

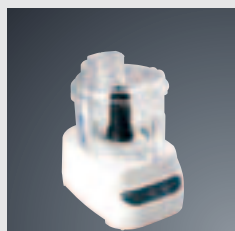


調理機械

コンパクトデザインで
納得の機能性を発揮。

スイッチONでお任せの頼れる万能機器から、必要な量だけサッと用意できる
気軽な手動機器まで、便利な機能派アイテムをまとめてご紹介。

切る・混ぜる・おろす・練る…面倒な下処理を手軽に済ませて、さらなる能率アップを。



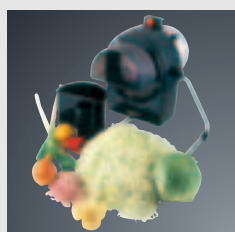
P.601 アサヒ スーパーフード
プロセッサー AFP-1

短時間調理を実現する切れ味の良い刃と
操作しやすく、洗しやすい、即戦力設計。



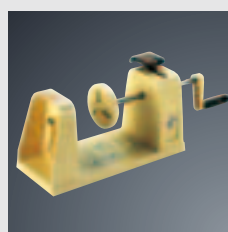
P.632 オロシ機

様々な料理で活躍する大根おろし。
たいへんな大根おろしが簡単にできます。



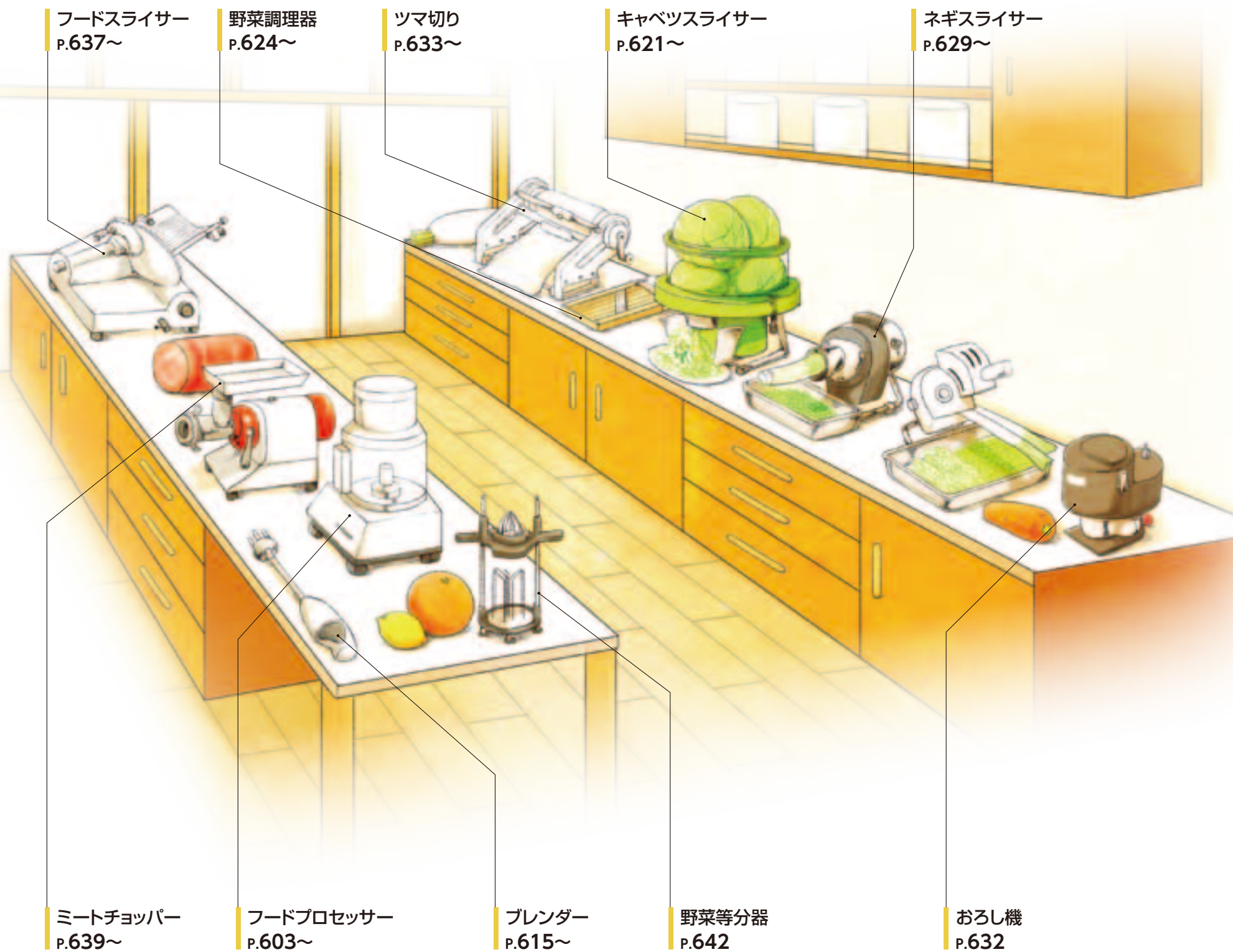
P.620 マルチスライサー

様々な食材を簡単スライス。



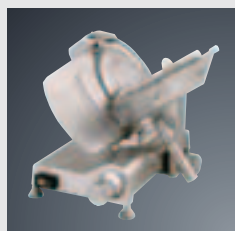
P.634 ツマ切機

板前さんもびっくり!
ホテル、寿司屋、仕出し屋さんで大好評。



P.636 ミジン切機

大量野菜をミジン切り。



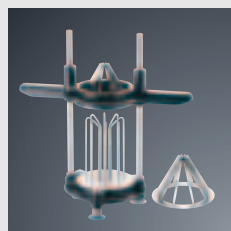
P.638 フードスライサー

肉類や野菜類など、
様々な食品を均等にスライスできます。



P.640 ミートチョッパー

肉をすばやくミンチ。



P.642 特殊カッター

食品工場の定番!野菜等分器。

SUPER FOOD PROCESSER マスターチョッパー AFP-1

食品衛生法適合品

短時間調理を実現する切れ味の良い刃と操作しやすく、洗しやすい、即戦力設計。安心の国内生産。

単機能タイプ



① アサヒ スーパーフード プロセッサー AFP-1 (単機能タイプ)

〈CML-33〉 7-0601-0101 ¥130,000

232×323×H336
 電源: AC100V 50/60Hz
 定格時間: 20分間
 消費電力: 550W
 回転数: 1500/1800rpm
 材質: 容器/ポリカーボネイト
 カッター/ナイロン、ステンレス
 容量: 3.6ℓ
 質量: 9.0kg

付属品:
 ワークボール、
 ワークボール蓋、
 カッターASSY
 のぞき蓋、
 専用ブラシ

扱いやすい操作パネル

濡れた手でもOK!!



・使いやすく視認性のよい、角度がついた操作パネル
 ・小さな力で操作可能なタクトイルスイッチを使用
 ・コンセントの接続時、スイッチ操作時にインジケータランプが点灯
 ・清掃しやすい、水が浸入しにくい樹脂シートのフラット操作パネル

多機能タイプ



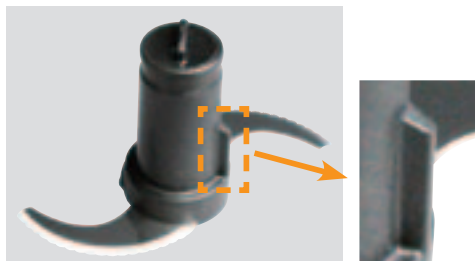
② アサヒ スーパーフード プロセッサー AFP-1M (多機能タイプ)

〈CML-38〉 7-0601-0201 ¥160,000

232×323×H410
 電源: AC100V 50/60Hz
 定格時間: 20分間
 消費電力: 550W
 回転数: 1500/1800rpm
 材質: 容器/ポリカーボネイト
 カッター/ナイロン、ステンレス
 容量: 3.6ℓ 質量: 9.7kg
 付属品: ワークボール、ワークボール蓋(単機能・多機能 各1)、カッターASSY、のぞき蓋、プレート軸、小プッシャー、プッシャー、プッシャーガイドASSY、千切り刃、おろし刃、スライス刃(1mm)、専用ブラシ

●従来のカッターに加え3種の替刃によりさまざまなカットができる多機能タイプです。
 ※2mmスライス刃は付属していません。

抜群の切れ味と時短調理



匠の技が活きる「極厚ステンレス刃」

刃の耐久性を高めるため、業界唯一の厚さ2mmのステンレスの刃を採用。職人が1つ1つ手作業で研いだ折り紙付きの刃は切れ味抜群。柔らかいキャベツなども綺麗にみじん切りにしていきます。

時短調理を可能にする「隠し羽根」

時短調理の秘密は軸部にある小さな隠し羽根にあります。容器内の食材をこの羽根が攪拌することで、時短調理を可能にしています。

安全設計

安心のマグネットセンサー

容器蓋の磁石を本体のマグネットセンサーが感知する構造になっており、正確にセットしないと主電源が入らない仕組みになっています。事故を未然に防ぐ安心設計です。



専用ブラシ付

刃の隅々まできれいに洗うことが出来る専用ブラシ

静音性と強力なトルク

耐久性に優れた「インダクションモーター」

本体中心部に位置する「インダクションモーター」は厨房でのタフな使用環境に耐えられる高い耐久基準をクリア。連続使用時間も海外製の競合品と肩を並べてトップクラスの性能です。驚くほどの静音性と、強力なトルクが納得の重厚感です。



