



刃物の交換で用途も広がる！  
小型万能スライサー

## 1 ミニスライサー

### SS-250C

電源：単相100V 50/60Hz  
定格消費電力：70/80W  
定格時間：連続  
外形寸法：W320×D270×H505mm  
質量：7.5Kg  
処理能力：キャベツ約1.5kg/min (0.8mm厚)  
スライス円盤 (0.8mm厚2枚刃) 標準装備

8mm厚  
スライス刃  
標準装備



## 2 OPTION (別売品) SS-250C用

### ①薄切用スライス円盤 (2枚刃)

SS-0.5B (0.5mm厚) SS-1.2B (1.2mm厚)  
SS-0.8B (0.8mm厚) SS-1.5B (1.5mm厚)

### ②中厚切用スライス円盤

SS-2.0B (2.0mm厚) SS-3.0B (3.0mm厚)  
SS-2.5B (2.5mm厚) SS-3.6B (3.6mm厚)

### ③千切円盤

SS-C1B (W1.2×H3.0mm)  
SS-C2B (W1.5×H3.0mm)  
SS-C3B (W2.0×H4.0mm)

### ④薄切用スライス円盤 (3枚刃)

SS-3B (0.8mm厚)

### ⑤おろし円盤

SS-D1B

### ⑥おろし用アタッチメント

押し棒付



SS-250Cの約1.5倍の処理能力

## 3 ミニスライサー

### ①SS-350A

電源：単相100V 50/60Hz  
定格消費電力：115/125W 定格時間：連続  
外形寸法：W380×D360×H650mm 質量：14.5Kg  
処理能力：キャベツ約3.6kg/min (1.2mm厚)  
厚み調節付スライス円盤標準装備

## option (別売品)

- ②千切円盤  
1.2×3.0mm/1.5×3.0mm/4.0×3.0mm
- ③おろし円盤

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。



## 4 ミニスライサー

### MSC-90

定格消費電力：58/73W  
スライス円盤 標準装備 (0.8mm厚)  
刃物回転数：1分間140回転  
サイズ：W340×L320×H520mm  
重量：8Kg

## option (別売品)

スライス円盤：0.5mm, 1.2mm, 1.5mm, 2.0mm, 2.5mm, 3.0mm  
千切円盤：1.2×3.0mm/1.5×3.0mm/2.0×4.0mm  
おろし円盤

小型軽量コンパクトで低価格なのに  
大型機並の処理能力です。

モーターの焼き付き防止に  
サーマルプロテクター付です。

## 5 電動スライサー

### KB-745E

消費電力：100V/150/180W/50/60Hz  
サイズ：W380×D370×H480mm  
重量：約7.5Kg



厚切り専用円盤  
(別売り)

タンザク用円盤  
(別売り)

縦型なので材料を投入口より入れるだけで  
スライス出来ます。  
電気部分のみ取り外せるので使用後の掃除が楽です。  
小物用投入口が付いています。

## 6 縦型 電動スライサー

### KB-750TE

ステンレス製

消費電力：100V/200/240W/50/60Hz  
サイズ：W340×D380×H540mm  
重量：約15Kg



## 7 マルチスライサー

### DX-100

サイズ：W340×L430×H510mm  
付属品：丸刃研ぎ器  
投入口：φ70、φ200(成形半月型)  
定格消費電力：180/220W 50/60Hz  
使用時間：30分  
重量：10kg  
処理能力：キャベツ4玉の千切り：3分20秒(1mm厚)  
厚さ調節：0.3～5.0mm(回転盤の3つのネジにより無段階調節)  
例：キャベツの千切り 作業効率手作業換算の約18倍



## 8 マルチスライサー ミニ

### DX-50

サイズ：W220×L340×H370mm  
付属品：丸刃研ぎ器  
オプション：ささがき専用カバー(ネギの斜め切り用)  
ラップ投入口カバー(万能ネギ用) DXシリーズ共通丸刃  
投入口：φ95×38mm(成形三日月型)  
定格消費電力：100/110W 50/60Hz  
使用時間：20分  
重量：10kg 5kg  
処理能力：長ネギ15本(約3kg)の輪切り：約1分  
厚さ調節：0.3～5.0mm(無段階)  
例：長ネギの輪切り 作業効率手作業換算の約68倍



## 9 マルチスライサー ミニ (ラップ投入口)

### DX-50B

サイズ：W220×L330×H370mm  
付属品：丸刃研ぎ器  
オプション：ささがき専用カバー(ネギの斜め切り用)  
ネギ輪切り専用カバー(長ネギ用)  
投入口：φ85～φ45(ラップ型)  
定格消費電力：100/110W 50/60Hz  
使用時間：20分  
重量：5kg  
処理能力：万能ネギ15束の輪切り：5分  
厚さ調節：0.3～5.0mm(無段階)  
例：万能ネギの輪切り 作業効率手作業換算の約12倍



キャベツを半分に切って  
芯を抜き、切り口を  
下にして、ドラムに  
入れるだけでOK!  
後は機械におまかせ。



キャベツの投入量も1回で4〜5玉入るドラムを装置。  
丸刈も一回り大きな170mmφを装置しており連続作業も  
可能です。

### 1 ジャンボキャベツ

**DRC-80**

定格消費電力：125W  
キャベツ切厚さ：0〜5mm  
処理能力：10分間12kg（約15玉）  
サイズ：W430×L430×H520mm 重量：21.5kg

ドラムの回転と丸刃の回転により、手で押さえずとも  
キャベツの自重でふりなくきれいにスライスできます。  
プロの酷使に耐える本格派。

### 2 キャベツ

**RCS-70**

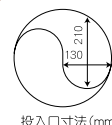
定格消費電力：130/150W  
キャベツ切厚さ：0.3〜5mm  
処理能力：30分間13〜15玉  
サイズ：W378×L392×H438mm 重量：11kg



### 3 キャベツスライサー

**SS-4300**

付属品：研磨器セット  
電源：単相100V 50/60Hz  
定格消費電力：150/180W 定格時間：連続  
厚さ調節：0.8〜5.0mm  
処理能力：0.6/0.8kg/min（0.8mm厚）  
サイズ：W362×L384×H498mm 重量：18kg



投入口寸法 (mm)

好評のキャベスラーの  
電動タイプが誕生しました。  
独自の刃物スライド機構の  
採用により「おいしい」  
キャベツの千切りが  
手軽にすばやく切れます。  
厨房の限られたスペースにも  
収まるコンパクトな  
設計です。



### 4 DENCABE (で・ん・キャ・ベ)

電源：単相100V 刃物スライド機構  
厚さ調整装置付き（0〜3.5mm）  
使い捨て替刃式（替え刃3枚入）  
処理能力：1玉/2分 サイズ：W250×L300×H320mm

直径24cmまで切れるワイド設計。  
厚みも思いのまま。  
替刃の交換も簡単、丸洗いもできる、プロの要求を  
満たした皆様のお店に欠かすことのできない一台です。

### 5 キャベスラー（手動）

厚さ調整装置（0〜3.5mm）  
キャベツ直径24cm  
使い捨て替刃式（専用替え刃3枚入）  
サイズ：W270×L330×H300mm

必要なときに手軽に使えて、後始末もラクなコンパクト機。  
キャベツの千切りが「おいしく切れる」と評判です。  
刃物スライド方式の抜群の切れ味をお試しください。

### 6 キャベツくん（手動）

刃物スライド機構  
厚さ調整装置付き（0〜2.5mm）  
使い捨て替刃式（専用替え刃3枚入）  
サイズ：W240×L220×H300mm



大根のつまもカットできます。

### 7 キャベリーナ手動回転カッター

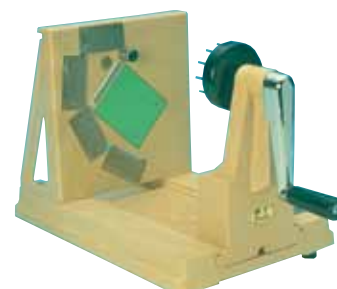
**KB-701** カタ巻きキャベツ専用

サイズ：W180×L400×H250mm  
重量：約1.8kg  
◎おなか、腰、指で後を押しながら回して下さい。  
◎クシ刃をはずせばキャベツもカットできます。  
◎厚み調節がネジ1つでラクラクです！  
※交換刃はつま一着用刃物をお使い下さい。



### 8 キャベック（手動）

平刃 3枚セット クシ刀（部品供給可）  
サイズ：W280×D185×H200mm 重量：1.5kg



### 9 ニューキャベック（手動）

平刃 4枚セット クシ刀（部品供給可）  
サイズ：W280×D185×H200mm 重量：1.5kg



時間のかかるミジン切り作業を省略化！  
粗さ調節もワンタッチ！  
コンパクトだから狭いスペースにもピッタリ！！

## 1 バーチカルフードカッターmini

CV-150B

電源：単相100V 50/60Hz  
定格消費電力：160/150W  
定格時間：30分  
外形寸法：W230×D272×H380mm 質量：5kg  
投入口寸法：100mm 処理能力：キャベツ約2.0～3.6kg/min



## 2 バーチカルフードカッターBIG

CV-220A

電源：単相100V 50/60Hz  
定格消費電力：320/350W  
定格時間：30分  
外形寸法：W364×D365×H470mm 質量：19kg  
投入口寸法：140mm 処理能力：キャベツ約3～13kg/min



1回の投入でOK！粗さ調節板で細かくも粗くも出来る。  
たて型ミジン切りの決定版。新デザインで登場。

## 3 ミジン

HMC-65

定格消費電力：100V、180W  
刃物径：S刃3枚 146mm  
投入口サイズ：100mm  
処理能力：3kg/min  
サイズ：W188×L284×H422mm 質量：5.1kg

調理機械



## 4 バーチカルミジン

DX-40

サイズ：W200×L260×H410mm  
用途：ミジン切り 付属品粗さ調整板(5穴、3穴)  
投入口φ110 定格消費電力：100/110W 50/60Hz 使用時間：20分  
重量：5kg  
処理能力：キャベツ4玉のミジン切り：1分  
例：キャベツのミジン切り 作業効率 手作業換算の約60倍



