

白髪ネギ5kg5分

入れるだけで瞬時に多量のネギを細切りにできます
長ネギ1本2秒

白髪ネギ

- ネギラーメン 焼肉のサイドオーダー 和食の飾りつけに スーパーマーケット



① シャロットスライサー OFM-1004

ページコード	商品コード	価格
1.7mm仕様 50Hz	1-0423-0101 8339430	¥190,000
60Hz	1-0423-0102 8339440	¥190,000
2.3mm仕様 50Hz	1-0423-0103 8339410	¥170,000
60Hz	1-0423-0104 8339420	¥170,000

外形:220×470×H260
電源:単相100V (50/60Hz) 定格消費電力:200W
定格時間:30分 コード長さ:1.7m 能力:4.5~5kg/5分
重量:17kg 材質:本体/合成樹脂 刃物/ステンレス
付属品:機械油、六角レンチ

別売交換部品

品名	ページコード	商品コード	価格
2.3mm丸刃(A、B、C、D、1セット)	1-0423-0105	8339500	¥32,640
2.3mmクシ	1-0423-0106	8339600	¥1,440
4.6mm丸刃(C、Dのみ1セット)	1-0423-0107	8339700	¥19,800
1.7mm丸刃(A、B、C、D、1セット)	1-0423-0108	8339800	¥41,760
1.7mmクシ(A、B、C、D、1セット)	1-0423-0109	8339900	¥8,640

別売オプション

刃の幅	用途
1.7mm	焼肉・サラダ・和食白髪ネギ等
4.6mm	中華料理・ラーメン用等



※表示のアイコンはオプションが必要な場合があります。

白髪ネギ40本5分

白髪ネギ



② ドリマックス 電動白髪ネギシュレッダー 白雪姫 DX-88P

ページコード	投入口サイズ	商品コード	価格
1.5mm幅仕様	1-0423-0201 73×11	7459000	¥168,000
2.5mm幅仕様	1-0423-0202 120×11	7459100	¥168,000

外形:430×155×H270
電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:100/110W
定格時間:20分 重量:10.5kg
処理能力:長ネギ40本/5分
●ネギの芯を取った後にカットします。
●超薄型刃が一瞬で美しい白髪ネギを作ります。



商品動画はこちら



(芯ありタイプ)

白髪ネギサイズ:3mm

ネギを投入口に差し込むと、丸刃がネギをとらえ芯の部分も一緒に白髪ネギにします。刃物部分の着脱が簡単ですので、使用後のお手入れに便利です。しかも小型・軽量で取り扱いが非常にラクです。

白髪ネギ3kg5分

白髪ネギ



③ 電動 白髪ネギカッター シラガ2000 (芯ありタイプ) 切

ページコード	商品コード	価格
1-0423-0301	8553200	¥98,000

外形:200×370×H375
電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:40W 定格時間:30分
重量:5.5kg 投入口サイズ:φ30
付属品:投入口用平刃×1、洗浄用ブラシ×1

白髪ネギ



④ 手動 白髪ネギカッター シラガ2000 (芯ありタイプ) 切

ページコード	商品コード	価格
1-0423-0401	8553400	¥46,000

外形:195×240×H285 重量:2.2kg
処理能力(目安):3kg/10分
投入口サイズ:φ30
付属品:投入口用平刃×1、洗浄用ブラシ×1

白髪ネギ2kg5分

白髪ネギ



⑤ 電動 白髪ネギカッター シラガ2000 (芯なしタイプ) 切

ページコード	商品コード	価格
1-0423-0501	8553300	¥98,000

外形:200×370×H345
電源:単相100V (50/60Hz)
定格消費電力:40W 定格時間:30分
重量:5.5kg 投入口サイズ:22×27
付属品:洗浄用ブラシ×1

白髪ネギ



⑥ 手動 白髪ネギカッター シラガ2000 (芯なしタイプ) 切

ページコード	商品コード	価格
1-0423-0601	8553500	¥46,000

外形:195×240×H255 重量:2.2kg
処理能力(目安):2kg/10分
投入口サイズ:22×27
付属品:洗浄用ブラシ×1

(芯なしタイプ)

白髪ネギサイズ:1.5mm

手切りにせまる白髪ネギが簡単に切れる手動ネギカッター。芯を抜いたネギを投入口に入ると(ハンドルを回すと)、丸刃がネギをとらえ白髪ネギに仕上げます。刃物部分の着脱が自由で掃除が簡単!さらに小型・軽量ですので取扱いがラクになりました。



商品動画はこちら

09 砥石・庖丁差し
10 まな板
11 調理機械 (下ごしらえ系)
04 鍋全般
05 ブランドキッチン コレクション
06 オープンウエア
07 ホテルパン・ガストロノームパン
08 庖丁