電源	AC100V 50/60Hz	
定格時間	20分間(仮)	
消費電力	550W	
回転数	1500/1800rpm(50Hz/60Hz)	
材質	本体	ABS,PP
	容器	ポリカーボネイト
	カッター	ナイロン、ステンレス
容量、質量	3.6ℓ、9.0kg	
サイズ	本体	W:220 D:320 H:303mm
	容器	W:232 D:323 H:336mm

衛生的な設計



容器の分解性能

容器は大口径の200mm、洗浄が非常に容易です。パーツも極力少なくし、お手入れがしやすく使い勝手の良い設計です。また、便利な目盛り付きで、調理が簡単に行えます。容器は透明性、耐衝撃性、耐熱性を兼ね備えたポリカーボネイトを採用。

刃、容器、フタなど、細かいパーツごとに販売しておりますので、長期に渡り安心してご使用頂けます。

基本パーツ 単機能タイプ用



- カッターASSY 7-0601-0102 ¥12,000
- ワークボール蓋 7-0601-0104 ¥6,000
- 専用ブラシ 7-0601-0106 ¥1,800
- ワークボール(容器) 7-0601-0103 ¥8,000
- のぞき蓋 7-0601-0105 ¥1,200

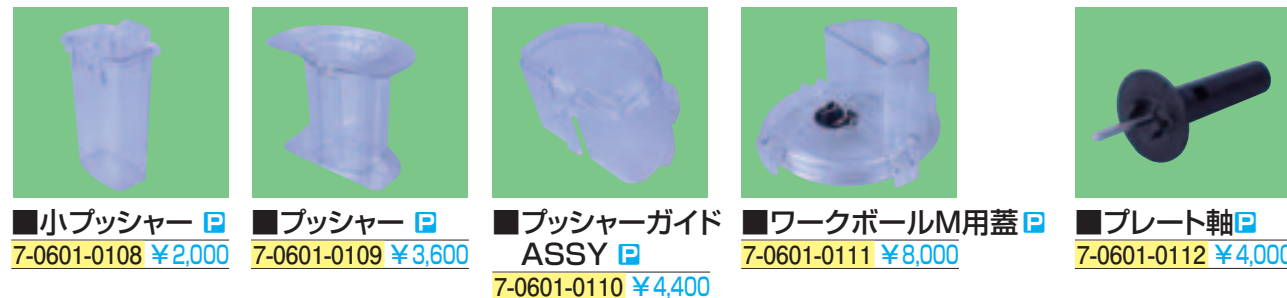
従来の①AFP-1に追加することで多機能タイプに変身。

■多機能用プレートセット 7-0601-0107 ¥60,000

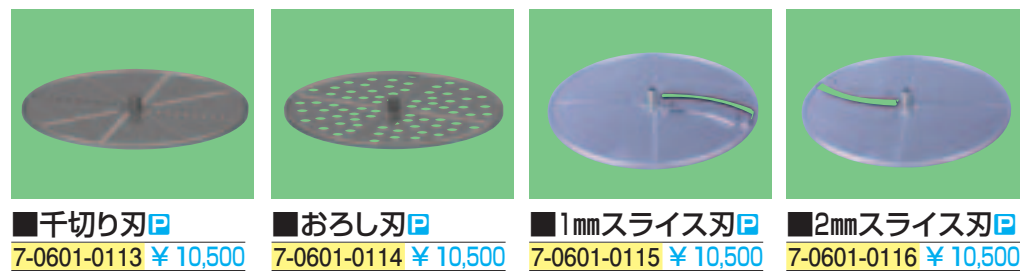
セット内容: 小プッシャー、プッシャー、プッシャーガイドASSY、ワークボールM用蓋、プレート軸、千切り刃、おろし刃、スライス刃1mm、スライス刃2mm

●従来のカッターに加え千切り、おろし、スライスができます。

基本パーツ 多機能タイプ用(プレートセット セット内容)



- 小プッシャー 7-0601-0108 ¥2,000
- プッシャー 7-0601-0109 ¥3,600
- プッシャーガイドASSY 7-0601-0110 ¥4,400
- ワークボールM用蓋 7-0601-0111 ¥8,000
- プレート軸 7-0601-0112 ¥4,000



- 千切り刃 7-0601-0113 ¥10,500
- おろし刃 7-0601-0114 ¥10,500
- 1mmスライス刃 7-0601-0115 ¥10,500
- 2mmスライス刃 7-0601-0116 ¥10,500

関連商品

各種ソフト食 シリコン型 →P.388

SUPER BLENDER
tiny Pro&Home
ミキサー食専用フードブレンダー
スーパーブレンダー tiny ASH-6
Pro&Home

スーパーブレンダーの攪拌性能はそのままに、用途に応じた自由自在なカスタマイズが可能。

食品衛生法適合品



① アサヒ スーパーブレンダー tiny(タイニー) ASH-6S
<FBL-69> 7-0602-0101 ¥78,000
185×260×H392

② アサヒ スーパーブレンダー tiny(タイニー) ASH-6L
<FBL-70> 7-0602-0201 ¥80,000
185×260×H457

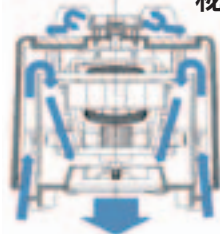
仕様

	ASH-6S	ASH-6L
電源	AC100V 50/60Hz	
消費電力	600W	
定格時間	10分運転2分停止の連続	
回転数	高速24000～低速11000rpmの5段階	
ボトル容量	1.0ℓ	1.8ℓ
処理容量	最大0.5ℓ、最小60ml	最大1.0ℓ、最小80ml
ボトル材質	コポリエステル	
質量	4.0kg	3.8kg

関連商品 その他ブレンダー→P.865

驚異の耐久性:連続使用10分

秘密は「モーターの冷却機能」

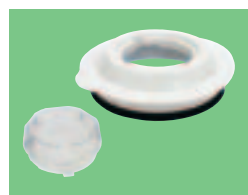


モーター下部に設置された強力なファンが、加熱された空気を吹き出し、常に新鮮な外気でモーターを冷やす様に設計されています。この設計により、本体内部の温度上昇を抑え、連続使用時間10分の実現に至りました。
又、極度に負荷がかかった時や、熱が蓄積した際は保護装置が働き、モーターが壊れない様に保護します。厨房内でのタフな使用環境を想定して耐久性を高めました。



③ tiny用 ミルサー ASH-5-W
<FBL-73> 7-0602-0301 ¥30,000

基本パーツ&オプション



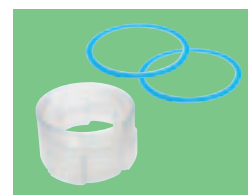
■容器蓋セット (S・L共通) ¥5,500
7-0602-0102



■容器 M ¥11,500
7-0602-0103 L ¥11,500
7-0602-0104 S ¥9,500



■カッター ペースト刃用 ¥15,500
7-0602-0106

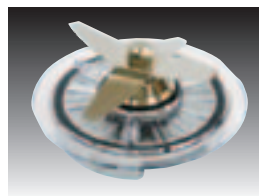


■ベースパッキン 青(5枚入) ¥2,500
7-0602-0108



■スティック スクレーパー ¥3,500
7-0602-0110

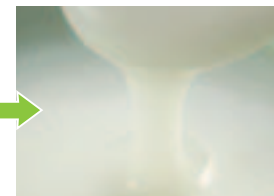
特殊刃 ペースト刃



加水量を減らし、食材を細かく粉碎する性能が優れた刃。施設様で提供されるムース食・ソフト食などの嚙下食や、ペースト・ビュレ・ソースのなめらかな口当たりを追求する料理に向いています。



おかゆ(調理前)



おかゆ(調理後)

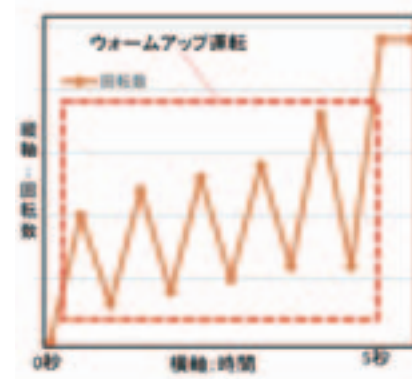
継承した攪拌力

独自の水流:「ダンシング攪拌」

asahiのブレンダーが持つ攪拌性能に優れた水流「ダンシング攪拌」。その秘密は、粉碎性・耐久性に優れた極厚のギザ刃と、特殊な形状の容器が引き起こす独特のリズム。これにより水分が少なくても、全ての内容を綺麗に攪拌することが可能です。業界トップレベルの攪拌性能をお約束します。



ダンシング攪拌(イメージ図)



ウォームアップ運転での刃の回転(イメージ図)

業界初:「ウォームアップ運転」

綺麗に攪拌出来るかどうかは最初の5秒で決まります。asahiはこの5秒に徹底的にこだわり、新たに独自機能「ウォームアップ運転」を加えました。この運転では攪拌の初動で刻む回転のリズムが、食材を軽く巻き上げて、砕き、固い食材の粉碎性能向上や、素材の飛散や壁面への張り付きによるムラを軽減します。

高い安全性と操作性

誤操作を防ぐ2つの安全スイッチ



安全スイッチ

容器と本体の設置部位に2つの安全スイッチを装備。容器が傾くと安全スイッチから外れて自動的に運転が止まり、事故を未然に防ぎます。

水濡れに強い5スピードパネル



濡れた手でもOK!!