## 5 ミジンガー

定格電圧：100V 定格周波数：50/60Hz  
定格時間：15分  
サイズ：W190×D300×H315mm  
重量：3.9kg  
処理能力：2kg/分(粗さによる)  
粗さ：粗・中・細(3種類のフィルター付)  
刃物：S刃2枚刃(標準) 1枚刃(別売)



粗さ1回切りで餃子用の細さに、小型(7kg)で  
場所をとらない設計、10kgのキャベツを約8分で大量処理、  
手入れはラクラク洗浄。

## 6 フードカッター

FCM-2

電源：単相100V  
サイズ：W270×D240×H410mm  
重量：7kg



新考案の粗さ調節レバーにより粗切りから極細(ペースト状)まで1回の投入でOKです。無段階に調節できます。みじん切り機なのにフードプロセッサ的な使用も出来ます。カットしたものを粗さ調節レバーにより落下口を開めることも出来ます。目で見ながら丁度良いところでレバーにより落下口の口を開けることにより一気に排出することが出来ます。(水分が特に多いものは不向きです)

## 7 スーパーミジンカッター

SMC-90F

電源：100V、150/180W 50/60Hz  
寸法：W250×L230×H480mm  
質量：約14kg



野菜や肉を混ぜながら切れる優れもの！  
粗さを目で確認しながらみじん切りができる！

## 8 皿式フードカッター

SC-350A

電源：単相100V 50/60Hz  
定格消費電力：180/210W 定格時間：25分  
外形寸法：W549×D407×H211mm 質量：14kg 皿容量：6ℓ

| 食材                     | 処理時間  | 処理量      |
|------------------------|-------|----------|
| 玉ねぎ(200g/ヶ)            | 1分間   | 10ヶ(2kg) |
| 玉ねぎ(400g)+<br>豚肉(150g) | 1～2分間 | 2～2.5kg  |



## 9 マルチミジン

DX-90

サイズ：W580×L390×H240mm  
ボール容量：4ℓ ボール径370mm  
用途：ミジン切り  
玉ねぎ1回投入量2～3kg  
定格消費電力：180/220W 50/60Hz 使用時間：60分  
重量：15kg  
処理能力：玉ねぎ12個のミジン切り：3分  
例：玉ねぎのミジン切り 作業効率 手作業換算の約20倍





薬味等のネギ切り作業を省略化！  
簡単ダイヤルでお好みの厚さに！

### 1 ネギスライサー

**SW-820A**

電源：単相100V 50/60Hz 定格消費電力：80/80W  
定格時間：25分 投入口寸法：86×39mm  
サイズ：W258×D562×H426mm 質量：12kg



### 2 高速ねぎキザミ機

**RNX**

サイズ：W200×L300×H300mm  
材料供給口：28mmφ 丸刃：112mmφ  
用途：薬味のキザミねぎ専用 付属品：工具2点付(固定棒・レンチ)  
電動機：200W単相モーター モーター台：ステンレス仕上げ  
重量：11.8kg 処理能力：12kg/1時間



### 3 高速ねぎキザミ機(大)

**ORN**

サイズ：W260×L400×H440mm  
材料供給口：38mmφ 丸刃の直径：160mmφ  
用途：ネギ・ニラ・キュウリ等 付属品：工具2点付(丸刃固定棒・レンチ)  
電動機：200W単相モーター モーター台：ステンレス仕上げ  
重量：14.2kg 処理能力：48kg/1時間



高速回転の丸刃がネギをとらえ、  
青ネギ、白ネギ、ニラを汁を出さず  
素早く仕上げ、モーター脱着方式の  
採用で丸洗いが可能。  
はす切り装置（オプション）で、はす切り、  
松葉切り（白髪ネギの代用）が切れ、  
ネギラーメンに最適。

### 4 電動 ネギ丸120

電源：100V  
送り装置付き  
厚さ調節機構付き（1mm、2mm、3mm）  
付属品：丸刃研磨機 1、替刃 1  
処理能力：3kg/10分（厚み1mm）  
サイズ：470×240×H360mm

丸刃が自転・公転しながらすばやく  
ネギをとらえ、包丁の味そのまま、  
切れ味も抜群です。コンベアーの  
送りスピードの調整で厚みは  
三段階。  
青ネギ（青ネギ、ワケギ、ニラなど）に  
最適です。

### 5 手動 ネギ丸120

送り装置付き  
厚さ調節機構付き（1mm、2mm、3mm）  
付属品：丸刃研磨機 1  
サイズ：380×240×H360mm



（オプション）

### 6 ネギ丸専用 ハス切装置

可変コンベアーの採用で10°～50°まで切断角度が  
無段階で設定できます。  
厚みが3種類選べるコンベアー送り装置付き。  
白髪ネギのかわりに、白ネギの松葉切りができる。  
（松葉切りは本機能独自の切り方です）  
青ネギ、白ネギの種類を選ばず、はす切りが可能。



1台で5役  
やくみ  
ななめ切り  
ササガキ  
オロシ  
白髪ネギ

厚みの調節はネギを送り込むスピードに  
よってカンタンにかなえられます。

### 7 電動高速ネギカッター

**NC-2**

重量：約3kg  
サイズ：W190×L300×H360mm

- 速い  
高速タイプで仕込が早くできます。しかも作業・  
材料に合わせて回転数を2段階切り換えできます。
- 送り装置  
手動のネギ送り装置があって無駄なく終りまで  
切れます。
- 刃交換  
交換刃もセットで安く、本体もこの仕様  
で割安価格です。
- 細ネギ専用の刃物別売り



斜め切り装置つきで新登場。長ネギ専用の薬味切り機。  
そば、うどん、ラーメン店に最適。  
スキヤキ、鍋物用の斜め切りネギもO.K.

### 8 ネギー

**OHC-13**

定格消費電力：56/66W  
処理能力：3分間4kg  
サイズ：W170×L280×H310mm  
重量：4kg



### 9 ミドルネギー

**OHC-50**

厚さ調節：1mm、2mm、4mm  
定格消費電力：70/89W  
処理能力：1分間1kg（2mm厚）  
サイズ：W245×L402×H420mm 重量：11kg



関東ネギ、関西ネギ、万能ネギ、わけぎ、ニラ等長ネギ  
専用のスライサー。遊星回転の丸刃2枚でスライスする  
ため、きれいに切れる高速自動ネギ切り機。  
その他、野菜、根菜、果物等のスライスにも最適。  
チクワ、油揚げ、昆布…etcもO.K.

### 10 オートネギー

**OHC-220**

モーター2基：100V、200W+15W 定格消費電力：215W  
処理能力：1時間60kg  
厚さ調節：0～4mm  
サイズ：W320×L440×H440mm 重量：30kg



〈白ネギ専用機〉



「モーター着脱方式」で機械の丸洗いが可能です。大きな投入口と4枚刃の採用により従来機よりも大幅な高率アップが計れます。厚みが選べる送り装置付き。

## 1 電動ネギ平

電源：100V  
厚み調整装置付き（1mm、1.5mm、2mm）  
替刃付き  
処理能力：10kg/10分（厚み1.5mm）  
サイズ：470×240×H360mm

〈白ネギ専用機〉



大きな投入口と4枚刃の採用で大幅に能率アップ。手動の常識を破った長ネギ専用の高効率率。だれが使っても均一に切れる送り装置付き。

## 2 手動ネギ平

厚み調整装置（1mm、1.5mm、2mm）  
替刃付き  
サイズ：400×230×H360mm

〈白ネギ専用機〉  
葉味切り&はす切り  
一代二役



葉味切りと、はす切りが一台でできる便利なネギ切り機。小型で軽量、取り扱いが非常に楽で、安全に手早く掃除ができるように刃物の取り付けも考慮されています。特に白ねぎの葉味切り、はす切りに威力を発揮します。

## 3 ネギ平 ジュニア

付属品：研磨機 1 替刃 1  
替刃（別売）  
サイズ：180×270×H310mm

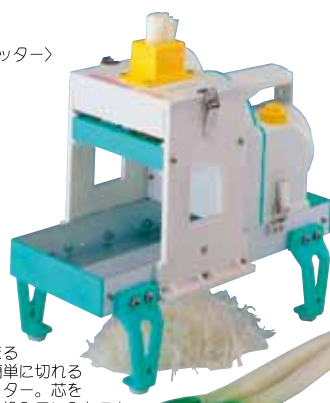
〈白ネギ専用〉



## 4 ヤクミカッター

**MMC-100**  
サイズ：200×300×H300mm  
電源：単相100V 50/60Hz 消費電力：120W  
定格時間：30分 質量：5.5kg  
高速、低速スピード切り替え機能付

〈白髪ネギカッター〉



手切りにせまる白髪ネギが簡単に切れる電動ネギカッター。芯を抜いたネギを投入口に入れたら、丸刃がネギをとらえ白髪ネギに仕上げます。モーター部分、刃物部分の着脱が簡単！さらに小型。軽量ですので日頃の掃除が大変ラクになりました。

## 5 電動シラガ2000

**芯なしタイプ**（芯を抜いて切るタイプ）  
白髪ネギサイズ：1.5mm 投入口：22×27mm  
処理能力：2kg/5分  
サイズ：200×370×H345mm 重量：5.5kg

〈白髪ネギカッター〉



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れハンドルを回すと、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。

## 6 手動シラガ2000

**芯なしタイプ**（芯を抜いて切るタイプ）  
白髪ネギサイズ：1.5mm 投入口：22×27mm  
処理能力：2kg/10分  
サイズ：195×240×H255mm 重量：2.0kg



白ネギを寸切りにして中芯を取り除きネギの外皮を内側にして繊維方向と直角になるように丸めて投入口に入れる。  
●押し棒の押し加減により太さは自由にカスられます。約0.3～3ミリ  
●電気部分のみ取り外せるので使用後の掃除が楽です。  
●切れがよく、耐久性の高いステンレス鋼刃物を使用しています。

## 7 電動高速白髪ネギカッター

**NC-2si**  
サイズ：W190×L330×H360mm 重量：約3.2kg  
電源：100V、135/160W、50/60Hz

〈白髪ネギカッター〉



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。モーター部分、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。

## 8 電動シラガ2000

**芯ありタイプ**（芯を抜かずに切るタイプ）  
白髪ネギサイズ：3mm 投入口：φ30 処理能力：3kg/5分  
サイズ：200×370×H375mm 重量：5.5kg

〈白髪ネギカッター〉



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。刃物ユニットの着脱が容易ですので、使用後のお手入れが簡単です。しかも小型・軽量ですので取扱いが非常にラクになりました。

