

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械  
(下ごしらえ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン  
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・  
ガストロノームパン

08 庖丁

### 毎分キャベツ1玉

広い投入口が自慢です。  
(15cm×8cm半円形)  
大根なら丸ごと  
小さなキャベツなら  
半割りOK



商品動画はこちら



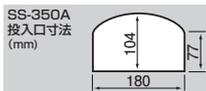
### ①ハッピー スライスボーイ 切

ページコード	商品コード	価格
MSC-90	1-0417-0101	3544700 ¥76,000

外寸:340×320×H520  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:58/73W  
定格時間:30分 重量:8kg  
処理能力:キャベツ1玉/1分  
(主な使用先)  
和・洋食全般、弁当屋、病院、とんかつ屋、給食など  
※標準仕様:スライス円盤 0.8mm厚 2枚刃付

### 毎分キャベツ2玉

SS-250Cより  
ひとまわり大きい  
タイプです。



### ⑤プロシェフ 電動 ミニスライサー 切

ページコード	商品コード	価格
SS-350A	1-0417-0501	0761200 ¥138,000

外寸:380×360×H550  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:115/125W  
定格時間:連続 重量:14.5kg  
処理能力:キャベツ2玉/分(1.2mm厚)  
(主な使用先)  
和・洋食全般、弁当屋、病院、とんかつ屋、給食など  
●SS-250C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自由自在  
●別売りの刃物円盤を交換すれば、千切りやおろしもできます。

### 毎分キャベツ1玉



### プロシェフ 電動 ミニスライサー

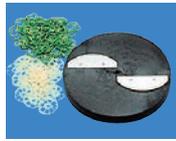
ページコード	商品コード	価格
⑧SS-250C 2枚刃仕様	1-0417-0801	0.8mm 2枚刃 0759900 ¥72,000
⑨SS-250F 3枚刃仕様	1-0417-0901	0.8mm 3枚刃 0761202 ¥73,500

外寸:SS-250C / 320×270×H505(投入口寸法:180×42×H85)  
SS-250F / 316×297×H515(投入口寸法:180×42×H85)  
重量:SS-250C / 7.5kg SS-250F / 6.0kg  
電源:単相100V (50/60Hz)  
定格消費電力:SS-250C / 70/80W SS-250F / 55/65W  
定格時間:連続  
処理能力:SS-250C / キャベツ約1玉/分(0.8mm厚)  
SS-250F / 0.7~0.9kg/分(キャベツ0.8mm厚)  
(主な使用先)  
和・洋食全般、弁当屋、病院、とんかつ屋  
※2枚刃仕様はなくなり次第SS-250Fに変更になります。

部品図は資料集P2554をご参照ください。

### スライスボーイ MSC-90 交換部品

●付け合わせ用キャベツ、レモン、トマト、オニオンスライス、酢の物用キュウリ、ジャガイモ、ピーマン、タケノコ



### ②MSC-90 スライス円盤 ハッピー (薄切、中切、厚切用) 切

ページコード	商品コード	価格
0.5mm厚	1-0417-0201	3544800 ¥9,800
0.8mm厚	1-0417-0202	3544900 ¥9,800
1.2mm厚	1-0417-0203	3545000 ¥9,800
1.5mm厚	1-0417-0204	3545100 ¥9,800
2.0mm厚	1-0417-0205	3545200 ¥9,800
2.5mm厚	1-0417-0206	3545300 ¥9,800
3.0mm厚	1-0417-0207	3545400 ¥9,800

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。

●ニンジン、ゴボウ、ダイコン、あえ物用キュウリ



### ③MSC-90 千切り円盤 ハッピー 切

ページコード	商品コード	価格
1.2×3.0mm厚	1-0417-0301	3545500 ¥15,000
1.5×3.0mm厚	1-0417-0302	3545600 ¥15,000
2.0×4.0mm厚	1-0417-0303	3545700 ¥15,000

●ダイコン、ニンジンのおろし



### ④MSC-90 おろし円盤 ハッピー 切

ページコード	商品コード	価格
1-0417-0401	3545800	¥17,000

### ミニスライサーSS-350A 別売交換部品

●大根・キュウリ・ニンジン等



### ⑥SS-350A用 千切り円盤 切

ページコード	商品コード	価格
SS-3012	1-0417-0601	(1.2×3mm) 0761300 ¥25,000
SS-3020	1-0417-0602	(2×3mm) 0761400 ¥25,000
SS-4030	1-0417-0603	(3×4mm) 0761500 ¥25,000

●大根・ニンジンのおろし



### ⑦SS-350A用おろし円盤 切

ページコード	商品コード	価格
SS-D100	1-0417-0701	5477800 ¥29,000

### ミニスライサーSS-250C 別売交換部品

●薄切りスライス キャベツ・タマネギ等



### ⑩薄切りスライス円盤 (2枚刃) 切

ページコード	商品コード	価格
SS-0.5B	1-0417-1001	(0.5mm厚) 0760110 ¥7,500
SS-0.8B	1-0417-1002	(0.8mm厚) 0760210 ¥7,500
SS-1.2B	1-0417-1003	(1.2mm厚) 0760310 ¥7,500
SS-1.5B	1-0417-1004	(1.5mm厚) 0760410 ¥7,500

●中厚切りスライス レモン・トマト・キュウリ等



### ⑪中厚切り スライス円盤 切

ページコード	商品コード	価格
SS-2.0B	1-0417-1101	(2.0mm厚) 0760910 ¥7,500
SS-2.5B	1-0417-1102	(2.5mm厚) 0761010 ¥7,500
SS-3.0B	1-0417-1103	(3.0mm厚) 0761110 ¥7,500

●薄切り(3枚刃) 大根・キュウリ・ニンジン等



### ⑫薄切りスライス円盤 (3枚刃) 切

ページコード	商品コード	価格
SS-3B	1-0417-1201	(0.8mm厚) 0760510 ¥9,000

●千切り ニンジン・大根・キュウリ等



### ⑬千切り円盤 切

ページコード	商品コード	価格
SS-C1B	1-0417-1301	(1.2×3mm厚) 0760610 ¥13,000
SS-C2B	1-0417-1302	(1.5×3mm厚) 0760710 ¥13,000
SS-C3B	1-0417-1303	(2.0×4mm厚) 0760810 ¥13,000

●おろし大根・ニンジンのおろし



### ⑭おろし円盤 切

ページコード	商品コード	価格
SS-D1B	1-0417-1401	6115310 ¥15,500

●おろし用アタッチメント



### ⑮おろし用 アタッチメント 切

ページコード	商品コード	価格
1-0417-1501	5477600	¥5,000 (押し棒付)

※250Cと250Fは円盤の互換性はありません。