- ・清掃しやすく、水が浸入しにくい樹脂シートのパネル
- ・攪拌力に優れた高速24000回転から、静音で微調整しやすい低速11000回転まで5段階のスピード調節。
- ・小さな力で操作可能なタクトイルスイッチ
- ・使いやすく、視認性の良い角度がついた操作パネル
- ・主電源と運転/停止ボタンの2段階操作で運転時の誤操作を防ぎます。

衛生的な設計

容器の分解性能

容器は大・小ともに上下に分割して洗浄が出来、いつも清潔に使用出来ます。また、調味料の調合に便利な目盛り付きで、注ぎ口もあり調理がスピーディで正確に行えます。容器は耐薬品性に優れたコポリエステルを採用し、次亜塩素酸ナトリウムや自動食器洗浄機などで安心してご利用いただけます。

刃の取り外し可能

「ブラシで洗いたいように刃を取り外したい」というリクエストにお応えし、刃をカッターベースと別部品にしました。裏側から刃を洗浄できるので、洗い残しの心配もありません。

コポリエステル容器採用

高透明性、耐衝撃性、耐薬品性、耐熱性に優れた素材。次亜塩素酸ナトリウムでの消毒や自動食器洗浄機にも対応しています。

調理機械
フードプロセッサ
万能調理機
野菜スライサー
ネギ切機
干切り機
おろし機
ツマ切機
ミジン切機
ハムスライサー
ミートチョッパー
専用力クッター類
その他

クイジナート DLCシリーズ ~万能下ごしらえ機の決定版~

新型・旧型共に詳しいパーツ資料は資料集に掲載しております。

4.2ℓ



3.0ℓ



1.9ℓ







① DLC-NXJ2PG (大型)
〈CKI-22〉 7-0603-0101 ¥160,000

② DLC-N7JPG (中型)
〈CKI-24〉 7-0603-0201 ¥120,000

③ DLC-10PRO
〈CKI-15〉 7-0603-0301 ¥46,000

基本セット刃が厨房を強力サポート!

メタルブレード	ドゥブレード	1mmスライサー	おろし金
 刻み ペースト かくはん	 こねる	 薄切り	 おろし

型式	DLC-NXJ2PG (大型)	DLC-N7JPG (中型)	DLC-10PRO
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
消費電力	370/480W	360/380W	330W
回転数	1500/1800回/分	1500/1800回/分	1500/1800回/分
定格時間	30分	25分	10分
容量	4.2ℓ	3.0ℓ	1.9ℓ
質量	9.8kg	7.6kg	5.6kg
サイズ	221×315×H435	212×298×H406	182×252×H348
コード長	約1.8m	約1.8m	約1.8m
付属品	(A)メタルブレード (E)プラスチックドゥブレード (G)1mmスライサー (H)おろし金 (I)ディスク用ハンドル (J)プラスチックパチュラー (K)ブレードクリーナー (NXJ2PG) (Q)クリーニングブラシ (N7JPG)		

使用用途	食材	NXJ2PG	N7JPG	10PRO	NXJ2PS NXJ2SS	N7JPS N7JSS
(生野菜・肉・魚) 食材の下ごしらえ	玉ねぎ(みじん切り)	1.2kg	800g	400g	1.2kg	800g
	牛肉ミンチ	1.0kg	700g	400g	1.0kg	700g
	キャベツ	1.0kg	700g	400g	—	—
	大根	1.5kg	1.0kg	500g	—	—
	小麦粉	1.0kg	700g	300g	—	—

※水分量によって最大量が異なる場合があります。

Point

インダクションモーター

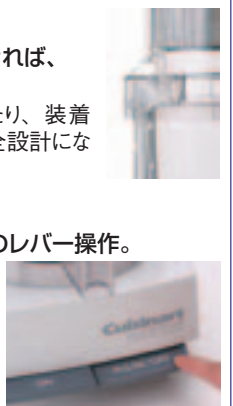
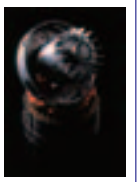
パワフルで耐久性に優れたしかも静かなインダクションモーターを装備。機械の心臓部には高出力、長寿命、低騒音の三拍子揃ったインダクションモーターを採用。

安全性

フタがしっかり閉まらなければ、作動しない安全設計。いずれかのパーツが外れたり、装着していないと作動しない安全設計になっています。

レバー操作

使いやすいピアノタッチのレバー操作。ONは連続使用、PULSE/OFFは瞬間作動と停止に。扱いやすいレバースイッチで仕上がりの思いのまま。



多機能タイプ 基本パーツ ※マークの部品は旧タイプ(DLC-XG・7J2G)にはご使用できません。その他の部品は共通でご使用いただけます。ご注文の際は注意してください。



DLC-G・PROシリーズ	基本パーツ P		①DLC-NXJ2PG (大型)		②DLC-N7JPG (中型)		③DLC-10PRO			
	A	メタルブレード	7-0603-0102	DLC-301-BI	¥10,000	7-0603-0202	DLC-N7MBI※	¥9,000	7-0603-0302	FP-100TXI3
B	プラスチックワークボール	7-0603-0103	DLC-NXWBP※	¥11,000	7-0603-0203	DLC-N7WBP※	¥8,000	7-0603-0303	FP-631A	¥3,800
C	G用カバー	7-0603-0104	DLC-NXCG2※	¥8,500	7-0603-0204	DLC-N7CG※	¥7,000	7-0603-0304	DLC-117B	¥3,300
D	プッシャースリーブ	7-0603-0105	DLC-NXPS2※	¥8,500	7-0603-0205	DLC-N7PS※	¥7,000	7-0603-0305	DLC-118B	¥3,300
E	小プッシャー(白いプラスチック)	7-0603-0106	DLC-NXSP	¥2,000	7-0603-0206	DLC-020BTX	¥800	7-0603-0306	DLC-120B	¥700
F	ドゥブレード	7-0603-0107	DLC-309A	¥4,000	7-0603-0207	DLC-N7DB※	¥2,500	7-0603-0307	FP-749	¥1,400
G	1mmスライサー	7-0603-0108	DLC-341CH	¥7,500	7-0603-0208	DLC-041TXJ	¥5,000	7-0603-0308	DLC-841TX	¥3,000
H	おろし金	7-0603-0109	DLC-335CH	¥8,500	7-0603-0209	DLC-035TXJ	¥6,500	7-0603-0309	DLC-835TX	¥3,500
I	ディスク用ハンドル	7-0603-0110	DLC-339	¥4,000	7-0603-0210	DLC-N7DH※	¥2,500	7-0603-0310	DLC-139	¥1,500
J	プラスチックパチュラー(へら)	7-0603-0111	DLC-302	¥2,000	7-0603-0211	DLC-650	¥700	7-0603-0311	DLC-650	¥700
K	ブレードクリーナー	7-0603-0112	DLC-303	¥2,000	—	—	—	—	—	—
Q	クリーニングブラシ	—	—	—	7-0603-0212	DLC-N7B	¥800	—	—	—

多機能タイプ オプションパーツ



※マークの部品は旧タイプ(DLC-XG・7J2G)にはご使用できません。その他の部品は共通でご使用いただけます。ご注文の際は注意してください。

DLC-Gシリーズ	オプションパーツ P		①DLC-NXJ2PG (大型)		②DLC-N7JPG (中型)		③DLC-10PRO			
	L	ファインシュレッダー	—	—	—	7-0603-0213	DLC-034TXJ	¥5,000	7-0603-0312	DLC-834TX
M	2mmスライサー	7-0603-0113	DLC-342CH	¥7,500	7-0603-0214	DLC-042TXJ	¥5,000	7-0603-0313	DLC-842TX	¥3,000
N	3mmスライサー	—	—	—	—	—	—	7-0603-0314	DLC-843TX	¥3,000
O	4mmスライサー	7-0603-0114	DLC-344CH	¥7,500	7-0603-0215	DLC-044TXJ	¥5,000	7-0603-0315	DLC-844TX	¥3,000
	ミディアムシュレッダー	7-0603-0115	DLC-337CH	¥7,500	7-0603-0216	DLC-037TXJ	¥5,000	7-0603-0316	DLC-837TX	¥3,000
	シンプルカバー	7-0603-0116	DLC-NXCS2※	¥8,500	7-0603-0217	DLC-N7CS※	¥7,000	7-0603-0317	DLC-116	¥3,800