## 9 手動シラガ2000

**芯ありタイプ**（芯を抜かずに切るタイプ）  
白髪ネギサイズ：3mm 投入口：φ30 処理能力：3kg/10分  
サイズ：195×240×H285mm 重量：2.0kg



独自開発のおろし刃により  
高速おろしを実現しました。  
大根を一本丸ごとおろせる85φの投入口。従来は難し  
かった繊維の強いショウガにも最適のおろし機です。

### 1 スーパーおろし

電源：100V  
おろし刃：粗目、細目  
投入口：85φ  
処理能力：1本/20秒  
サイズ：270×250×H280mm



独自開発の自転回転方式のおろし刃が  
手おろしに匹敵する仕上がりとし素早いおろしを実現しました。  
小型機ながらφ50の投入口が威力を発揮します。  
従来のおろし刃では難しかった繊維の強いショウガも楽におろせます。  
部品の着脱も簡単ですので日常のお手入れも大変ラクで衛生的です。

### 2 スーパーおろし丸

自転回転方式のおろし刃を採用  
手おろしに匹敵する滑らかな仕上がり  
投入口：φ50  
処理能力：太さφの大根の場合 1本/20秒  
定格電圧：100V  
定格出力：120W  
サイズ：180×270×H310mm  
重量：3.0kg



大根、山芋などのオロシを省略化

### 3 オロシ機

RG-20B

電源：単相100V 50/60Hz 定格消費電力：300/360W  
定格時間：20分 投入口寸法：82×74mm  
外形寸法：W265×D367×H405mm 質量12kg  
おろし能力：大根約1.2/1.5 (kg/min)



### 4 高速おろし機

RCX

サイズ：W210×L340×H315mm 材料供給口：100×68mm  
おろし金：150mmφ 付属品：押し棒  
電動機：200W単相モートル  
重量：12.6kg  
処理能力：大根400kg/1時間  
L：大根 M：山芋/長芋 S：山芋/わさび

大根、人参、山芋、  
ショウガ等のおろしに…  
そば、天ぷら、割烹、  
居酒屋、仕出し屋  
長い実績のある安定商品。



### 5 高速おろし機(大)

ORC

サイズ：W260×L340×H430mm 材料供給口：110×90mm  
おろし金：120mmφ 付属品：押し棒  
電動機：250W単相モートル  
重量：16.5kg  
処理能力：500kg/1時間  
大根・山芋・土生姜等

特殊設計によるオロシ金なので、  
特にトロロおろしに最適。  
手おろしと同じ  
状態におろせます。  
もちろん、  
大根、人参もOK



刃はセラミック混入材でトロロオロシに最適です。

### 6 ニューオロシ ら〜く

MOL-40

サイズ：200×300×300mm 重量：5.5kg  
電源：100V

大根、山芋、人参、ショウガ等の  
おろしのほか、特に  
玉ねぎ(オプション)の  
おろしに最適。  
オロシ機RHG-15の製品に  
全面改良を加えた  
高級機種。  
ニューデザインで新登場。



### 7 オロシ

RHG-15

オロシ金：粗目、細目、両面使用OK 定格消費電力：145/168W  
処理能力：1分間大根5本  
サイズ：W200×L310×H340mm 重量：9.7kg



### 8 トロロオロシ

RHG-12

定格消費電力：180W  
処理能力：1分間大根、山芋3kg  
サイズ：W188×L284×H352mm 重量：4.8kg



### 9 オロシードラックス

RHG-16

定格消費電力：145/168W  
処理能力：1分間大根8本  
サイズ：W220×L305×H445mm 重量：12kg



### 10 マルチオロシ

DX-60

サイズ：W210×L270×H300mm  
付属品：オロシ金3種類(A/B/C)  
食材受け器(A：極細/細 B：中細/中粗 C：粗/極粗)  
投入口：φ105(変形) 定格消費電力：180/220W 50/60Hz  
使用時間：30分 重量：7kg 処理能力：大根3本のオロシ：1分30秒  
粗さ調節：極細～極粗(6種類)  
例：大根のオロシ 作業効率 手作業換算の約40倍

### 11 ハイスピード・ハイパワーマルチオロシ

DX-66

サイズ：W210×L270×H300mm  
付属品：オロシ金3種類(A/B/C)  
食材受け器(A：極細/細 B：中細/中粗 C：粗/極粗)  
投入口：φ105(変形) 定格消費電力：230/250W  
50/60Hz 使用時間：30分 重量：7kg  
処理能力：自然薯4kgのオロシ：3分 粗さ調節：極細～極粗(6種類)  
例：自然薯のオロシ 作業効率 手作業換算の約20倍

### 12 電動ハイスピード鬼オロシ

OR-160oNi

処理能力：大根1本/8秒 電源：100V、180/215W、50/60Hz  
寸法：W370×L220×H410mm 重量：約14kg







## 驚異のベストセラー

電動式ですので早くて楽に作業ができます。  
ツマの太さが自由に変えられます。  
(押し方により、クシ刃の巾により、  
平刃の下のアテ板の増減により)

### 1 電動つま一番

HS-112

サイズ: 220×470×160mm 重量: 約4kg  
標準セットクシ刃: 1.0mm巾  
処理能力: 大根30~50本/時  
消費電力: 80W/100V  
別売部品: 平刃 (10枚入)  
クシ刃 (0.8,1.0,1.2,1.5,2.0,2.5,3.0mm)

## 特許の二枚刃で 2倍の能力

モーター部が防滴構造になっています。  
モーターの焼き付き防止にサーマルプロテクターが  
付いています。  
使用後はベース部をひきぬいて、  
カンタンに水洗いができます。

### 2 スーパーツインつま一番

HS-010

サイズ: 220×470×160mm 重量: 約4.1kg  
標準セットクシ刃: 1.2mm巾  
処理能力: 大根50~100本/時 消費電力: 80W/100V  
別売部品: 平刃 (10枚入)  
クシ刃 (0.8,1.0,1.2,1.5,2.0,2.5,3.0mm)

## 大量のつま作りに最適

大根をはさんでスイッチを入れるだけでOK!  
切れ味、出来あがりとは従来のつま一番と同じで、交換刃も従来の刃物でOK!  
ツマの太さは自由に変えられます。  
刃物カセットの交換がワンタッチで、2枚刃、1枚刃のツマカッターとしてご利用いただけます。

### 3 電動送りつま一番

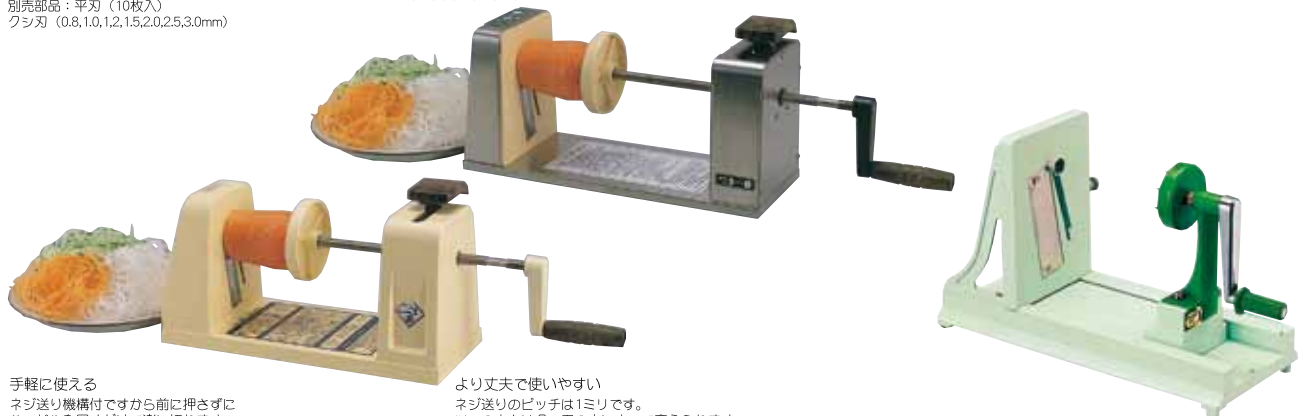
HS-007

サイズ: 860×400×650mm 重量: 約55kg  
処理能力: 大根70~140本/時  
消費電力: 400W/100V  
寸法はシャフトの長さを含んでおりません

### 4 全自動つま一番

HS-007A

サイズ: 860×530×650mm 重量: 約60kg  
処理能力: 大根70~140本/時  
消費電力: 400W/100V  
寸法はシャフトの長さを含んでおりません



## 手軽に使える

ネジ送り機構付です前から押さずに  
ハンドルを回すだけで楽に切れます。

### 5 プラスチックつま一番 (手動)

HS-313

サイズ: 180×410×130mm 重量: 約1kg  
標準セットクシ刃: 1.0mm巾  
別売部品: 平刃 (10枚入)、クシ刃 (0.8,1.0,1.2,1.5,2.0,2.5,3.0mm)

## より丈夫で使いやすい

ネジ送りのピッチは1ミリです。  
ツマの太さはクシ刃の巾によって変えられます。

### 6 ステンレスつま一番 (手動)

HS-212

サイズ: 170×430×120mm 重量: 約1.6kg  
標準セットクシ刃: 1.0mm巾  
別売部品: 平刃 (10枚入)、クシ刃 (0.8,1.0,1.2,1.5,2.0,2.5,3.0mm)

### 7 かつらむき菜麺器 (手動)

サイズ: 170×270×116mm

重量: 約0.55kg

材質: 本体・ABS樹脂&強化ナイロン樹脂&メッキ加工ハンドル

刃物・ステンレス鋼

標準セット、平刃、クシ刃 (小刃、中刃、荒刃) 付

(注) 製品の構造上「桂剥き」とは異なった切れ方となります。



## すばやく切れる ツマカッター

短時間でつやのあるツマが簡単に切れる電動タイプのつまきり機  
です。カセット式刃物台の採用で粗さの変更、刃物の洗浄お手  
入れが大変ラクになりました。モーター着脱式で機械の丸洗いがで  
きます。

