



ミニスライサー / スライス・千切り・おろし

小型の野菜用スライサーです。

オプション円盤の交換で“千切り”や“おろし”も出来ます。



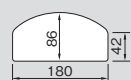
スライス刃
標準装備
0.8mm厚

型式 SS250F

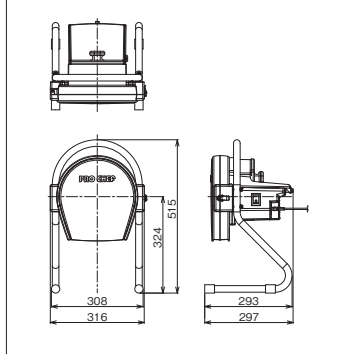
本体価格(税別) ¥89,000

- ・電源/単相100V 50Hz/60Hz
- ・定格消費電力/55W/65W
- ・定格時間/連続
- ・外形寸法/幅316×奥行297×高さ515mm
- ・質量/6kg
- ・処理能力/キャベツ約0.7/0.9kg/分(0.8mm厚)
- ・円盤SS-0.8F標準装備

投入口寸法(mm)



寸法(mm)



投入口ガイド



はずして洗える!!



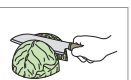
電源コードが
脱着式!!

刃物円盤の交換



止めネジを外し、刃物円盤を入れ
替えてセットするだけでOK。

使用方法



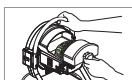
①食材を用意する。



②容器を準備する。



③電源スイッチを
ON(入)にする。



④切断する。

別売品



薄切り用スライス円盤 (2枚刃)

キャベツ・タマネギ等

本体価格(税別) 各¥9,000

- ・SS-0.5F(0.5mm厚)
- ・SS-1.2F(1.2mm厚)
- ・SS-0.8F(0.8mm厚)
- ・SS-1.5F(1.5mm厚)



中厚切り用スライス円盤 (2枚刃)

レモン・キュウリ等

本体価格(税別) 各¥10,000

- ・SS-2.0F(2.0mm厚)
- ・SS-3.0F(3.0mm厚)
- ・SS-2.5F(2.5mm厚)
- ・SS-3.6F(3.6mm厚)



千切り円盤

ニンジン・ダイコン・キュウリ等

本体価格(税別)
各¥26,000

- ・SS-C1F(φ1.2×φ3.0mm)
- ・SS-C2F(φ1.5×φ3.0mm)
- ・SS-C3F(φ2.0×φ4.0mm)



薄切り用スライス円盤 (3枚刃)

ダイコン・キュウリ・ニンジン等

本体価格(税別) ¥13,000

- ・SS-3B(0.8mm厚)



おろし円盤

ダイコン・ニンジンのおろし

本体価格(税別) ¥21,000

- ・SSD1B

おろし用アタッチメント

本体価格(税別) ¥5,000 (押し棒付)

おろし円盤を使用する場合はおろし用アタッチメントをご使用ください。



食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

ミニスライサー / スライス・千切り・おろし

250タイプより一回り大きい野菜スライサーです。
オプション円盤で“千切り”や“おろし”も出来ます。

オプションの円盤を交換することで、スライス・千切り・おろしができる汎用機です。

サラダ用のキャベツ・ニンジン・キュウリや付け合せ用のレモンのスライスのほか、
ダイコンおろし等にお使いいただけます。

[SS-350A]は5mmまでスライスの厚み調節ができるスライス円盤を標準装備しています。

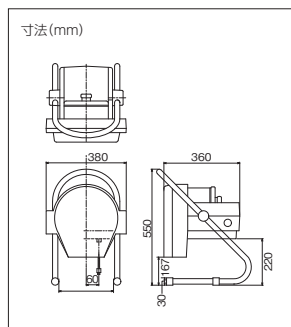
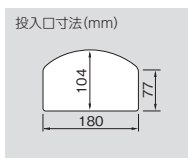


BIG

型式 SS-350A

本体価格(税別) ¥150,000

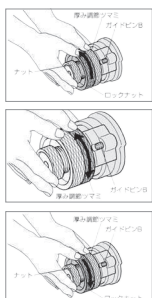
- ・電源/単相100V 50Hz/60Hz
- ・定格消費電力/115W/125W
- ・定格時間/連続
- ・外形寸法/幅380×奥行360×高さ550mm
- ・質量/14.5kg
- ・処理能力/キャベツ約3.0kg/分(1.2mm厚)
- ・厚み調節付スライス円盤標準装備



スライス円盤
標準装備
厚み調節 0~5mm

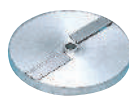


スライス円盤の厚み調節の仕方



- ①スライス円盤のロックナットを反時計方向にまわしてゆるめてください。
- ②厚み調節ツマミをまわして切削厚さを設定してください。ガイドピンBの溝を目安にしてください。ガイドピンの溝と溝の間隔は1mmです。
- ③厚み調節ツマミを左手で固定し、ロックナットを時計方向にしっかりと締め付けてください。締め付けが緩いと厚みが変わる場合があります。