新型・旧型共に詳しいパーツ資料は資料集に掲載しております。

Cuisinart®

プロの厨房に革命を起こして、
世界中の名シェフに愛され続ける理由が、ここにあります。



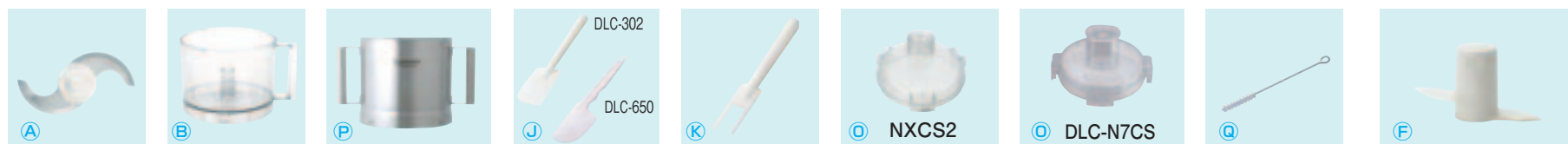
- ① **DLC-NXJ2PS (大型)** <CKI-20> 7-0604-0101 ¥130,000
- ② **DLC-NXJ2SS (大型)** <CKI-21> 7-0604-0201 ¥150,000
- ③ **DLC-N7JPS (中型)** <CKI-26> 7-0604-0301 ¥100,000
- ④ **DLC-N7JSS (中型)** <CKI-25> 7-0604-0401 ¥110,000

※ステンレスワークボールをご使用の際は、処理量が見えないので投入量にご注意ください。

型式	DLC-NXJ2PS (大型)	DLC-NXJ2SS (大型)
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
消費電力	370/480W	370/480W
回転数	1500/1800回/分	1500/1800回/分
定格時間	30分	30分
容量	4.2ℓ	4.2ℓ
質量	9.2kg	10kg
サイズ	221×315×H343	311×305×H346
コード長	約1.8m	約1.8m
付属品	①メタルブレード②プラスチックパチュラー③ブレードクリーナー	

型式	DLC-N7JPS (中型)	DLC-N7JSS (中型)
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
消費電力	360/380W	360/380W
回転数	1500/1800回/分	1500/1800回/分
定格時間	25分	25分
容量	3.0ℓ	3.0ℓ
質量	7.2kg	7.8kg
サイズ	212×298×H337	304×293×H337
コード長	約1.8m	約1.8m
付属品	①メタルブレード②プラスチックパチュラー③クリーニングブラシ	

単機能タイプ 基本パーツ



※マークの部品は旧タイプ(DLC-XG・7J2G)にはご使用できません。その他の部品は共通でご使用いただけます。ご注文の際は注意してください。

DLC-Sシリーズ	基本パーツ		①DLC-NXJ2PS(大型)		②DLC-NXJ2SS(大型)		
	A	メタルブレード	7-0604-0102	DLC-301BI	¥10,000	7-0604-0202	DLC-301BI
B	プラスチックワークボール	7-0604-0103	DLC-NXWBP※	¥11,000	—	—	—
P	ステンレスワークボール	—	—	—	7-0604-0203	DLC-NXWBS※	¥30,000
J	プラスチックパチュラー (へら)	7-0604-0104	DLC-302	¥2,000	7-0604-0204	DLC-302	¥2,000
K	ブレードクリーナー	7-0604-0105	DLC-303	¥2,000	7-0604-0205	DLC-303	¥2,000
O	シンプルカバー	7-0604-0106	DLC-NXCS2※	¥8,500	7-0604-0206	DLC-NXCS2※	¥8,500
	オプションパーツ		①DLC-NXJ2PS(大型)		②DLC-NXJ2SS(大型)		
F	ドッブレード	7-0604-0107	DLC-309A	¥4,000	7-0604-0207	DLC-309A	¥4,000

DLC-Sシリーズ	基本パーツ		③DLC-N7JPS(中型)		④DLC-N7JSS(中型)		
	A	メタルブレード	7-0604-0302	DLC-N7MBI※	¥9,000	7-0604-0402	DLC-N7MBI※
B	プラスチックワークボール	7-0604-0303	DLC-N7WBP※	¥8,000	—	—	—
P	ステンレスワークボール	—	—	—	7-0604-0403	DLC-N7WBS	¥22,000
J	プラスチックパチュラー (へら)	7-0604-0304	DLC-650	¥700	7-0604-0404	DLC-650	¥700
Q	クリーニングブラシ	7-0604-0305	DLC-N7B	¥800	7-0604-0405	DLC-N7B	¥800
O	シンプルカバー	7-0604-0306	DLC-N7CS※	¥7,000	7-0604-0406	DLC-N7CS※	¥7,000
	オプションパーツ		③DLC-N7JPS(中型)		④DLC-N7JSS(中型)		
F	ドッブレード	7-0604-0307	DLC-N7DB※	¥2,500	7-0604-0407	DLC-N7DB※	¥2,500

メタルブレード 刻み ペースト かくはん



チョコレートのかくはんから乳化まで

滑らかなポタージュ作りもあっという間

魚介のすり身も弾力ある仕上がりに

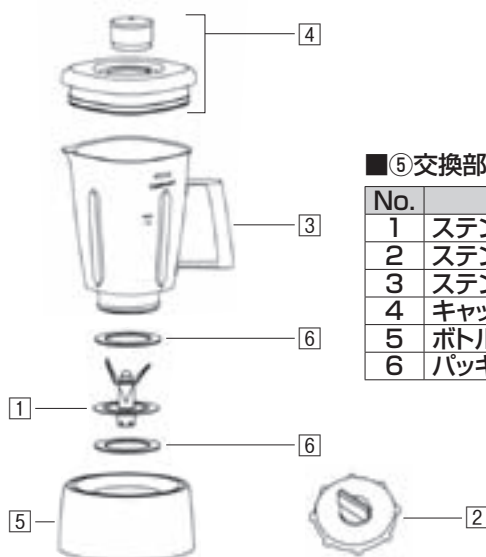
熱い食材対応



⑤ **クイジナート**
ハイスピードプロセッサ
ホットブレンダー CBT-500PRO2
<FBL-24> 7-0604-0501 ¥60,000

191×218×H440
ボトル容量: 1.5ℓ (ステンレス)
定格電圧: 単相100V 50/60Hz
消費電力: 270W
処理容量: 最大1.0ℓ
最小0.2ℓ (お粥の場合)
撈拌2段切換: 高速 18,000r.p.m
低速 15,000r.p.m
パルス18,000r.p.m

質量: 4.3kg
●熱い食材に対応したお粥作りに最適なブレード構造。
●耐久性に優れたオール金属クラッチ(上下)を採用。



⑤交換部品

No.	パーツ名	品番	品番	価格
1	ステンレスブレード	7-0604-0502	CBT 501N	¥12,000
2	ステンスクラッチ	7-0604-0503	CBT 502	¥2,000
3	ステンレスボトル	7-0604-0504	CBT 503	¥12,000
4	キャップカバー	7-0604-0505	CBT 504	¥2,000
5	ボトル台	7-0604-0506	CBT 505	¥2,000
6	パッキン(10枚セット)	7-0604-0507	SPB 105	¥2,000

調理機械
フードプロセッサ!
万能調理機
野菜スライサー
ネギ切機・
干切り機
おろし機・
ツマ切機
ミジン切機
ハムスライサー・
ミートチョッパー
その他
専用力クター類

robot coupe[®] フードプロセッサー ロボクーブ〈マジミックス〉

単機能タイプ

VDシリーズ

切る 刻む 混ぜる 練る



RM-4200VD

RM-3200VD
容器容量
2.6ℓ

① ロボクーブ マジミックス
RM-3200VD
〈CLB-27〉 7-0605-0101 ¥55,000
190×230×H380

RM-4200VD
容器容量
3.0ℓ

② ロボクーブ マジミックス
RM-4200VD
〈CLB-29〉 7-0605-0201 ¥100,000
215×260×H415

RM-5200VD
容器容量
3.6ℓ

③ ロボクーブ マジミックス
RM-5200VD
〈CLB-28〉 7-0605-0301 ¥132,000
215×260×H435

「切る」「刻む」
「混ぜる」「練る」
に特化した
単機能タイプ

付属品

- ボウル
- ミニボウル
- ミニボウルスチール刃
- スチール刃
- ボウルカバー
- プラスチック刃
- エッグビーター
- ツールボックス
- スパチュラ
- 掃除ブラシ

多機能タイプ

Fシリーズ

切る 刻む 混ぜる 練る + スライス 丸千切り おろし



RM-4200F

RM-3200FA
容器容量
2.6ℓ

④ ロボクーブ マジミックス
RM-3200FA
〈CLB-26〉 7-0605-0401 ¥71,000
190×230×H395

RM-4200F
容器容量
3.0ℓ

⑤ ロボクーブ マジミックス
RM-4200F
〈CLB-14〉 7-0605-0501 ¥121,000
215×260×H432

RM-5200F
容器容量
3.6ℓ

⑥ ロボクーブ マジミックス
RM-5200F
〈CLB-15〉 7-0605-0601 ¥164,000
215×260×H453

充実の
アタッチメントで、
多彩なニーズに
対応する
多機能タイプ

付属品

- ボウル
- インナーボウル
- ミニボウル
- ミニボウルスチール刃
- スチール刃
- ボウルカバー
- プラスチック刃
- エッグビーター
- 大根おろし盤
- スライス盤 1mm
- 丸千切り盤 2mm
- 盤取付棒
- ツールボックス
- スパチュラ
- 掃除ブラシ