### 8 電動つまきり君

電源: 100V

サイズ: 180×430×205mm

重量: 約4kg

カセット式刃物台2種類つき (1.0mm巾・2.5mm巾)

替平刃・厚み調整シート付 モーター着脱式

処理能力40~50本/時

## 手間を省いて カンタンつまきり

材料をセットしてハンドルを回すだけで、おいしいツマが簡単に作  
れる手動タイプのつまきり機です。カセット式刃物台と新開発の送  
り装置の採用でさらに使い易くなりました。ツマのサイズの変更、  
刃物のお手入れが大変ラクです。

### 9 手動つまきり君

サイズ: 135×370×210mm

重量: 約1.1kg

カセット式刃物台2種類つき (1.0mm巾・2.5mm巾)

新自動送り装置つき (1mm)

替平刃・厚み調整シート付

「おいしい」ツマが手軽にすばやく切れる手動つまきり機です。  
限られたスペースでも使い易く、優れた機能をコンパクトに  
まとめました。独自開発の送り装置の採用でどなたでも簡単  
につま切りができます。リボン切り (ラセン状のかつらむき)  
も切れるので、さらに盛り付けを美しく仕上げます。

### 10 回転つまきり君

サイズ: 115×270×160mm

重量: 800g

手動

自動送り装置付き (1mmピッチ) 付属品: 1.0/2.5/4.0mmクシ刃

取付可能最大径 130mm 取付可能最大長さ 120mm



刃物がスライドしながら切る独自機能が、手切りの味とみずみずしさをつくり出します。

### 1 ピールS (手動)

#### かつらむき

サイズ：300×240×165mm  
刃物スライド機構

#### つまきり・かつらむき

つまサイズ 0.8mm (特注0.6mm)  
かつらむき幅 120mm



### 2 かつらむきピールS用アダプターセット



かつらむき、つまきり、あみきり (投げあみ、おどりあみ) を1台いっしょに仕上げます。手切り同様に素材を仕上げる独自の技術が、美しい美味な盛り付けをあなたの物とします。

### 3 つま太郎 (手動)

サイズ：300×250×170mm  
刃物スライド機構  
刃物4種類付属

つまサイズ 0.8mm (特注0.6mm)  
かつらむき幅 120mm



かつらむき、つまきりの切り替えはワンタッチ。刃物がスライドする独自の機構により手軽に手切りにせまれる切れ味を提供します。

### 4 新つまさん (手動)

サイズ：260×240×165mm つまサイズ 0.8mm (特注0.6mm)  
刃物スライド機構 かつらむき幅 80mm  
かつらむき厚さ調整 (0.2~0.8mm 4段階)



つまもかつらむきもおもしろいまま、一流の板前さんの技が機械になった。100人分の刺身の「つま」がわずか5分。おずかしいカツラむきもあつという間に。高級料理店、観光旅館、結婚式場、ホテル、寿司屋、出し屋等で好評。

### 5 ツマ・かつら

#### HNK-25

サイズ：320×339×237mm 重量：5.8kg  
定格消費電力：90W 処理能力：1分間1本  
切裁サイズ：つま巾1mm×厚さ1mm (標準)・かつらむき巾110mm×厚さ1mm



大根をセットしてスイッチをポンと入れるだけ後は機械におまかせください。クシ刃をはさずとカットができます。

### 6 全自動ツマカッター

#### MTC-1000A

電源：100V  
サイズ：370×370×310mm 重量：8kg



わずか包丁一本の価格でスライスの名人に！  
“スライスの厚さが変えられます”左右のネジの調整でスライスの厚さが0.3~3mm程度まで変えられます。

### 7 ハンドスライサー (手動)

#### KB-727

サイズ：180×350×200mm 重量：約1.4kg



### 8 かんたんスライスくん

サイズ：28×145×350mm  
手動  
スライス専用 付属品：保護ホルダー  
最大幅：120mm 厚み調整：~3mm  
重量：450g



### 9 せんざりスライスくん

サイズ：28×145×350mm  
手動  
千切り&スライス用  
付属品：くし刃 1.0/2.5/8mmの3種類 保護ホルダー  
最大幅：120mm 厚み調整：~3mm  
重量：450g



### 10 ニューベンリナー (手動)

サイズ：314×92×24mm  
重量：約365g  
材質：本体・ABS樹脂、  
刃物・ステンレス鋼、安全器具・AS樹脂



### 11 ベンリナー受皿付 (手動)

サイズ：320×98×72mm 重量：約601g  
材質：本体・ABS樹脂、  
刃物・ステンレス鋼、安全器具&受皿・AS樹脂  
平刃・クシ刃 (細目・中目・荒目) が付いています。



### 12 ジャンボベンリナー (手動)

サイズ：301×143×23mm 重量：約410g  
材質：本体・ABS樹脂、  
刃物・ステンレス鋼、安全器具・AS樹脂  
平刃付



### 13 スーパーベンリナー (手動)

サイズ：343×128×24mm 重量：約460g  
材質：本体・ABS樹脂、  
刃物・ステンレス鋼、安全器具・AS樹脂  
平刃・クシ刃 (細目・中目・荒目) が付いています。





新設計によるコンパクトで使いやすい高性能キンピラ切り機。スーパー、惣菜店、弁当屋さんに最適です。ネギラーメン用のネギ切りもOK!

## 1 キンピラー

**KSC-155**

サイズ: 405×241×438mm 重量: 約9.8kg  
定格消費電力: 75W  
切裁サイズ: 3×3角 (標準) 厚さは調整板により2mm、4mm可能。クシ刃付注2mm、4mmあり。

## 2 マルチ千切り

**DX-80**

サイズ: W380×L230×H380mm 用途: 千切り・短冊切り・スライス 付属品: 千切り盤(標準: 3×3mm) 各サイズより選択 オプション: スライス盤(0.3~2.5mm, 3.0, 4.0mm)  
千切盤: 1.0×1.0/1.2×1.2/1.5×1.5/2.0×2.0/2.5×2.5/3.0×3.0/4.0×4.0mm  
\*特注も可(最大厚4.0mmまで) 投入口: W80×L80×H70mm 定格消費電力: 100/110W 50/60Hz 使用時間: 30分 重量: 7.8kg  
処理能力: 人参15本の千切り: 約4分 例: 人参の千切り 作業効率 手作作業換算の約16倍



## 3 1000切口ボ

**DM-91D**

サイズ: W470×L300×H430mm 用途: 千切り・短冊切り・スライス 付属品: 千切り盤(標準: 3×3mm) 各サイズより選択 オプション: スライス盤(0.3~2.5mm, 3.0, 4.0mm)  
千切盤: 1.0×1.0/1.2×1.2/1.5×1.5/2.0×2.0/2.5×2.5/3.0×3.0/4.0×4.0mm  
\*特注も可(最大厚4.0mmまで) 投入口: W100×L100×H120mm 定格消費電力: 165/200W 50/60Hz 使用時間: 30分 重量: 13kg  
処理能力: 人参15本の千切り: 2分30秒 例: 人参の千切り 作業効率 手作作業換算の約24倍



キンピラ、ナス、しらねぎ、キュウリ、山芋、タケノコ等のタンザク切り、スライス、サイン目カットに最適です。

## 4 キンピラカッター

**KP-80**

サイズ: 80×310×430mm 重量: 約17kg  
投入口: 80×80×80mm  
消費電力: 100V/150/180W/50/60Hz  
処理能力: 約11kg/10分 標準カット寸法: 3×3mm

◎大投入口のハイパワータイプ  
◎別売り刃物セットとして、2×2、2×3、3×4、4×4、別注サイズ可  
◎スライスしたものを投入するとサイン目カットができます。



## 5 キンピラカッター

**KP-100**

サイズ: 580×310×460mm 重量: 約18kg  
投入口: 100×100×120mm  
消費電力: 100V/200/240W/50/60Hz  
処理能力: 約14kg/10分 標準カット寸法: 3×3mm

◎定寸切り用カットガイド付きでカット寸法は自由に換えれます。  
◎材料の押し棒付きです。  
◎最大カット 10×15×100



ゴボーのササガキ作りが簡単に……。斜切りもOK。角度・厚さ調節付き。

## 6 ササガキ

**GOC-45**

定格消費電力: 65/75W 重量: 12.5kg  
切裁厚さ: 0~3mm 処理能力: 1分間2本



## 7 シャライサー

**OBS-01**

サイズ: W333×L405×H491mm  
投入口角度(標準装備): 30°  
厚さ調節: 約1~15mm  
重量: 14kg 定格消費電力: 59/69W  
処理能力: 約0.6kg/10分(投入口30° ネギ1mm厚)  
約3.6kg/10分(投入口30° キュウリ3mm厚)



## 8 きゅうりカッター(手動)

**KY-6** 6分割  
**KY-8** 8分割

サイズ: 300×300×340mm 重量: 3kg  
投入口: φ50mm



## 9 ハンディきゅうりカッター

**HKY-6** 6分割  
**HKY-8** 8分割

サイズ: 約55φ×H9cm  
内径: 約50φ 重量: 約0.3kg



かぼちゃ等のスライスを特に重視したタイプです。2分割、4分割も可能です。4等分にして種をとったカボチャのカットした頂点をカボチャカッターの溝の中に入れる。包丁はこの溝の中にいれるのでカボチャの頂点に向かってフラつかずに楽に切れます。

## 10 かぼちゃカッター(手動)

**KC-5**

サイズ: 150×510×240mm 重量: 約6kg  
刃渡り: 36cm 刃厚: 3mm



## 11 かまぼこカッター(手動)

**TC-K7**

サイズ: 140×280×200mm  
重量: 約1.9kg  
カット巾: 7mm 17枚刃  
カマボコの中にも、カットできないものもあります。



## 12 玉子カッター(手動)

**TC-T7**

サイズ: 190×320×300mm  
重量: 約2.8kg  
カット巾: 7mm 28枚刃  
玉子の中にも、カットできないものもあります。



## 13 豆腐さいの目カッター(手動)

**TF-1**

本体ステンレス製 豆腐、ゼリー、杏仁豆腐等  
サイズ: 270×200×170mm 重量: 約2.6kg  
最大取寸法: 130×70×100mm

## クイジナート 多機能タイプ



## 1 DLC-NXJ2PG

電源: 100V 50/60Hz 消費電力: 370W/480W  
 定格時間: 30分 製品重量: 9.8kg  
 回転数(回/分): 1,500/1,800回/分  
 電源コード: 約1.8m 幅221/奥行315/高さ435mm 容量: 4.2L