別売品



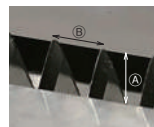
千切り円盤

ダイコン・キュウリ・ニンジン等

本体価格(税別)

各¥40,000

- ・SS-3012 (φ1.2×φ3.0mm)
- ・SS-3020 (φ2.0×φ3.0mm)
- ・SS-4030 (φ4.0×φ3.0mm)



おろし円盤

ダイコン・ニンジンのおろし

本体価格(税別)

¥38,000

- ・SS-D100



スライス円盤 (標準装備)

別売価格(税別)

¥49,800

キャベツスライサー / 千切り

キャベツの千切り専用スライサーです。

適当な大きさにカットし、芯を取り除いたキャベツを自動でスライスします。

スライスの厚みが5mmまで調節できます。

刃物のお手入れ用に刃物研磨器を標準装備しています。



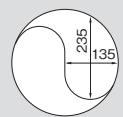
研磨器付

型式 **SS630Z**

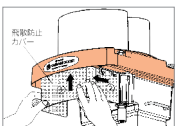
本体価格(税別) **¥166,000**

- ・電源/単相100V 50Hz/60Hz
- ・定格消費電力/75W/90W
- ・定格時間/連続
- ・外形寸法/幅360×奥行380×高さ532mm
- ・質量/17kg
- ・処理能力/0.9/1.2kg/分(0.8mm厚)
- ・スライス厚み調節/0.8~5mm

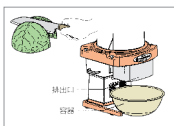
投入口寸法(mm)



使用方法



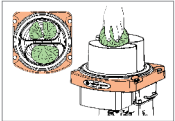
①電源プラグを差し込み、飛散防止カバーを取り付ける。



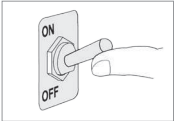
②材料と容器を準備する。



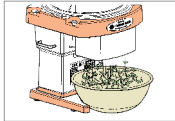
③スライスする厚さを調節する。



④キャベツを投入する。

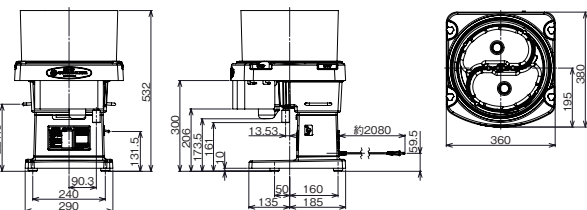


⑤電源スイッチをON(入)にする。



⑥排出口からキャベツが排出される。

寸法(mm) SS630Z



替刃
本体価格(税別) **¥12,000**

別売品
排出補助板
本体価格(税別) **¥3,150**

分解清掃 各パーツが外せて、清掃・お手入れがしやすい。

研磨器セット標準装備 刃物の切れ味がよみがえります。

刃研ぎ 刃返り取り



食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

バーチカルフードカッター / みじん切り

キャベツ・タマネギ等用みじん切り機です。



野菜のみじん切り専用機です。

スイッチを入れ、芯などを取り除き、4センチ程度にカットした野菜を製品を起動させた状態で投入口から入れると、下の排出口から“みじん”切りになった野菜が排出されます。

キャベツ・タマネギ・ニンジン^(※1)等の“みじん”切りにお使いいただけます。

(※1) ニンジン等のカットしたい食材が固いもの場合は、刃物に噛み込んでみじん切りができない場合がございます。その場合は、更に食材を細かくカットしてから機械に投入してください。



mini



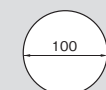
※グレーカラーになりました。

型式 CV-150B

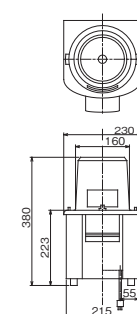
本体価格(税別) ¥68,000

- ・電源/単相100V 50Hz/60Hz
- ・定格消費電力/160W/150W
- ・定格時間/30分
- ・外形寸法/幅230×奥行272×高さ380mm
- ・質量/5kg
- ・処理能力/キャベツ約2.0~3.6kg/分

投入口寸法(mm)



寸法(mm)



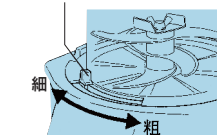
替用刃物セット

本体価格(税別) ¥7,000

粗さ調節付き

ツマミをスライドするだけでOK!

粗さ調節ツマミ



時間のかかる“みじん”切り作業を省力化



BIG

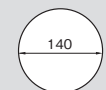


型式 CV-220A

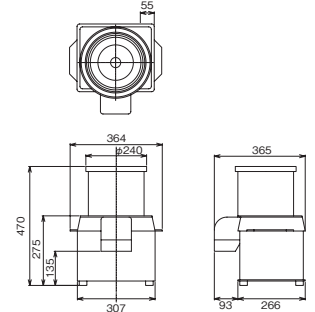
本体価格(税別) ¥195,000

- ・電源/単相100V 50Hz/60Hz
- ・定格消費電力/320W/350W
- ・定格時間/30分
- ・外形寸法/幅364×奥行365×高さ470mm
- ・質量/19kg
- ・処理能力/キャベツ約3~13kg/分

投入口寸法(mm)



寸法(mm)



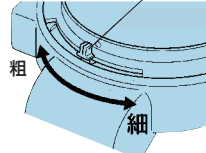
替用刃物セット

本体価格(税別) ¥10,000

粗さ調節付き

ツマミをスライドするだけでOK!

