

調理機械

021 ~ 027

021 万能調理機

022 野菜スライサー

023 ネギ切機 千切り機

024 ツマみ切機

025 ミシン切機

026 ハムスライサー

027 その他 専用カッター類

軽量・コンパクト **スライス** **千切り** **おろし** **キャベツ** 0.7~0.9kg/分(0.8mm厚)



**1 ミニスライサー SS-250F**

[EMSL-30] **E**

13-0297-0101 **¥89,000**

サイズ:316×297×H515 重量:6kg

電源:単相100V 50/60Hz

定格消費電力:55/65W

スライス円盤(0.8mm厚2枚刃)標準装備

定格時間:連続

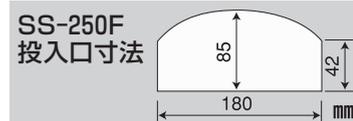
付属品:押え棒

**2 ミニスライサー**

**SS-250F(3枚刃)** [EMSL-34] **E**

13-0297-0201 **¥93,000**

スライス円盤(0.8mm厚3枚刃)標準装備



**スライス** **千切り** **おろし** **キャベツ** 3kg/分(1.2mm厚)



**10 ミニスライサー**

**SS-350A** [EMSL-03] **E**

13-0297-1001 **¥150,000**

サイズ:380×360×H550 重量:14.5kg

電源:単相100V 50/60Hz

定格消費電力:115/125W

厚み調節付スライス円盤(0~5mm)標準装備

定格時間:連続

**スライス** **千切り** **キャベツ** 1玉/分(0.8mm厚)



**15 キャベリーナ 電動スライサー**

**KB-745E** [ENSL-16] **G**

13-0297-1501 **¥88,000**

サイズ:370×380×H480 重量:7.5kg

電源:100V 50/60Hz 投入口:165×H115

定格消費電力:100/115W

スライス円盤(0.8mm)標準装備

定格時間:30分

- にんにくなどの小さな食材から、キャベツ・じゃがいも・ゴボウ・ピーマン・玉ねぎなど幅広く対応しています。
- 厚さ調整板(0.5mm)を最大4枚まで入れられ、脱着する事でスライスの厚さ調整が可能です。

**スライス** **千切り** **おろし**  
**キャベツ** 1玉/分(0.8mm厚)



**17 スライスボーイ**

**MSC-90** [EMSL-15] **E**

13-0297-1701 **¥76,000**

サイズ:340×320×H520 重量:8kg

電源:単相100V 50/60Hz

定格消費電力:58/73W

スライス円盤(0.8mm厚)標準装備

刃物回転数:1分間140回転

- 別売の刃物円盤を取り替えるだけで、薄切り、厚切り、千切り、おろし等ができます。
- 1台で各種の用途に応じられる小規模店向き。

MSC-90投入口寸法



**3 SS-250用 スライス円盤 薄切り用 (2枚刃)** [EMSL-31] **S**

スライス厚			
SS-0.5F	0.5mm	13-0297-0301	¥9,000
SS-0.8F	0.8mm	13-0297-0302	¥9,000
SS-1.2F	1.2mm	13-0297-0303	¥9,000
SS-1.5F	1.5mm	13-0297-0304	¥9,000



**5 SS-250用 おろし円盤 SS-D1B** [EMSL-08] **S**

13-0297-0501 **¥21,000**



**6 SS-250用 千切り円盤** [EMSL-33] **S**

スライス厚			
SS-C1F	1.2×3.0mm	13-0297-0601	¥26,000
SS-C2F	1.5×3.0mm	13-0297-0602	¥26,000
SS-C3F	2.0×4.0mm	13-0297-0603	¥26,000

**9 SS-250用 スライス円盤用 替刃のみ** [EMSL-11] **G**

刃物厚			
刃物厚0.8mm		SS-3B用	13-0297-0901 <b>¥1,100</b>
刃物厚2.0mm		SS-0.5F、SS-0.8F、SS-1.2F、SS-2.0F用	13-0297-0902 <b>¥2,150</b>
刃物厚3.0mm		SS-1.5F、SS-2.5F、SS-3.0F、SS-3.6F用	13-0297-0903 <b>¥2,500</b>

※上記は刃物1枚あたりの価格です。



投入口が取り外せるので、お手入れラクラク!



コンセントは着脱式なので安全です。



**7 SS-250用 おろし用 アタッチメント(押し棒付)** [EMSL-12] **S**

13-0297-0701 **¥5,000**

**8 SS-250用 押え棒** [EMSL-27] **J**

13-0297-0801 **¥1,200**

**11 SS-350A用 千切り円盤** [EMSL-09] **S**

スライス厚			
SS-3012	1.2×3.0mm	13-0297-1101	¥40,000
SS-3020	2.0×3.0mm	13-0297-1102	¥40,000
SS-4030	3.0×4.0mm	13-0297-1103	¥40,000

**12 SS-350A用 おろし円盤**

**SS-D100** [EMSL-10] **S**

13-0297-1201 **¥38,000**

**13 SS-350A用 押え棒** [EMSL-28] **J**

13-0297-1301 **¥2,000**

**14 SS-350A用 スライス刃** [EMSL-29] **J**

13-0297-1401 **¥4,450**

- SS-250Fの処理能力をさらにアップした中規模店向きスライサーです。
- 厚みを0~5mmまで自由に調節できるスライス円盤を標準装備。調節つまみを回すだけで厚みの調節ができます。
- 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。



**16 KB-733R/745E用 替刃(2枚入)**

[ENSL-40] **G**  
13-0297-1601 **¥2,000**



**18 MSC-90用 スライス円盤**

0.5mm厚		13-0297-1801	¥9,800
0.8mm厚		13-0297-1802	¥9,800
1.2mm厚		13-0297-1803	¥9,800
1.5mm厚		13-0297-1804	¥9,800
2.0mm厚		13-0297-1805	¥9,800
2.5mm厚		13-0297-1806	¥9,800
3.0mm厚		13-0297-1807	¥9,800

- 付け合せ用キャベツ・オニオンスライス・ポテトチップス用ジャガイモ等の薄切りに。



**19 MSC-90用 千切り円盤** [EMSL-17] **G**

1.2×3.0mm		13-0297-1901	¥15,000
1.5×3.0mm		13-0297-1902	¥15,000
2.0×4.0mm		13-0297-1903	¥15,000

- サラダ用入参・大根のなます。キュウリの千切りに。

**20 MSC-90用 おろし円盤** [EMSL-18] **G**

13-0297-2001 **¥17,000**

- 大根・人参等のおろしに。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。