## DLC-NXJ2PG (大型)

|                |           |
|----------------|-----------|
| ● 基本パーツ        |           |
| 1 G用カバー        | DLC-NXCG2 |
| 3 ワークボール       | DLC-NXWBP |
| 4 プッシャースリーブ    | DLC-NXPS2 |
| 5 小プッシャー       | DLC-NXSP  |
| 6 メタルブレード      | DLC-301BI |
| 7 ドUBLEブレード    | DLC-309A  |
| 8 1mmスライサー     | DLC-341CH |
| 9 おろし金         | DLC-335CH |
| 10 ディスクハンドル    | DLC-339   |
| 11 スパチュラ       | DLC-302   |
| 12 クリーナー       | DLC-303   |
| ● 別売パーツ        |           |
| 15 4mmスライサー    | DLC-344CH |
| 17 2mmスライサー    | DLC-342CH |
| 19 ミディアムシュレッター | DLC-337CH |
| 2 S用シンプルカバー    | DLC-NXCS2 |



1. カバー



3. ワークボール



4. プッシャースリーブ



5. 小プッシャー



6. メタルブレード



7. ドUBLEブレード



8. 1mmスライサー



9. おろし金



10. ディスクハンドル



※DLC-NXJ2PG  
NXJPG・XG用

11. スパチュラ



※DLC-7J2G  
10PRO用

12. クリーナー

## DLC-NXJPG (大型) 部品のみ

|                |                         |
|----------------|-------------------------|
| ● 基本パーツ        | DLC-NXJPGは部品のみ販売しております。 |
| 1 G用カバー        | DLC-NXCG                |
| 3 ワークボール       | DLC-NXWBP               |
| 5 小プッシャー       | DLC-NXSP                |
| 6 メタルブレード      | DLC-301BI               |
| 7 ドUBLEブレード    | DLC-309A                |
| 8 1mmスライサー     | DLC-341CH               |
| 9 おろし金         | DLC-335CH               |
| 10 ディスクハンドル    | DLC-339                 |
| 11 スパチュラ       | DLC-302                 |
| 12 クリーナー       | DLC-303                 |
| ● 別売パーツ        |                         |
| 14 6mmスライサー    | DLC-346                 |
| 15 4mmスライサー    | DLC-344CH               |
| 17 2mmスライサー    | DLC-342CH               |
| 19 ミディアムシュレッター | DLC-337CH               |

## DLC-XG (大型) 部品のみ

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| ● 基本パーツ        | DLC-XGは部品のみ販売しております。 |
| 1 G用カバー        | DLC-317              |
| 3 ワークボール       | DLC-305              |
| 4 プッシャースリーブ    | DLC-318B             |
| 5 小プッシャー       | DLC-NXSP             |
| 6 メタルブレード      | DLC-301BI            |
| 7 ドUBLEブレード    | DLC-309A             |
| 8 1mmスライサー     | DLC-341CH            |
| 9 おろし金         | DLC-335CH            |
| 10 ディスクハンドル    | DLC-339              |
| 11 スパチュラ       | DLC-302              |
| 12 クリーナー       | DLC-303              |
| ● 別売パーツ        |                      |
| 14 6mmスライサー    | DLC-346              |
| 15 4mmスライサー    | DLC-344CH            |
| 17 2mmスライサー    | DLC-342CH            |
| 19 ミディアムシュレッター | DLC-337CH            |
| 2 S用シンプルカバー    | DLC-316              |

※NXJとXタイプの部品No.1,2,3,4は互換性がありません。NXJPGとNXJ2PGタイプの部品No.1,2,4は互換性があります。ご希望機種の型番をご確認の上、ご購入ください。



## 2 DLC-7J2G

電源: 100V 50/60Hz 消費電力: 360W/380W  
 定格時間: 30分 製品重量: 7.7kg  
 回転数(回/分): 1,500/1,800回/分  
 電源コード: 約1.8m 幅198X奥行277X高さ381mm 容量: 3.0L

## DLC-7J2G (小型)

|               |             |
|---------------|-------------|
| ● 基本パーツ       |             |
| 1 G用カバー       | DLC-017BGTx |
| 3 ワークボール      | DLC-005AGTx |
| 4 プッシャースリーブ   | DLC-018BGTx |
| 5 小プッシャー      | DLC-020BTx  |
| 6 メタルブレード     | DLC-001BI   |
| 7 ドUBLEブレード   | DLC-019ATx  |
| 8 1mmスライサー    | DLC-041TXJ  |
| 9 おろし金        | DLC-035TXJ  |
| 10 ディスクハンドル   | DLC-039TXJ  |
| 11 スパチュラ      | DLC-650     |
| ● 別売パーツ       |             |
| 14 6mmスライサー   | DLC-046     |
| 15 4mmスライサー   | DLC-044     |
| 17 2mmスライサー   | DLC-042TXJ  |
| 18 ファインシュレッター | DLC-034TXJ  |
| 2 S用シンプルカバー   | DLC-016GTx  |



## 3 DLC-10PRO

電源: 100V 50/60Hz 消費電力: 330W  
 定格時間: 10分 製品重量: 5.6kg  
 回転数(回/分): 1,500/1,800回/分  
 電源コード: 約1.8m 幅182/奥行252/高さ348mm 容量: 1.9L

## DLC-10PRO (小型)

|                |           |
|----------------|-----------|
| ● 基本パーツ        |           |
| 1 G用カバー        | DLC-117B  |
| 3 ワークボール       | FP-631A   |
| 4 プッシャースリーブ    | DLC-118B  |
| 5 小プッシャー       | DLC-120B  |
| 6 メタルブレード      | FP-100TXI |
| 7 ドUBLEブレード    | FP-749    |
| 8 1mmスライサー     | DLC-841TX |
| 9 おろし金         | DLC-835TX |
| 10 ディスクハンドル    | DLC-139   |
| 11 スパチュラ       | DLC-650   |
| ● 別売パーツ        |           |
| 15 4mmスライサー    | DLC-844TX |
| 16 3mmスライサー    | DLC-843TX |
| 17 2mmスライサー    | DLC-842TX |
| 18 ファインシュレッター  | DLC-834TX |
| 19 ミディアムシュレッター | DLC-837TX |
| 2 S用シンプルカバー    | DLC-116   |

## DLC-6G (小型) 部品のみ

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| ● 基本パーツ        | DLC-6Gは部品のみ販売しております。 |
| 1 G用カバー        | DLC-877B             |
| 3 ワークボール       | DLC-865A             |
| 4 プッシャースリーブ    | DLC-018BGTx          |
| 5 小プッシャー       | DLC-020BTx           |
| 6 メタルブレード      | DLC-861I             |
| 7 ドUBLEブレード    | DLC-869              |
| 8 1mmスライサー     | DLC-841TX            |
| 9 おろし金         | DLC-835TX            |
| 10 ディスクハンドル    | DLC-839              |
| ● 別売パーツ        |                      |
| 15 4mmスライサー    | DLC-844TX            |
| 16 3mmスライサー    | DLC-843TX            |
| 17 2mmスライサー    | DLC-842TX            |
| 18 ファインシュレッター  | DLC-834TX            |
| 19 ミディアムシュレッター | DLC-837TX            |
| 2 S用シンプルカバー    | DLC-806GTx           |



## クイジナート 単機能タイプ



### 1 DLC-NXJ2SS

電源:100V 50/60Hz 消費電力:370W/480W  
 定格時間:30分 製品重量:10.0kg  
 回転数(回/分):1,500/1,800回/分  
 電源コード:約1.8m 幅311/奥行305/高さ346mm 容量:4.2L

#### DLC-NXJ2SS (大型)

|             |           |
|-------------|-----------|
| ● 基本パーツ     |           |
| 2 S用シンプルカバー | DLC-NXCS2 |
| 3 ワークボール    | DLC-NXWBS |
| 6 メタルブレード   | DLC-301BI |
| 11 スパチュラ    | DLC-302   |
| 12 クリーナー    | DLC-303   |
| ● 別売パーツ     |           |
| 7 ドラブレード    | DLC-309A  |



### 2 DLC-NXJ2PS

電源:100V 50/60Hz 消費電力:370W/480W  
 定格時間:30分 製品重量:9.2kg  
 回転数(回/分):1,500/1,800回/分  
 電源コード:約1.8m 幅221/奥行315/高さ343mm 容量:4.2L

#### DLC-NXJ2PS (大型)

|             |           |
|-------------|-----------|
| ● 基本パーツ     |           |
| 2 S用シンプルカバー | DLC-NXCS2 |
| 3 ワークボール    | DLC-NXWBP |
| 6 メタルブレード   | DLC-301BI |
| 11 スパチュラ    | DLC-302   |
| 12 クリーナー    | DLC-303   |
| ● 別売パーツ     |           |
| 7 ドラブレード    | DLC-309A  |



#### DLC-NXJPS (大型) 部品のみ

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| ● 基本パーツ DLC-NXJPSは部品のみの販売しております |           |
| 3 ワークボール                        | DLC-NXWBS |
| 6 メタルブレード                       | DLC-301BI |
| 11 スパチュラ                        | DLC-302   |
| 12 クリーナー                        | DLC-303   |
| ● 別売パーツ                         |           |
| 7 ドラブレード                        | DLC-309A  |

#### DLC-XS (大型) 部品のみ

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| ● 基本パーツ DLC-XSは部品のみの販売しております |           |
| 2 S用シンプルカバー                  | DLC-316   |
| 3 ワークボール                     | DLC-305   |
| 6 メタルブレード                    | DLC-301BI |
| 11 スパチュラ                     | DLC-302   |
| 12 クリーナー                     | DLC-303   |
| ● 別売パーツ                      |           |
| 7 ドラブレード                     | DLC-309A  |



### 3 DLC-7J2S

電源:100V 50/60Hz 消費電力:360W/380W  
 定格時間:30分 製品重量:6.7kg  
 回転数(回/分):1,500/1,800回/分  
 電源コード:約1.8m 幅198X奥行277X高さ302mm 容量:3.0L

