

調理機械

021  
〜  
027

021  
万能調理機

022  
野菜スライサー

023  
ピラー  
千切り機

024  
おろし機

025  
ミンチ機

026  
ハムスライサー

027  
その他  
カッター類

スライス千切り	にんじん	60本/5分
	ごぼう	69本/5分



① マルチ千切り DX-80 [ESGK-01]

13-0305-0101 ¥158,000  
サイズ:360×190×H350 重量:7kg  
電源:単相100V 50/60Hz  
定格消費電力:100/110W  
投入口:80×80×H70  
定格時間:30分  
付属品:千切盤(3.0×3.0mm)

② DX-80用 千切盤 [ESGK-02]

1.0×1.0mm	13-0305-0201	¥17,000
1.2×1.2mm	13-0305-0202	¥17,000
1.5×1.5mm	13-0305-0203	¥17,000
2.0×2.0mm	13-0305-0204	¥17,000
2.5×2.5mm	13-0305-0205	¥17,000
3.0×3.0mm(標準)	13-0305-0206	¥17,000
4.0×4.0mm	13-0305-0207	¥17,000

③ DX-80用 スライス盤(調節付) [ESGK-03]

13-0305-0301 ¥16,000  
サイズ:0.3~2.5mm

④ DX-80用 スライス盤 [ESGK-04]

3.0mm	13-0305-0401	¥13,000
4.0mm	13-0305-0402	¥13,000

スライス千切り	にんじん	70本/5分
	ごぼう	90本/5分



千切盤



スライス盤



⑤ 1000切りロボ DM-91D [ESGK-05]

13-0305-0501 ¥210,000  
サイズ:470×280×H430 重量:13kg  
電源:単相100V 50/60Hz  
定格消費電力:165/200W  
定格時間:30分 投入口:100×100×H120mm  
※標準装備:千切盤(3.0×3.0mm)  
●野菜根菜の繊維にそってカット。別売の刃物盤を差し替えるだけで薄切り、厚切り、千切り、タンザク切り等ができる多目的な能力カッターです。

⑥ DM-91D用 千切盤 [ESGK-06]

1.0×1.0mm	13-0305-0601	¥17,000
1.2×1.2mm	13-0305-0602	¥17,000
1.5×1.5mm	13-0305-0603	¥17,000
2.0×2.0mm	13-0305-0604	¥17,000
2.5×2.5mm	13-0305-0605	¥17,000
3.0×3.0mm(標準)	13-0305-0606	¥17,000
4.0×4.0mm	13-0305-0607	¥17,000

⑦ DM-91D用 スライス盤(調節付) [ESGK-07]

13-0305-0701 ¥17,000  
サイズ:0.3~2.5mm

⑧ DM-91D用 スライス盤 [ESGK-08]

3.0mm	13-0305-0801	¥13,000
4.0mm	13-0305-0802	¥13,000

スライス千切り	ごぼう	10kg/10分
---------	-----	----------



⑨ キンピラー KSC-155 [ESGK-09]

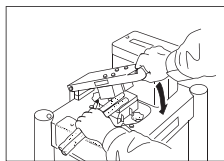
13-0305-0901 ¥148,000  
サイズ:405×241×H438 重量:9.8kg  
電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:75W  
定格時間:30分 投入口:80×76×H90 切裁サイズ:3×3mm(標準)  
調整板により厚さ2mm、4mm可能 クシ刃特注2mm、4mmあり  
●キンピラー専用機。ネギラメン用のシラガネギ、人参や大根のナマス作りもOK  
●繊維の固いごぼうをきれいに、早く正確に切れます。

スライス千切り	ごぼう	80~100kg/時
---------	-----	------------



⑩ スーパー千切りW DX-800W [ESGK-11]

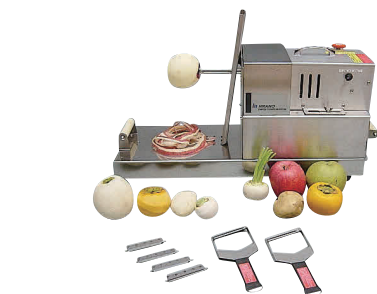
13-0305-1001 ¥600,000  
サイズ:550×430×H900 重量:25kg  
投入口:100(50)×100×H80  
切断サイズ:3×3mm(標準)、2×2mm・4×4mm仕様も可能です。  
電源:単相100V 50/60Hz 定格消費電力:90W  
定格時間:連続



- 一度の投入(セット)で定寸切りと千切りが簡単にできる大量処理機。脚高タイプ。千切りのみもOK。
- 用途:す切り、千切り/スライス

Point

- 繊維に沿ってまっすぐ切れます。  
クシ刃で繊維方向に切り込みを入れ、平刃で切り落とします。シャキシャキとした食感の良いキンピラが作れます。
- 長い千切り・スライスができます。  
刃物盤のストロークが長いので、食材を長く、まっすぐに切れます。
- お手入れが簡単です。  
扱いやすいシンプルな構造で、清掃や刃物の交換が行えます。



⑪ 電動ピーラー EPA-H1F スタンダード

[ERIN-03]   
13-0305-1101 ¥184,000  
サイズ:620×240×H310 重量:約22kg 電源:単相100V 50/60Hz  
消費電力:150/180W 処理能力:約100~300個/時  
付属品:チャック(りんご用)×1、ピーラー(厚むき・薄むき用)×各1  
●スイッチを入れ回転している所にピーラーをあてるだけでOK!  
●回転方向(正転、逆転)のスイッチ付。  
●むき厚をピーラーの角度、刃物等により自由に変えられます。  
●フットスイッチ付。



⑫ 食品乾燥機 ドラッピー DSJ-mini

[EKAN-01]   
13-0305-1201 ¥71,000  
サイズ:本体/325×380×H484 トレイ/325×246×H26  
電源:単相100V 50/60Hz 消費電力:416W  
制御装置:マイコン制御 庫内温度:0°C~60°C  
重量:10.5kg 付属品:乾燥トレイ×4枚  
●干し野菜、乾燥野菜、ドライフルーツが簡単に作れます。  
●電気代はわずか80円/日、運転音も静かな35db。  
●加えて小型サイズの省エネ・スペース設計。  
●液晶表示・タッチパネル式。

⑬ DSJ-mini用 オプションパーツ

[EKAN-02]   
樹脂トレイ 13-0305-1301 ¥2,100  
樹脂網 13-0305-1302 ¥1,700  
●産物の張り付きを軽減する形状を採用(樹脂トレイ)。  
※樹脂網はトレイの中敷になります。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。