⑦ ロボクーブマジミックス用パーツ 〈CLB-21〉 ロボクーブ〈マジミックス〉は、切る・混ぜる・練る・おろすなどの多彩な作業を1台でこなします。



スチール刃

7-0605-0701 RM-3200用 ¥9,400
7-0605-0702 RM-4200用 ¥10,400
7-0605-0703 RM-5200用 ¥12,500



プラスチック刃

7-0605-0704 RM-3200用 ¥2,600
7-0605-0705 RM-4200用 ¥3,300
7-0605-0706 RM-5200用 ¥5,800



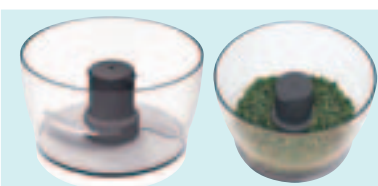
ボウル

7-0605-0707 RM-3200用 ¥8,900
7-0605-0708 RM-4200用 ¥9,900
7-0605-0709 RM-5200用 ¥13,100



インナーボウル

7-0605-0710 RM-3200VD/FA用 ¥9,000
7-0605-0711 RM-4200VD/F用 ¥10,200
7-0605-0712 RM-5200VD/F用 ¥10,200



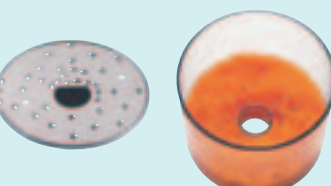
ミニボウル(各機種共通)

7-0605-0713 ¥4,900
ミニボウル専用刃(各機種共通)
7-0605-0714 ¥5,800



スライス盤(各機種共通)

7-0605-0715 1mm ¥6,000
7-0605-0716 2mm ¥6,000
7-0605-0717 4mm ¥6,000
7-0605-0718 6mm ¥6,000



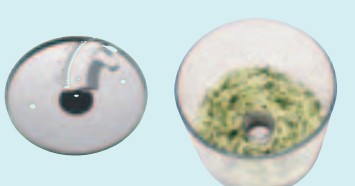
丸千切り盤(各機種共通)

7-0605-0719 2mm ¥6,000
7-0605-0720 4mm ¥6,000
7-0605-0721 6mm ¥6,000



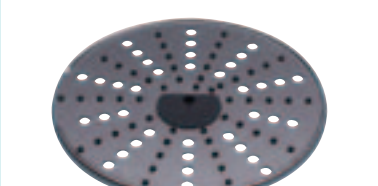
大根おろし盤 (各機種共通)

7-0605-0722 ¥8,400



角千切り盤 3.5×4mm (各機種共通)

7-0605-0723 ¥6,000



チーズおろし盤 (各機種共通)

7-0605-0724 ¥6,000



ボウルカバー

7-0605-0725 RM-3200VD用 ¥7,700
7-0605-0726 RM-3200FA用 ¥9,100
7-0605-0727 RM-4200/5200VD用 ¥7,700
7-0605-0728 RM-4200/5200F用 ¥10,100



押棒

7-0605-0729 VD用 ¥1,540
7-0605-0730 F/FA用 ¥5,200



盤取付棒(各機種共通)

7-0605-0731 ¥4,121



エッグビーター

7-0605-0732 RM-3200用 ¥10,100
7-0605-0733 RM-4200用 ¥10,200
7-0605-0734 RM-5200用 ¥10,700



スパチュラ(各機種共通)

7-0605-0735 ¥1,832

仕様

型 式	RM-3200VD/FA	RM-4200VD/F	RM-5200VD/F
電 源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
電 流	7A 20分定格	8.5A 20分定格	9A 20分定格
消費電力	550W	650W	700W
回転数	1,500rpm/1,800rpm	1,500rpm/1,800rpm	1,500rpm/1,800rpm
容器容量	2.6ℓ	3.0ℓ	3.6ℓ
質 量	VD:6.5kg/FA:6.6kg	VD:7.8kg/F:7.9kg	VD:7.8kg/F:/8.0kg

参考処理量目安

食 材	3200シリーズ		4200シリーズ		5200シリーズ	
	最小量	最大量	最小量	最大量	最小量	最大量
玉ねぎミジン切り	70g	500g	100g	750g	100g	900g
肉ミンチ	120g	600g	160g	800g	160g	950g
魚すり身	120g	650g	160g	900g	160g	1,100g
トマト缶(ピューレ)	70g	550g	100g	700g	100g	850g
パン生地	150g	400g	200g	700g	200g	900g

※処理量はあくまでも目安としてお考えください。

robot coupe®

世界初のフードプロセッサを1960年に開発したロボクーブ。現在に至ってカッターミキサーの名前でプロの料理道具として世界のシェフをサポート

食数
10~20



1 ロボクーブ R-2A
〈CLB-01〉 7-0606-0101 ¥176,000
210×285×H370
1スピード

食数
10~30



2 ロボクーブ R-3D
〈CLB-24〉 7-0606-0201 ¥238,000
220×305×H430
1スピード

食数
10~50



3 ロボクーブ R-4V.V.A 200V
〈CLB-25〉 7-0606-0301 ¥384,000
225×305×H467
無段階変速

食数
20~80



4 ロボクーブ R-5Plus 200V 9A
〈CLB-03〉 7-0606-0401 ¥470,000
280×320×H480
2スピード

カッターミキサーの特長

- ・容器：劣化しにくく、熱い食材にも対応できる丈夫なステンレス容器。食材を衛生的に処理することができるため、肉、魚の練り物に最適。洗浄・除菌しやすく、食材の臭いが付きにくい。
- ・モーター：攪拌力と耐久性に優れた高性能モーターを採用。冷却装置とサーモスタット装備で、使用頻度が高くて安心して使用可能。

■仕様 ※単相・3相200Vにはコンセント形状がいろいろある為、製品出荷時には差し込みプラグをつけていません。

型式	R-2A	R-3D	R-4V.V.A	R-5Plus
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相200V 50/60Hz	3相200V 50/60Hz
電流	7A	9A	10A	6.5A
消費電力	530W	700W	1.1kW	1.8kW(50Hz)・2.2kW(60Hz)
回転数	1,500rpm/1,800rpm	1,500rpm/1,800rpm	300~3,500rpm(50/60Hz)	低速:1,800rpm/高速:3,600rpm
容器材質	ステンレス	ステンレス	ステンレス	ステンレス
容器容量	2.9ℓ	3.7ℓ	4.5ℓ	5.6ℓ
質量	9.2kg	10kg	15.1kg	23kg
付属品	平刃・波刃	平刃・波刃	平刃	平刃・波刃

ブrikサー：滑らかなペーストを実現。介護食作りをする病院、福祉施設にお勧め。

食数
3~20



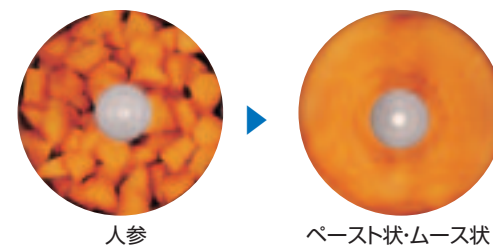
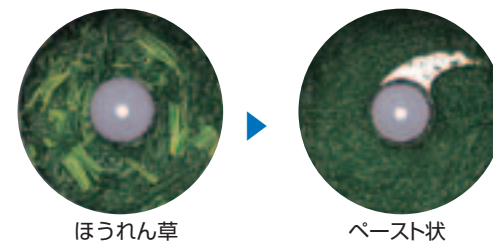
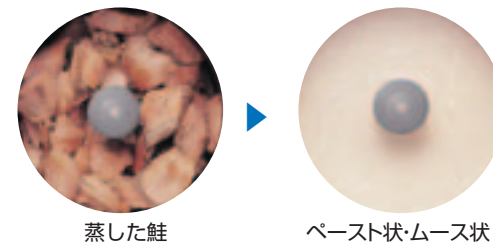
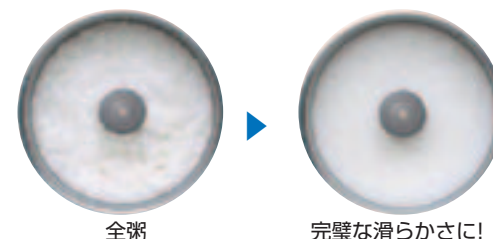
5 ロボクーブ ブrikサー 3D
〈CLB-23〉 7-0606-0501 ¥298,000
225×305×H450
1スピード 高速

食数
5~35



6 ロボクーブ ブrikサー 5Plus
〈CLB-08〉 7-0606-0601 ¥497,000
280×320×H495
200V
2スピード 低速と高速

介護食の処理例



ブrikサーの特長

- ・高速回転：加水しなくても滑らかなペースト状に処理することが可能。
- ・ステンレス容器：耐久性があり衛生的。お粥などの処理も可能。
- ・スクレーパー：攪拌中に食材を掻き落とすことができるため、均一に処理することが可能。

仕様

型式	ブrikサー 3D	ブrikサー 5Plus
電源	単相100V 50/60Hz	3相200V 50/60Hz
電流	11A	6.5A
消費電力	750W	1.8kW(50Hz)/2.2kW(60Hz) (6.5A)
回転数	3,000rpm/3,600rpm	低速1,500rpm 高速3,000rpm(50Hz) 低速1,800rpm 高速3,600rpm(60Hz)
容器材質	ステンレス	ステンレス
容器容量	3.7ℓ	5.6ℓ
質量	12kg	21.5kg