#### DLC-7J2S (中型)

|             |             |
|-------------|-------------|
| ● 基本パーツ     |             |
| 2 S用シンプルカバー | DLC-016GTX  |
| 3 ワークボール    | DLC-005AGTX |
| 6 メタルブレード   | DLC-001BI   |
| 11 スパチュラ    | DLC-650     |
| ● 別売パーツ     |             |
| 7 ドラブレード    | DLC-019A    |



### 4 FP-55JS

電源:100V 50/60Hz 消費電力:370W/480W  
 定格時間:30分 製品重量:10.9kg  
 回転数(回/分):1,500/1,800回/分  
 電源コード:約1.5m 幅311/奥行355/高さ434mm 容量:5.5L

#### FP-55JS (大型)

|                |         |
|----------------|---------|
| ● 基本パーツ        |         |
| 1 メタルブレード      | FP-551S |
| 2 シンプルカバー      | FP-553  |
| 3 ステンレスワークボール  | FP-554  |
| ● 別売パーツ        |         |
| 4 プラスチックワークボール | FP-552  |



## クイジナート ハイスピードプロセッサー

### 5 CBT-500PRO

電源:100V 50/60Hz  
 消費電力:270W  
 定格時間:連続(4分運転2分停止の連続) 製品重量:4.3kg  
 回転数(回/分):LOW 1,500回/分  
 HIGH 1,800回/分(無負荷時)  
 電源コード:約1.5m  
 幅191X奥行218X高さ440mm  
 処理容量:1.0L(容器容量1.5L)

#### CBT-500PRO

|                |         |
|----------------|---------|
| ● 基本パーツ        |         |
| 1 ステンレスブレード    | CBT-501 |
| 2 ステンレスクラッチ    | CBT-502 |
| 3 ステンレスボトル     | CBT-503 |
| 4 キャップカバー      | CBT-504 |
| 5 ボトル台         | CBT-505 |
| 6 パッキン(10枚セット) | SPB-105 |



## ロボ・クーブ Fシリーズ



## 1 RM-3200FA

電源:単相100V 50/60Hz 電流:7.0A(20分定格)  
消費電力:550W  
質量:6.6kg(本体5.5kg+ボウル・スチール刃1.1kg)  
回転数:1,500r.p.m(50Hz)/1,800r.p.m(60Hz)(無負荷時)  
2.6L

幅190/奥行230/高さ395mm(突起物含む) 幅195・奥行257mm)



## 2 RM-4200F

電源:単相100V 50/60Hz 電流:8.5A(20分定格)  
消費電力:650W  
質量:7.9kg(本体6.6kg+ボウル・スチール刃1.3kg)  
回転数:1,500r.p.m(50Hz)/1,800r.p.m(60Hz)(無負荷時)  
3.0L

幅215/奥行260/高さ432mm(突起物含む奥行275mm)



## 3 RM-5200F

電源:単相100V 50/60Hz 電流:9.0A(20分定格)  
消費電力:700W  
質量:8.0kg(本体6.6kg+ボウル・スチール刃1.4kg)  
回転数:1,500r.p.m(50Hz)/1,800r.p.m(60Hz)(無負荷時)  
3.6L

幅215/奥行260/高さ453mm(突起物含む奥行275mm)



## ロボ・クーブ Vシリーズ



## 4 RM-3200V

電源:単相100V 50/60Hz 電流:7.0A(20分定格)  
消費電力:550W  
質量:6.2kg(本体5.5kg+ボウル・スチール刃0.7kg)  
回転数:1,500r.p.m(50Hz)/1,800r.p.m(60Hz)(無負荷時)  
2.6L 液体物処理量:0.7L ミニボウル容量:1.0L  
ミニボウル液体物処理量:0.4L

幅190/奥行230/高さ365mm(突起物含む) 幅195・奥行257mm)



## 5 RM-4200V

電源:単相100V 50/60Hz 電流:8.5A(20分定格)  
消費電力:650W  
質量:7.6kg(本体6.6kg+ボウル・スチール刃1.0kg)  
回転数:1,500r.p.m(50Hz)/1,800r.p.m(60Hz)(無負荷時)  
3.0L 液体物処理量:0.9L ミニボウル容量:1.0L  
ミニボウル液体物処理量:0.4L

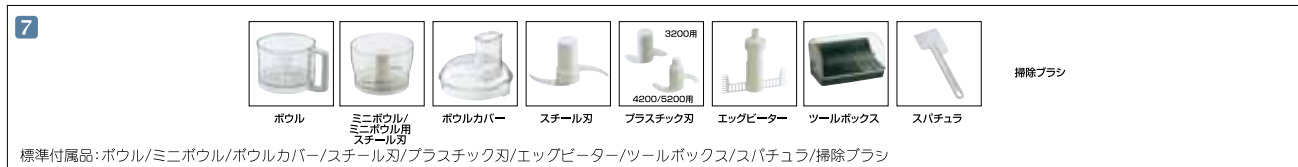
幅215/奥行260/高さ390mm(突起物含む奥行275mm)



## 6 RM-5200V

電源:単相100V 50/60Hz 電流:9.0A(20分定格)  
消費電力:700W  
質量:7.7kg(本体6.6kg+ボウル・スチール刃1.1kg)  
回転数:1,500r.p.m(50Hz)/1,800r.p.m(60Hz)(無負荷時)  
3.6L 液体物処理量:1.0L ミニボウル容量:1.0L  
ミニボウル液体物処理量:0.4L

幅215/奥行265/高さ415mm(突起物含む奥行275mm)



## ロボ・クーブ ミキサーRシリーズ



標準付属品



### 1 R-2A

電源: 100V 50/60Hz 電流: 7.0A  
消費電力: 530W  
質量: 9.2kg(本体7.5kg+容器・カッター1.7kg)  
回転数: 1,500r.p.m(50Hz)/1,800r.p.m(60Hz)(無負荷時)  
2.9L 液体物処理量: 0.8L  
幅210/奥行285/高さ370mm(突起物含む幅220mm)

平刃カッター 波刃カッター スパチュラと砥石



標準付属品



### 2 R-3D

電源: 100V 50/60Hz 電流: 9.0A  
消費電力: 700W  
質量: 10kg(本体8kg+容器・カッター2.0kg)  
回転数: 1,500r.p.m(50Hz)/1,800r.p.m(60Hz)(無負荷時)  
3.7L 液体物処理量: 1.2L  
幅220/奥行305/高さ430mm(突起物含む幅232mm)

平刃カッター 波刃カッター スパチュラと砥石



容器はステンレス製なので耐久性に優れています。



攪拌中の食材が蓋を開閉することなく確認できます。



容器が定位置にセットされていないと安全装置が動き、作動開始しません。

## ロボ・クーブ Vシリーズ



標準付属品



平刃カッター スパチュラと砥石

### 3 R-4V.V.A

電源: 単相200V 50/60Hz 電流: 10A  
消費電力: 1.1kw  
質量: 15.1kg(本体12.9kg+容器・カッター2.2kg)  
回転数: 300~2,500r.p.m(50/60Hz)無段階低速(無負荷時)  
4.5L 液体物処理量: 1.0L(2,500r.p.m時)  
幅225/奥行305/高さ467mm(突起物含む幅242・奥行320mm)



標準付属品



平刃カッター 波刃カッター 砥石

### 4 R-5Plus

電源: 三相200V 50/60Hz 電流: 6.5A  
消費電力: 1.8kw(50Hz)/2.2kw(60Hz)  
質量: 23.0kg(本体20.4kg+容器・カッター2.6kg)  
回転数: 低速: 1,500r.p.m・高速: 3,000r.p.m(50Hz)(無負荷時)  
低速: 1,800r.p.m・高速: 3,600r.p.m(60Hz)(無負荷時)  
5.5L 液体物処理量: 2.2L(低速回転時)  
幅280/奥行320/高さ480mm(突起物含む奥行357mm)



標準付属品



平刃カッター 砥石

### 5 R-6V.V

電源: 三相200V 50/60Hz 電流: 7.5A  
消費電力: 1.5kw  
質量: 23.0kg(本体19.5kg+容器・カッター3.5kg)  
回転数: 300~2,500r.p.m(50/60Hz)無段階低速(無負荷時)  
(R-mix機能使用時)60~500r.p.m逆回転無段階変速(無負荷時)  
7.0L 液体物処理量: 2.4L(2,500r.p.m時)  
幅280/奥行325/高さ520mm(突起物含む奥行360mm)



蓋は透明なので、作業中の食材の様子が一目でわかり、適切な処理を行えます。



本体、容器蓋、そしてカッターは取り外しできますので洗浄も衛生的に行っていただけます。



容器蓋を確実に装着しなければ安全装置が動き作動しません。動作途中に外れると動作が停止します。



## ロボ・クーブ ブリクサー



標準付属品



## 1 BLIXER-3D

電源: 100V 50/60Hz 電流: 11A  
消費電力: 750W  
質量: 12.0kg(本体9.9kg+容器+カッター2.1kg)  
回転数: 3,000r.p.m(50Hz)/3,600r.p.m(60Hz)(無負荷時)  
3.7L 液体物処理量: 1.0L  
幅225/奥行305/高さ450mm(突起物含む幅240mm)

ブリクサー刃カッター スパチュラ



標準付属品



## 2 BLIXER-5Plus

電源: 三相200V 50/60Hz 電流: 6.5A  
消費電力: 1.8W(50Hz)/2.2kw(60Hz)  
質量: 23.0kg(本体20.1kg+容器+カッター2.9kg)  
回転数: 低速: 1,500r.p.m・高速: 3,000r.p.m(50Hz)(無負荷時)  
低速: 1,800r.p.m・高速: 3,600r.p.m(60Hz)(無負荷時)  
5.5L 液体物処理量: 3.6L(低速回転時)  
幅280/奥行320/高さ495mm(突起物含む奥行357mm)

ブリクサー刃カッター



## 安全設計

二重の安全装置が装備されており、正しくセットしないと作動しないシステムが組み込まれています。



## より滑らかな乳化を実現する機構

作業途中に処理物をゴムベラで掻き落とす作業が蓋についているスクレーパーによりスムーズに行うことができます。スクレーパーは蓋、容器内側面に付着した処理物を掻き落とすことが可能です。また、容器蓋にはパッキンが装備されているので液漏れの心配がありません。



