品に応じて自由に攪拌速度が設定できます。



- 三点回転とスプリング軸により、羽根が最適な強さで常に鍋底に密着・かきとりながら回転します。



- 羽根は、中心へ向かう時は起き(押し)、外側へ向かう時は環る(かき)という手返し効果を再現します。

2. 抜群の操作性、つらい作業から解放します

- 使いやすさを考えた本体のはね上げ構造とワンタッチの鍋箱脱方式、また清掃のし易さと衛生面を考えた耐秀アルミ+ステンレス製です。



KRミニ (ガスコンロはオプションです)

3. 用途に合わせた多彩なオプション

- ガスコンロ、カスタード用羽根、2本付/すり鉢セット、うらごしセットなど用途に合わせた各種オプションがございます。



2本付/すり鉢セット



うらごしセット

●ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。
※表示価格は、税別価格になります。