調理機械

フードプロセッサ！
万能調理機

野菜スライサー

ネギ切機・
干切り機

おろし機・
ツマ切機

ミジン切機

ハムスライサー・
ミートチョッパー

その他
専用カッター類

MULTI CHEF

多機能タイプ

スライスやおろしもできるマルチタイプ



容量
3.0ℓ



容量
3.0ℓ



容量
3.0ℓ



容量
3.0ℓ

1 マルチシェフ
フードプロセッサー
MC-1000FPM
〈CML-28〉
7-0607-0101 ¥180,000
280×315×H480

2 マルチシェフ
フードプロセッサー
MC-1500FPM
〈CML-35〉
7-0607-0201 ¥120,000
280×315×H480

3 マルチシェフ
フードプロセッサー
MC-1000FPS
〈CML-29〉
7-0607-0301 ¥160,000
280×315×H405

4 マルチシェフ
フードプロセッサー
MC-1500FPS
〈CML-36〉
7-0607-0401 ¥100,000
280×315×H405

電 源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
消費電力	360/430W	360/430W	360/430W	約 360W/430W
回 転 数	約 1,500/1,800回/分	約 1,500/1,800回/分	約 1,500/1,800回/分	約 1,500/1,800回/分
容 量	3.0ℓ	3.0ℓ	3.0ℓ	3.0ℓ
定格時間	20分	20分	20分	20分
質 量(約)	11.1kg	11.1kg	10.7kg	10.7kg
コード長	2.15m	2.15m	2.15m	2.15m

スクレーパータイプ

手間を省いて、攪拌効果上げるスクレーパータイプ



容量
5.0ℓ



容量
3.0ℓ



容量
3.0ℓ

5 マルチシェフ
フードプロセッサー
MC-5000FPS
〈CML-34〉
7-0607-0501 ¥198,000
325×365×H540

6 マルチシェフ
フードプロセッサー
MC-1000FPSR
〈CML-41〉
7-0607-0601 ¥170,000
280×315×H490

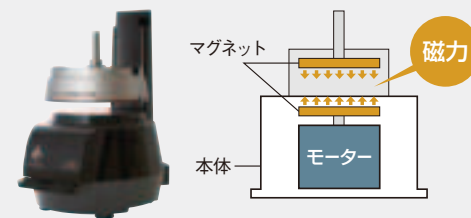
7 マルチシェフ
フードプロセッサー
MC-1500FPSR
〈CML-42〉
7-0607-0701 ¥110,000
280×315×H490

電 源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
消費電力	600/670W	360/430W	360/430W
回 転 数	約 1,500/1,800回/分	約 1,500/1,800回/分	約 1,500/1,800回/分
容 量	5.0ℓ	3.0ℓ	3.0ℓ
定格時間	20分	20分	20分
質 量(約)	15.3kg	11.1kg	11.1kg
コード長	2.15m	2.15m	2.15m

革新的テクノロジー「マグネット・ギヤ」

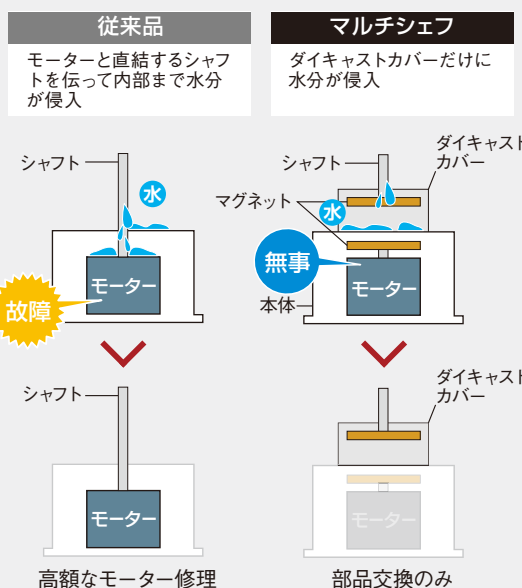
動力伝達の変える

パワフルなインダクションモーターの動力を
マグネットを介して伝導させています。



水分侵入によるモーター故障を軽減

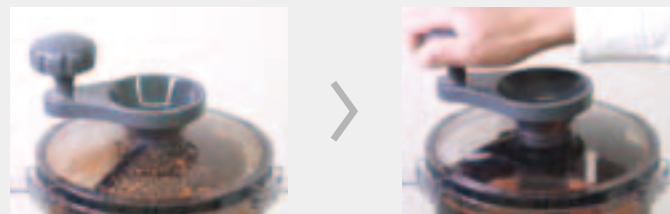
規定量以上の加工などで水分が浸入しても、
高額修理にならない構造設計になっています。



かくはんを補助するスクレーパー

面倒な壁面の食材のかき落とし

取り外し可能なスクレーパーは、練る・混ぜるといった作業で大活躍。
壁についた食材をかき落としながら攪拌します。液体調味料やオイル
など、カバーを開けずに取っ手部分から投入することが可能です。



大きな対流でまぜる

刃の回転方向と逆にスクレーパーを
回すことで、大きな対流をおこすこ
とが可能となり、食材をしっかり混ぜ
ることができます。
ホイップやメレンゲなどは驚くよう
なきめの細かさ。



① マルチシェフ フードプロセッサ用パーツ <CML-32>



■多機能タイプ 基本パーツ

部品名	MC-1000FPM			MC-1500FPM		
1 マルチカバー	PMC1-013	7-0608-0101	¥ 7,000	PMC1-013	7-0608-0116	¥ 7,000
2 小ブッシャー	PMC1-015	7-0608-0102	¥ 1,000	PMC1-015	7-0608-0117	¥ 1,000
3 ブッシャースリーブ	PMC1-014	7-0608-0103	¥ 7,000	PMC1-014	7-0608-0118	¥ 7,000
4 フラットカバーセット(キャップ付き)	PMC1-011012	7-0608-0104	¥ 7,000			
10 ワークボール	PMC1-010	7-0608-0105	¥ 8,000	PMC1-010	7-0608-0119	¥ 8,000
11 カuttingブレード(正広製)	PMC1-003	7-0608-0106	¥ 15,000			
12 カuttingブレード				PMC15-003	7-0608-0120	¥ 9,000
13 ドッコねブレード	PMC1-005	7-0608-0107	¥ 2,500			
14 1mmスライサー(正広製)	PMC1-001	7-0608-0108	¥ 10,000			
15 1mmスライサー				PMC15-001	7-0608-0121	¥ 5,000
16 おろしディスク(ツボエ製)	PMC1-006	7-0608-0109	¥ 10,000			
17 おろしディスク				PMC15-006	7-0608-0122	¥ 6,500
18 デュアルシュレッダー 2/4mm	PMC1-008	7-0608-0110	¥ 5,000			
19 ベントシャフト	PMC1-007	7-0608-0111	¥ 2,500	PMC1-007	7-0608-0123	¥ 2,500
20 ストレートシャフト	PMC1-009	7-0608-0112	¥ 2,000			
21 プロスパチュラ	PMC1-016	7-0608-0113	¥ 2,000	PMC1-016	7-0608-0124	¥ 2,000
22 クリーニングブラシ	PMC1-017	7-0608-0114	¥ 800	PMC1-017	7-0608-0125	¥ 800
23 カバー用パッキン	PMC1-021	7-0608-0115	¥ 1,500	PMC1-021	7-0608-0126	¥ 1,500

オプションパーツ



2mmスライサー(正広製)
MC-1000FPM用
PMC1-002
7-0608-0171 ¥10,000



スクレーパーセット
MC-1000・1500FPSR用
PMC1-026
7-0608-0172 ¥20,000

■標準タイプ 基本パーツ

部品名	MC-1000FPS			MC-1500FPS		
4 フラットカバーセット(キャップ付き)	PMC1-011012	7-0608-0127	¥ 7,000	PMC1-011012	7-0608-0134	¥ 7,000
10 ワークボール	PMC1-010	7-0608-0128	¥ 8,000	PMC1-010	7-0608-0135	¥ 8,000
11 カuttingブレード(正広製)	PMC1-003	7-0608-0129	¥ 15,000			
12 カuttingブレード				PMC15-003	7-0608-0136	¥ 9,000
13 ドッコねブレード	PMC1-005	7-0608-0130	¥ 2,500			
21 プロスパチュラ	PMC1-016	7-0608-0131	¥ 2,000	PMC1-016	7-0608-0137	¥ 2,000
22 クリーニングブラシ	PMC1-017	7-0608-0132	¥ 800	PMC1-017	7-0608-0138	¥ 800
23 カバー用パッキン	PMC1-021	7-0608-0133	¥ 1,500	PMC1-021	7-0608-0139	¥ 1,500