## 液体処理に適した軸受け

液体処理を想定し、Rシリーズのミキサーと比べ軸受けが高く設定されており、流動食などの乳化処理に適しています。



## 分解が安易で衛生的

食材が接する専用の蓋や容器部にボルト止めしている箇所がないため、分解洗浄が安易に行えます。容器はステンレスSUS製なので高温にも耐えられます。



## 粉碎・乳化に適したカッター刃と機構

高速回転(3,000r.p.m.)と独自の専用のカッター刃により、力強い粉碎から繊細な攪拌・乳化まで、短時間で処理します。専用のカッター刃は、食材の粉碎からペースト状まで、多彩な処理に対応できるような刃先には細かいセレーション加工を施し切れ味を高めています。

## ブリクサー専用刃の2つの特長

ブリクサーシリーズは、より効率的な処理を可能にするため、他のミキサーとは違う形状のカッター刃になっています。



## 特長1

ブリクサー専用刃はより粉碎力・乳化力を高めるため、刃先にセレーション加工が施されています。微細な粉碎からペーストまで多彩な処理に対応できます。



## 特長2

より効果を高めるため左右の刃の向きが反対に付けられています。

## 機能を活かした処理例

食材に同量またはそれ以上の液体を加え、トロリとした滑らかな仕上がりになります。



焼鮭



焼鮭のペースト

流動食用  
おかゆほうれん草  
ペースト

全粥を容器に入れてパルススイッチで5秒間・連続回転スイッチで7秒間処理をすると滑らかな状態になります。

処理時間: 7秒 可能容量: 220~1,760g

ほうれん草のペーストも水分を加えていない状態で、わずか15秒で処理できます。

処理時間: 11秒 可能容量: 300~2,200g

## 処理物のムラがありません



ブリクサーでほうれん草をペースト状にした直後



スクレーパーを回転(手動)させると処理物を掻き落とすことができます。



蓋・容器内側のスクレーパーにより、蓋を開けゴムベラなどで掻き落とす手間がなく効率的です。

新たに、「低速モード」を搭載し、毎分約2200回転の回転数により、肉や魚などの筋繊維を切りすぎることがなく、適度な大きさを残すことが可能。従来機種「MK-K78」と比べて、すりみのかみごたえが2割アップすることで、プリプリした食感を楽しめる。「低速モード」と付属の「パンの羽根」を組み合わせて使うことで、うどん・パスタ・餃子の皮などの調理も可能だ。

また、カッター表面に「ブラックハードチタン」を採用。「MK-K78」と比べて硬度が約1.2倍に向上。独自のカッター形状により、容器の中で食材がよく混ざり、均等に切削することができる。このほか、辻調グループ校監修のレシピブック「おいしい食卓BOOK」が付属される。

チタンよりも硬度が高いカッター刃を採用。刻む、する、混ぜるなどの作業を、スピーディに仕上げます。低速モードと付属の「パンの羽根」を組み合わせて使うことで、うどん・パスタなどの硬い生地が作れます。付属の「おろし・とろろカッター」を使えば、大根や長いもが手軽にすりおろせます。



## 1 フードプロセッサー

**MK-K81P**

消費電力：120W  
質量：2.8kg  
高さ212×幅154×奥行225mm  
最大500g(ハンバーグのたね)  
あらびきスイッチ コードリール付



## 2 フードプロセッサー

**MK-K61P**

消費電力：120W  
質量：2.8kg  
高さ212×幅154×奥行225mm  
最大500g(ハンバーグのたね)  
あらびきスイッチ コードリール付



## 3 フードプロセッサー

**PS-2000S**

電源：単相100V 50/60Hz  
消費電力：390/380W  
容量：2L  
定格時間：連続  
質量：14.5kg  
サイズ：幅325×奥行274×高さ386mm



## 4 フードプロセッサー

**PS-3000S**

電源：単相100V 50/60Hz  
消費電力：440/430W  
容量：3L  
定格時間：連続  
質量：16.4kg  
サイズ：幅330×奥行265×高さ432mm

処理容量  
**0.9L型**  
パワー：360W



## 5 フード・ブレンダー

**7011S**

電源：100V 50/60Hz 電流：3.5A(10分定格)  
消費電力：360W  
質量：5.2kg(本体4.5kg+容器・容器蓋0.7kg)  
幅180×奥行205×高さ365mm  
低速15,000r.p.m・高速19,000r.p.m(無負荷時) 1.2L



ガラス容器(1.2L)  
(オプション)

処理容量  
**1.5L型**  
パワー：750W



## 6 フード・ブレンダー

**HGB-SS**

電源：100V 50/60Hz 電流：7.5A(10分定格)  
消費電力：750W  
質量：4.9kg(本体3.7kg+容器・容器蓋1.1kg)  
幅170×奥行170×高さ465mm  
低速15,000r.p.m・高速19,000r.p.m(無負荷時) 2.4L



高温液体攪拌専用蓋  
(ステンレス容器専用)  
(オプション)

ポリカーボネイト容器(2.2L)

市場最大  
処理容量  
**4.0L型**  
パワー：1.4kW



## 7 フード・ブレンダー

**CBT-15T**

電源：100V 50/60Hz 電流：15A(3分定格)  
消費電力：1.4kW  
質量：15.5kg(本体12.2kg+容器・容器蓋3.3kg)  
幅275×奥行290×高さ660mm  
低速14,000r.p.m・中速16,300r.p.m・高速18,500r.p.m  
PULSE(パルス) 18,500r.p.m(無負荷時) 6.0L

食材の鮮度、風味、旨味を活かす、パコジェットという調理法。あらかじめ食材を仕込んでフリージングし必要なとき必要な量だけ、無駄なく調理できる画期的な調理法です。食材の味、色、栄養価を保ちながら、これまでになかった魅力的な食感で、ご提供いただけます。



## 8 パコジェット

**PJ-1**

電源：100V 50/60Hz 電流：11A  
消費電力：1kW(10分定格)  
質量13kg  
ポーション設定範囲：1～10段階(1ポーション80ml)  
加工食品加冷温度：-20℃～-23℃  
幅182×奥行360×高さ498mm  
800ml

エア抜きボタン

パコジェット完了後、ピーカー内にかかっている圧力を抜くためのボタンです。

### ●付属品



スプレーガード



ゴールドブレード



スプーン



ピーカー(容器)2個



ホルダー



ピーカー蓋(容器蓋)

### ●洗浄セット

リンスアタッチメント・ラバーシール・プラスチックウォッシャー



とんかつ店、食堂、レストラン、焼肉店、しゃぶしゃぶ店に最適。キャベツ、ハム、ソーセージ、しゃぶしゃぶ肉（半冷凍）、チャーシューのスライスに……。レバー操作で自動・手動の切り替えOK。

### 1 ハムスライサー

**HS-17**

消費電力：145/168W  
定格時間：連続  
スライス厚さ：0～20mm  
スライス能力：50Hz 2,400枚/時、60Hz 2,800枚/時  
スライス径：140φ 丸刃径：235φ  
重量：32kg  
サイズ：幅460×奥行520×高さ520mm



冷凍（-8℃程度）の肉スライスに！  
刃物直径35cmタイプ  
スライス断面 最大W285×H250mm 厚み調節 1～13mm

### 2 冷凍肉用スライサー

**ING350**

電源：単相100V 50/60Hz  
消費電力：120/160W  
定格時間：15分  
スライス断面寸法：最大幅285×高さ250mm  
重量：47kg  
サイズ：幅770×奥行610×高さ630mm



しゃぶしゃぶ店、レストラン、食堂、スナック、ペンション等に最適。しゃぶしゃぶ肉（半冷凍）、ハム、ソーセージ、チャーシュー、キャベツ等のスライスに。実用的な手動式。

### 3 フードスライサー

**D-25**

消費電力：180/196W  
定格使用時間：30分  
スライス厚さ：0～15mm  
スライス径：140φ 丸刃径：250φ  
重量：16kg  
サイズ：幅530×奥行440×高さ350mm



半解凍（-2℃程度）の肉・ハム等のスライスに！  
刃物直径25cmタイプ  
スライス断面 最大W230×H150mm  
刃物直径30cmタイプ  
スライス断面 最大W240×H190mm

### 4 ハムスライサー

**MS25MB**

電源：単相100V 50/60Hz  
消費電力：80/73W  
定格時間：15分  
スライス断面寸法：最大幅230×高さ150mm  
重量：16.2kg  
サイズ：幅424×奥行500×高さ343mm

**MS30MA**

電源：単相100V 50/60Hz  
消費電力：90/110W  
定格時間：15分  
スライス断面寸法：最大幅240×高さ190mm  
重量：21.8kg  
サイズ：幅515×奥行580×高さ395mm



ハム等のスライスにシャープな切れ味！  
刃物直径20cmタイプ  
スライス断面 最大W140×H140mm 厚み調節 1～40mm

### 5 ユニバーサルスライサー

**SU-20A**

電源：単相100V 50/60Hz  
消費電力：126/80W  
定格時間：連続  
スライス断面寸法：最大幅140×高さ140mm  
重量：19kg  
サイズ：幅447×奥行345×高さ370mm



### 6 リッタースライサー

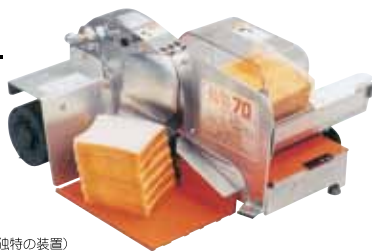
**E-26**

手動 丸刃径：170mm  
最大切断径：190×130mm 厚さ調節：0.5mm～24mm  
連続運転：10分  
重量：4.7kg  
サイズ：290×370×H245

### 7 新一枚刃スライサー

**アルファ70**

電源：単相100V 50/60Hz  
消費電力：121/91W 定格時間：25分  
重量：14kg  
厚さ調整ハンドル式：0～40mm  
最大切断径：130×130 刃の径：φ203  
サイズ：510×500×H300  
作動方式：手動  
付属品：刃の研磨装置・スクレーパー装置付  
（刃先に付いたカスをワンタッチで除去する独特の装置）