粗さ調節ツマミ



使用方法

(CV-150B・CV-220A同様)



①スイッチをONにし、刃物を回転させてからカットした食材を投入します。



②フタをのせ、食材が飛び散らないようにします。



③自動的にみじん切りされ、排出口から排出されます。

ネギスライサー

ネギの輪切り専用のスライサーです。



“SW-820B”は、ベルトでネギを送り込む自動タイプのスライサーです。

スライスの厚みが5mmまで調節できます。刃物のお手入れ用に刃物研磨装置を標準装備しています。

斜め切りもできる“SW-130A”は手動送り式の小型スライサーです。

ネギの輪切り～斜め切り用の

手動送り式

小型簡易ネギスライサー



白ネギ専用

型式 SW130A

本体価格(税別) ¥63,000

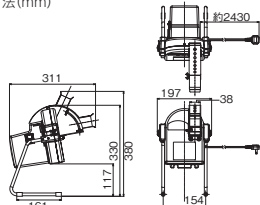
- ・電源/単相100V 50Hz/60Hz
- ・定格消費電力/37W/42W
- ・定格時間/30分
- ・外形寸法/幅197×奥行311×高さ330mm
- ・質量/4.1kg

※スライスの厚みはネギを投入する加減によります。おおよそ2~4mm位が目安となります。

投入口寸法(mm)



寸法(mm)

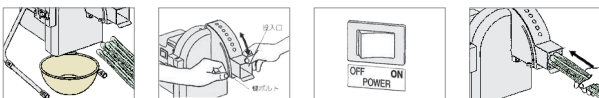


分解&組立用の専用工具付き



簡単に分解でき、お手入れもし易い!

使用方法



- ①ネギと容器を準備する。
- ②切削角度の調節をする。
- ③電源スイッチをON(入)にする。
- ④ネギを投入口に入れて切断をする。

ネギの輪切り専用の自動スライサー

自動送り式



刃物研磨装置
標準装備
厚み調節
1~5mm

自動送り装置標準装備

型式 SW-820B

本体価格(税別) ¥198,000

- ・電源/単相100V 50Hz/60Hz
- ・定格消費電力/150W/150W
- ・定格時間/25分
- ・外形寸法/幅258×奥行437(+125)×高さ426mm
- ・質量/12kg



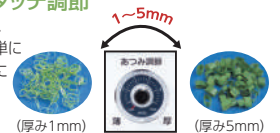
研磨機セット標準装備

刃物の切れ味がよみがえります。

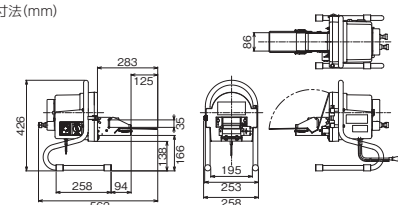


厚みワンタッチ調節

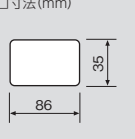
1~5mmまで、ダイヤルで簡単にお好みの厚さに調整できます。



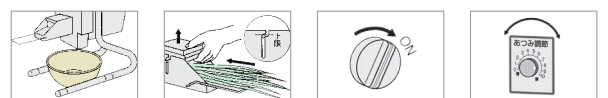
寸法(mm)



投入口寸法(mm)



使用方法



- ①ネギと容器を準備する。
- ②ネギを投入口に入れる。
- ③電源スイッチをON(入)にする。
- ④スライスの厚み調節をする。



食材の切削写真はイメージ画像です。食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

ダイコンおろし機

ダイコンなどの“おろし専用機”です。

ダイコンをカットし、投入口に入れて、押し棒で押し込むタイプの調理機です。
おろし円盤が、表面(標準)と裏面(細か目)の両面おろし刃になっており、用途に合わせてお使いいただけます。

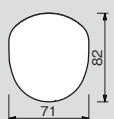


型式 RG200C

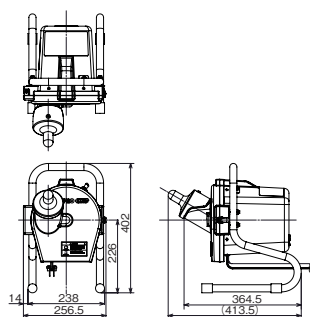
本体価格(税別) ¥98,000

- ・電源/单相100V 50Hz/60Hz
- ・定格消費電力/300W/360W
- ・定格時間/20分
- ・外形寸法/幅257×奥行365×高さ402mm
- ・質量/10.5kg
- ・おろし能力/粗目3.0/3.6(kg/分)

投入口寸法(mm)



寸法(mm)



ニンニク、
ショウガもおろせる!!



両面おろし円盤標準装備

本体価格(税別) ¥16,000



別売品

本体価格(税別) ¥18,000

ザクザクつぶつぶ食感の
鬼おろしに!