■スクレーパータイプ 基本パーツ

部品名	MC-5000FPS			MC-1000FPSR			MC-1500FPSR		
5 フラットカバーセット(スクレーパー用)	PMC5-011012	7-0608-0140	¥10,000	PMC1-011013	7-0608-0151	¥ 7,000	PMC1-011013	7-0608-0161	¥ 7,000
6 スクレーパーカバーヘラ(1組)	PMC5-022	7-0608-0141	¥ 1,500	PMC1-022	7-0608-0152	¥ 1,200	PMC1-022	7-0608-0162	¥ 1,200
7 スクレーパーボールヘラ(1組)	PMC5-023	7-0608-0142	¥ 1,500	PMC1-023	7-0608-0153	¥ 1,000	PMC1-023	7-0608-0163	¥ 1,000
8 スクレーパーアーム	PMC5-024	7-0608-0143	¥ 3,000	PMC1-024	7-0608-0154	¥ 1,800	PMC1-024	7-0608-0164	¥ 1,800
9 スクレーパーハンドル	PMC5-025	7-0608-0144	¥ 9,000	PMC5-025	7-0608-0155	¥ 9,000	PMC5-025	7-0608-0165	¥ 9,000
10 ワークボール	PMC5-010	7-0608-0145	¥13,000	PMC1-010	7-0608-0156	¥ 8,000	PMC1-010	7-0608-0166	¥ 8,000
11 カuttingブレード(正広製)	PMC5-003	7-0608-0146	¥20,000	PMC1-003	7-0608-0157	¥ 15,000			
12 カuttingブレード							PMC15-003	7-0608-0167	¥ 9,000
13 ドッコねブレード	PMC5-005	7-0608-0147	¥ 3,000						
21 プロスパチュラ	PMC1-016	7-0608-0148	¥ 2,000	PMC1-016	7-0608-0158	¥ 2,000	PMC1-016	7-0608-0168	¥ 2,000
22 クリーニングブラシ	PMC1-017	7-0608-0149	¥ 800	PMC1-017	7-0608-0159	¥ 800	PMC1-017	7-0608-0169	¥ 800
23 カバー用パッキン	PMC5-021	7-0608-0150	¥ 2,000	PMC1-021	7-0608-0160	¥ 1,500	PMC1-021	7-0608-0170	¥ 1,500

調理機械

フードプロセッサ！
万能調理機

野菜スライサー

ネギ切機・
干切り機

おろし機・
ツマ切機

ミシン切機

ハムスライサー・
ミートチョッパー

その他
専用力クッター類

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービス
喫茶用品
軽食
製菓用品
棚・ウゴン
洗濯用
清掃用品
長靴
消耗品
パンケツト
ウェット
ウェット
テーブル
卓上備品
料理演出
グラス
ホテル
椅子
サイン
店舗備品

PRO SERIES e-PROシリーズ
多彩なプログラムで素材の持ち味を活かした食感を実現!



5つのオートメニューと2つのマニュアルモード

ミンチ みじん切り フロースン ペースト ドレイナー マニュアル1 マニュアル2



① **パナソニック マルチプロセッサー MK-FE601**

〈CPL-11〉 7-0609-0101 ¥79,000
264×265×H435
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:150W
容量:最大400g(ハンバーグのたね)
質量:約4.6kg
その他付属品:アタッチメント収納ケース、へら付きブラシ、メニューラベル、レシピブック

- 大型ナイフカッター&トライタン容器
- 付属のクイックドレイナー使用で野菜をはじめ豆腐やヨーグルトの水切りが可能です。

Panasonic ideas for life



② **パナソニック フードプロセッサー MK-K81**

〈CPL-09〉 7-0609-0201 ¥22,500
225×154×H212
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:120W
容量:最大500g(ハンバーグのたね)
質量:2.8kg(ナイフカッター使用時)
その他付属品:辻調レシピブック、へら付ブラシ

- 硬度がチタンの約1.2倍のブラックチタン採用「ブラックハードチタンカッター」。
- 新食感!粗くおろせる「鬼おろしカッター」搭載。
- 高速・あらびき・低速の3段階に回転モードを選択可能。

③ **パナソニック フードプロセッサー MK-K61**

〈CPL-10〉 7-0609-0301 ¥17,500
225×154×H212
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:120W
容量:最大500g(ハンバーグのたね)
質量:2.8kg(ナイフカッター使用時)
その他付属品:辻調レシピブック、へら付ブラシ

- 硬度がチタンの約1.2倍のブラックチタン採用「ブラックハードチタンカッター」。
- 新食感!粗くおろせる「鬼おろしカッター」搭載。
- 高速・あらびき・低速の3段階に回転モードを選択可能。

④ **パナソニック フードプロセッサー MK-K48P**

〈CPL-02〉 7-0609-0401 ¥12,500
225×155×H190
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:120W
容量:最大500g(ハンバーグのたね)
質量:2.6kg(ナイフカッター使用時)

■容量の目安

材 料	タマネギ	魚のすりみ	ハンバーグのたね	大根・長いも	パン生地
カッター	ナイフカッター		おろし・とろろカッター	パンの羽根	
最大量	300g	300g	最大量 500g	最大量 250g	小麦粉 150g限定
最小量	50g	100g			

■仕様一覧表

品 番	使いやすさ							清潔 ガラス製 容器
	きざむ する・まぜる	おろす とろろ	スライス せん切り	パン生地 練り	高・低速 スイッチ	あらびき スイッチ	入れすぎ ストッパー	
MK-K81	●※	●	●	●	●	●	●	●
MK-K61	●※	●		●	●	●	●	●
MK-K48P	●	●					●	●

※ブラックハードチタンカッター採用。

⑤ **テスコム フードプロセッサー TK441**

〈CHC-52〉 7-0609-0501 ¥12,000
260×170×H215
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:170W
容量:最大500g(ハンバーグのたね)
質量:2.7kg
その他付属品:ブラシ、へら、レシピブック

- リバーシブルの両面(粗め/細かめ)おろし刃付。
- 蓋は、粉・液体漏れを防ぐパッキン付。
- 刃、へら、ブラシなどを全てを本体に一体収納。

電源コードもすっきり。



タイマー機能搭載!ミキサー食や熱い食材の攪拌専用機!容器ロック式でより安全に!



処理容量
1.5L

処理容量
0.8L



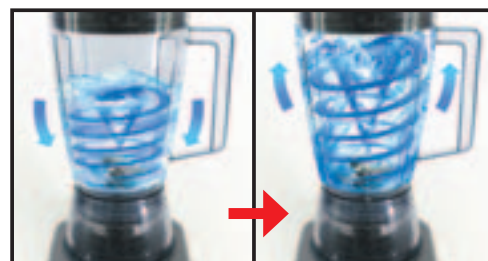
スモールボトル
ASH-2-1-S
(付属品)

タイマー機能搭載で
モーターへの負荷を軽減



タイマー機能 最大3分
(1分・30秒単位での設定可能)
作業の平準化(レンジ化)を可能にし、過剰運転を防止できます。

ダンシング攪拌の粉碎パワー。



容器ロック式でより安全に!



固形物を下から上に動かす(ダンシング攪拌)により、ギザギザの特殊刃が素早くカット!従来品とは段違いのパワフルさです。



安全スイッチ
容器と本体の設置にロック機能を装備。容器のブレや誤作動を防止、運転中手で押さえる必要もありません。

① アサヒ スーパーブレンダーASH-2N SUPERPRO

(FBL-81) 7-0610-0101 ¥145,000

200×225×H500
ボトル容量:3.0L (ポリカーボネイト)
処理容量:最大1.5L、最小0.3L
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:750W
定格時間:連続

(15分運転2分停止の連続)
攪拌2段切換:高速 24,000/1分
低速 19,000/1分

質量:約4kg

付属品:スモールボトル ASH-2-1-S
ボトル容量:1.9L (ポリカーボネイト)
処理容量:最大0.8L 最小0.1L
●少量の粉碎・攪拌に便利です。

- 熱い食材(80℃以下)に対応したスーパーブレンダー。
- 容器、フタ、フィルターキャップからパッキンにいたるまで耐熱素材を採用。熱風消毒乾燥ができます。(100℃まで)
- 付属品のスモールボトルASH-2-1-Sを使用すれば少量にも対応します。
- 業界初の容器ロック式を採用し、安全面の配慮と容器軸の破損を防止します。
- 特殊刃で固形物も粉碎し易く、繊維の多い食材も完璧に処理。
- 分解可能なカッターでメンテナンスが簡単。
- ※カッターの交換には別売のアジャストハンドルが必要です。

容器部分がセパレーツに!

容器は大小ともに、上下に簡単に分割できます。すみずみまで洗浄でき、いつも清潔に使用できます。又、食材の移しかえに便利な、注ぎ口や、調味料等の調合に便利な目盛りを付ける事により作業が正確に行えます。



熱風消毒が可能な耐熱素材!

容器部分は、蓋、フィルターキャップ、パッキンを含む全てのパーツに耐熱素材を採用。容器自体は耐熱100℃までOK。消毒乾燥が可能です。

分解可能なカッターセット!

部品交換、分解掃除が容易なカッター構造。特殊刃を使用し現場でカッターアッセンブリーの交換が可能です。磨耗も最小限に抑える独自の軸構造を開発しました。カッターベースは、ドーム型の形状を採用、吹きこぼれた液体が本体内部へ流入する事を防ぎ、回転時に発生する熱を逃がす構造になっています。



少量メニューを高速パワーで粉碎します。個別メニュー提供に最適!