①左手不要  
20°の切り離れ角度でスライス片は正確に落下し、1斤まで積重なりますので、手で受けたり、そろえる必要がありません。

②ブレーキ・装置  
スイッチを切るとコンデンサの働きで、刃が1～2秒で止まるので、情力で回っている刃にふれて思わぬケガをするといった事故を未然に防ぎます。

③耳落し装置  
最後に切り残った耳は手前に自然落下いたします。

### 8 自動パンスライサー

**アルファ100**

電源：単相100V 50/60Hz  
消費電力：115W 定格時間：25分  
重量：19kg  
厚さ調整ハンドル式：0～30mm  
最大切断径：130×130 刃の径：φ203  
サイズ：600×500×H400  
自動/手動切替式  
付属品：刃の研磨装置・スクレーパー装置付  
（刃先に付いたカスをワンタッチで除去する独特の装置）



①速度調節つまみで焼き立てパンをそのままスライス！  
焼き立ての食パンなら、つまみを左一杯に回して目盛り“1”です。焼成後の時間が経過するほど、目盛りの数を増やします。

②スライスしたパンはきっちり重なります！  
スライス片は、1斤まで積み重なります。1斤ずつ受皿から取ってください。

③自動停止装置で安心！  
切り終わると最初の位置に戻って自動停止します。途中で止めたい時は、赤色のSTOPボタンを押しますと、その位置で瞬時停止します。





## 1 手廻ミートチョッパー

**NO.5**

重量：2.3kg 処理能力：0.7kg/分  
 ロート径：80×80mm プレート径：53mm  
 錫メッキ仕上  
 サイズ：長さ210×幅81×高さ255mm  
 標準仕様 3mmプレート付  
 スプアープレート 4.8mm、肉押棒付

**NO.10**

重量：4.4kg 処理能力：1.3kg/分  
 ロート径：95×102mm プレート径：69mm  
 錫メッキ仕上  
 サイズ：長さ300×幅107×高さ300mm  
 標準仕様 3mmプレート付  
 スプアープレート 4.8mm、肉押棒付



## 2 手廻ミートチョッパー

**NO.12**

重量：4.1kg 処理能力：1.3kg/分  
 ロート径：95×102mm プレート径：69mm  
 錫メッキ仕上  
 サイズ：長さ300×幅119×高さ168mm  
 標準仕様 3mmプレート付  
 スプアープレート 4.8mm、肉押棒付



## 3 電動ミートチョッパー

**S-10**

モーター：1P170 重量：3.8kg  
 処理能力：2kg/分  
 ロート径：50mm プレート径：61.5mm  
 サイズ：長さ380×幅140×高さ285mm  
 標準プレート 4.0mm  
 オプションでプレート2.0・3.0・5.0・6.0mmが  
 あります。



## 4 ウィンナーメーカー

**NO.5用**  
**NO.10・12用 (20mm)**  
**S-10用 (20mm)**



## 5 ミートチョッパー

**12RF-A**

電源：100V 50/60Hz 消費電力：250W モーター：単相 100V  
 重量：24kg サイズ：幅220×奥行500×高さ335mm  
 上皿：アルミ磨き サイズ：幅220×365×45mm  
 本体：高級錫メッキ仕上げ、着脱自由  
 ベット：ステンレス磨き仕上げ 付属品：押し棒



## 6 ミートチョッパー

**12RF-S**

電源：100V 50/60Hz 消費電力：250W モーター：単相 100V  
 重量：23kg サイズ：幅220×奥行495×高さ335mm  
 上皿：アルミ磨き サイズ：幅220×365×45mm  
 本体：ステンレス磨き仕上げ、着脱自由  
 ベット：ステンレス磨き仕上げ 付属品：押し棒



## 7 ミートチョッパー

**22RF-750**

電源：100V 50/60Hz 消費電力：750W モーター：三相 200V  
 重量：36kg サイズ：幅255×奥行540×高さ370mm  
 上皿：アルミ磨き サイズ：幅220×365×45mm  
 本体：高級錫メッキ仕上げ、着脱自由  
 ベット：ステンレス磨き仕上げ 付属品：押し棒



## 8 ミートチョッパー

**12VR-250DX**

消費電力：250W モーター：単相 100V  
 重量：34kg サイズ：幅280×奥行370×高さ415mm  
 上皿：アルミ磨き サイズ：幅220×365×45mm  
 本体：高級錫メッキ仕上げ、着脱自由  
 ケース：ステンレス磨き仕上げ 付属品：押し棒



## 9 ミートチョッパー

**12VR-250SDX**

消費電力：250W モーター：単相 100V  
 重量：33kg サイズ：幅285×奥行405×高さ440mm  
 上皿：ステンレス磨き サイズ：幅260×390×65mm  
 本体：ステンレス磨き仕上げ、着脱自由  
 ケース：ステンレス磨き仕上げ 付属品：押し棒



## 10 ミートチョッパー

**22VR-750DX**

消費電力：750W モーター：三相 200V  
 重量：39kg サイズ：幅285×奥行405×高さ430mm  
 上皿：アルミ磨き サイズ：幅220×365×45mm  
 本体：高級錫メッキ仕上げ、着脱自由  
 ケース：ステンレス磨き仕上げ 付属品：押し棒

No.12 ミートチョッパー用部品

・ナイフ  
 ・プレート (1.2mm/1.6mm/1.9mm/2.3mm/3.2mm (標準)/4.8mm/6.4mm/8.0mm/9.6mm/12.8mm/16.0mm/19.0mm)  
 ※その他、特殊プレート 3つ穴・4つ穴もございます。  
 ※上記プレートの他は特注となります。

No.22 ミートチョッパー用部品

・ナイフ  
 ・プレート (1.2mm/1.6mm/1.9mm/2.3mm/3.2mm (標準)/4.8mm/6.4mm/8.0mm/9.6mm/12.8mm/16.0mm/19.0mm)  
 ※その他、特殊プレート 3つ穴・4つ穴もございます。  
 ※上記プレートの他は特注となります。



手間のかかる野菜の下処理作業を省力化。ジャガイモやニンジンなど、手間のかかる根菜類の皮むきをグリーンと省力化！

### 1 ピーラー(5kgタイプ)

HP-5S

電源：単相100V 50/60Hz 消費電力：180/165W 定格時間：連続  
質量：32kg 処理能力：5kg/2～3min  
サイズ：幅380×奥行450×高さ540mm



### 2 ピーラー(10kgタイプ)

HP-10N

電源：単相100V 50/60Hz 消費電力：225/270W 定格時間：連続  
質量：28kg 処理能力：10kg/1～2min サイズ：幅500×奥行485×高さ622mm  
タイマー時間：最長15分  
付属品：排水ホース1本（取付バンド付）

- ジャガイモ、さつまいも、ニンジン、玉ネギ、などの根菜類に。
- 作動中は材料に散水しているので、終了時にはきれいな仕上がりが得られます。
- 剥かれた皮は、分離され自動的に排出されます。
- 皮剥ディスクの回転により根菜類を振動させて剥くので材料のロスがわずかで経済的です。
- ステンレス製なので、耐久性にも優れた衛生的です。
- ドライ仕様は本機とシンクを合体し、衛生面や作業効率をさらに高めるさまざまな工夫がされています。



### 3 球根皮剥機 (ステンレス製円筒型)

P-28  
P-48  
P-84

| 型式   | 寸法 (mm)     | 一回の<br>投入量<br>(kg) | 所要<br>時間<br>(分) | ディスク<br>外径<br>(mm) | 消費電力<br>(単相又は三相)             | 給水<br>(mm) | 製品<br>質量<br>(kg) |
|------|-------------|--------------------|-----------------|--------------------|------------------------------|------------|------------------|
| P-28 | 380×500×750 | 8～10               | 2               | φ335               | 単相100V 0.2kw<br>三相200V 0.2kw | φ15        | 50               |
| P-48 | 442×600×850 | 13～15              | 2               | φ393               | 単相100V 0.4kw<br>三相200V 0.4kw | φ15        | 103              |
| P-84 | 555×728×970 | 25～30              | 3               | φ500               | 三相200V 0.75kw                | φ20        | 140              |



### 4 球根皮剥機 (ドライ仕様)

P-28D  
P-48D  
P-84D

| 型式    | 寸法 (mm)         | 一回の<br>投入量<br>(kg) | 所要<br>時間<br>(分) | ディスク<br>外径<br>(mm) | 消費電力<br>(単相又は三相)             | 接続口<br>排水   | 製品<br>質量<br>(kg) |
|-------|-----------------|--------------------|-----------------|--------------------|------------------------------|-------------|------------------|
| P-28D | 930×640×930     | 8～10               | 2               | φ335               | 単相100V 0.2kw<br>三相200V 0.2kw | φ15 50A 80  |                  |
| P-48D | 1,040×690×959   | 13～15              | 2               | φ393               | 単相100V 0.4kw<br>三相200V 0.4kw | φ15 50A 115 |                  |
| P-84D | 1,250×800×1,043 | 25～30              | 3               | φ500               | 三相200V 0.75kw                | φ20 50A 160 |                  |



### 5 球根皮剥機(鋳鉄製)

P-22  
P-42

●球根皮剥機(鋳鉄製)

| 型式   | 寸法 (mm)     | 一回の<br>投入量<br>(kg) | 所要<br>時間<br>(分) | ディスク<br>外径<br>(mm) | 消費電力<br>(単相又は三相)             | 給水<br>(mm) | 製品<br>質量<br>(kg) |
|------|-------------|--------------------|-----------------|--------------------|------------------------------|------------|------------------|
| P-22 | 390×610×800 | 8～10               | 2               | φ335               | 単相100V 0.2kw<br>三相200V 0.2kw | φ15        | 71               |
| P-42 | 550×740×900 | 13～15              | 2               | φ393               | 単相100V 0.4kw<br>三相200V 0.4kw | φ15        | 120              |



### 6 野菜脱水機(4kgタイプ)

VS-250N

電源：単相100V 50/60Hz 消費電力：130/145W 定格時間：連続  
質量：26kg サイズ：幅430×奥行388×高さ457mm  
タイマースイッチ付（最長15分）



### 7 野菜脱水機(10kgタイプ)

VS-400

電源：単相100V 50/60Hz 消費電力：140/160W 定格時間：20分  
質量：32kg サイズ：幅500×奥行421×高さ726mm  
タイマースイッチ付（最長5分）