② スーパーブレンダー用
スーパーミルサー ASH-5

(FML-24) 7-0610-0201 ¥30,000

セット内容:カッターベース (ポリアセタール)
ベース (ポリカーボネイト)
大容器400c.c. (ポリカーボネイト)
小容器220c.c. (ポリカーボネイト)
処理容量/大容器 (200c.c.)
小容器 (50c.c.)
容器蓋/2個

- 耐熱素材容器(容器の耐熱100℃までの採用で熱風消毒乾燥ができます。



セット時

スーパーブレンダー交換部品・オプションはP.866参照ください。

スーパーブレンダーのモーター部分を共用できるので経済的です。

- ミル用途に使える小容器(220c.c.)プラス、1人前の攪拌にも便利な大容器(400c.c.)のセットで、多様なニーズに対応できます。

カッターは、刃のない平刃で取扱いに安心です。

- 少量の水分を加えた調理済みの食品や、ゴマ、大豆などの乾燥食材を素早く滑らかに粉碎するのに適した平刃です。

業界初!容器ロック式でより安全に!

- ベースと容器類、及び本体設置にロック機能を装備。容器のブレや誤作動を防止、運転中に手で押さえる必要もありません。

PACO ジェット パコジェット Freezing to pacotize



③ 凍結粉碎調理器
パコジェット PJ1

(CPK-02) 7-0610-0301 ¥750,000

182×360×H498
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1KW
定格時間:10分
ポーション設定範囲:1~10段階
(1ポーション80ml)
容器容量:800ml
加工食品冷凍温度:-20~-23℃
質量:13kg
付属品:専用容器×2個、
洗浄セット一式、スプーン

④ 凍結粉碎調理器
パコジェット PJ2

(CPK-04) 7-0610-0401 ¥860,000

182×360×H498
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:870W
定格時間:40分
ポーション設定範囲:1~100段階(1ポーション8ml)
加工食品冷凍温度:-20℃~-23℃
質量:16kg
付属品:専用容器×2個、洗浄セット一式、スプーン
●少量設定可能
●作業音がより小さく
●液晶パネル

食材の鮮度、風味、旨みを活かす、
パコタイズという調理法。

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、彩色でご提供いただけます。

パコジェットの工程



①仕込み ②フリージング ③パコタイズ(加工) ④後片付け



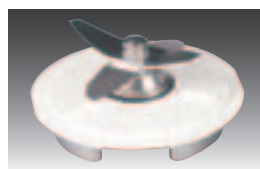
■③④付属品

- スプーン
- 専用容器
- ピーカー蓋
- ラバーシール
- プラスチックウォッシャー
- ゴールド ブレード
- ホルダー
- スプレーガード
- リンスアタッチメント

食品衛生法適合品 スーパーブレンダーの攪拌性能はそのままに、用途に応じた自由自在なカスタマイズが可能。



特殊刃 ロックアイス刃



ロックアイスや冷凍フルーツなどある程度の固さ・大きさがある素材の粉碎が得意な刃。通常の攪拌は勿論、フロースンドリンク・アイススムージー・ジェラートなどのメニューも調理可能です。

ロックアイス(調理前)

ロックアイス(調理後)

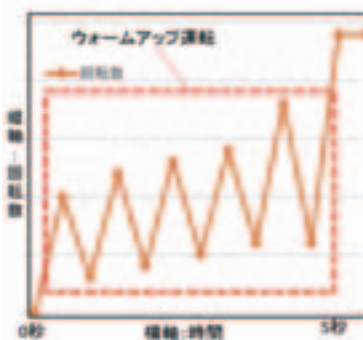
①②交換部品 M

7-0611-0102 カッター(ロックアイス刃用) ¥15,500

継承した攪拌力

独自の水流:「ダンシング攪拌」

asahiのブレンダーが持つ攪拌性能に優れた水流「ダンシング攪拌」。その秘密は、粉碎性・耐久性に優れた極厚のギザ刃と、特殊な形状の容器が引き起こす独特のリズム。これにより水分が少なくても、全ての内容物を綺麗に攪拌することが可能です。業界トップレベルの攪拌性能をお約束します。



ダンシング攪拌(イメージ図)

ウォームアップ運転での刃の回転(イメージ図)

業界初:「ウォームアップ運転」

綺麗に攪拌出来るかどうかは最初の5秒で決まります。asahiはこの5秒に徹底的にこだわり、新たに独自機能「ウォームアップ運転」を加えました。この運転では攪拌の初動で刻む回転のリズムが、食材を軽く巻き上げて、砕き、固い食材の粉碎性能向上や、素材の飛散や壁面への張り付きによるムラを軽減します。

① アサヒ
スーパーブレンダー
tiny(タイニー) ASH-6SI
〈FBL-71〉 7-0611-0101 ¥78,000
185×260×H392

② アサヒ
スーパーブレンダー
tiny(タイニー) ASH-6LI
〈FBL-72〉 7-0611-0201 ¥80,000
185×260×H457

仕様

型 式	ASH-6SI	ASH-6LI
電 源	AC100V 50/60Hz	
消費電力	600W	
定格時間	10分運転2分停止の連続	
回 転 数	高速24000~低速11000rpmの5段階	
ボトル容量	1.0ℓ	1.8ℓ
処理容量	最大0.5ℓ、最小100ml	最大1.0ℓ、最小120ml
ボトル材質	コポリエステル	
質 量	4.0kg	3.8kg

関連商品 その他ブレンダー・交換用部品→P.602

強靭な刃とスピードコントロールでキューブアイスを素早く粉碎!



商品の詳細を
動画で Check!



③ アサヒ ハイパーブレンダー ASH-3 〈FBL-42〉 ¥130,000

7-0611-0301 ピンク
7-0611-0302 ブルー

200×225×H470
ボトル容量:満水1.8ℓ(ポリカーボネイト)
処理容量:最大1ℓ、最小0.24ℓ
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:750W
定格時間:連続(15分運転2分停止の連続)
回転数:9,500~24,100rpm(10段階・ダイヤル設定)

質量:約4.45kg
●1枚の特殊刃から成型され、超高速回転時の耐久性にも優れた強靭なステンレス製カッターを採用。
●10段階のスピードコントロールで氷の仕上がりを調整し、あらゆるフードシェアに対応します。
●最大93dBの静音設計で、防音カバー無しでも店頭でご使用いただけます。



運転方式
自動変速運転(30秒)
操作スイッチを1回押すと30秒間運転後、自動停止します。
(フルパワー1秒間+設定スピードで29秒間運転)

通常運転(連続運転)
操作スイッチを2回続けて押すと(0.5秒以内)、設定したスピードで通常スピードになります。もう1回押すとOFFになり、運転が停止します。

フラッシュスイッチ
押し続けている間のみ高速回転します。



アサヒ スーパーブレンダーのボトル(別売)が使用できます。ミキサー食やフレッシュジュース、熱いスープ作りも可能になります。用途が広がり通年をとってお使いいただけます。



鮮度を極めた真空ミキサー

④ テスコム 真空ミキサー TMV2000

〈FMK-59〉 7-0611-0401 ¥100,000

195×263×H459
電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:310W

コップ容量:1,500ml 質量:4.6kg

付属品:掃除用ブラシ、カッター洗淨用キャップ

- 空気を吸引しながら攪拌するので、酸素の限りなく少ない真空状態が野菜や果物の酸化を抑え、最上級のおいしさをつくります。
- スイッチ一つで、空気吸引、攪拌、自動停止の「おまかせオート調理」(攪拌時間10~120秒の設定可能)
- 波刃で食材を細かく切削するので食物繊維までなめらか「6枚刃 パワフルカッター」
- ミキサーボウルは耐久性に優れた樹脂トライタンを採用。

⑤ パワフルミキサー KC-4859R

〈FMK-49〉 7-0611-0501 ¥30,000

230×235×H445

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:800W

回転数(定格水負荷時):高速14,000/1分
中速11,000/1分
低速8,000/1分

コップ容量:1,200ml

定格時間:4分

質量:3.8kg

- パワフルに混ぜる6枚刃カッターで、野菜スムージーもなめらかにできます。
- 素材に合わせて切り替えができる3段階調節。



Vitamix 世界中で高い評価を得ている信頼のブランド
「バイタミックス」

「ツインベアリング」…ブレードシャフトの回転がスムーズで抜群の耐久性を誇ります。
「ボルテックス対流」…強い攪拌力と流線型のコンテナによりムラのない仕上がりを実現。
「独自のブレード加工」…レーザーカットによる1枚物のブレードにテフロンシールを施し耐久性に優れています。
「簡単分解洗浄で衛生的」…専用工具「リテーナー」でブレードアセンブリを取り外し、すみずみまで清掃が可能です。
※バイタプレップ3 No.10087は標準付属されていますが、その他の機種は別売です。

コンパクトデザイン
ながら最大で
5.6ℓのメニュー作りが
可能!



**1 バイタミックス ブレンダー
バイタプレップXL 10272**
〈FBL-57〉 7-0612-0101 ¥396,000
314×483×H473
ボトル容量:5.6ℓ(トライタン)
定格電圧:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,300W
回転数:最高24,000回転/1分
質量:22.7kg
付属品:2.0ℓボトル、アクセラレーター
●お粥など熱いものも冷まらずにそのまま
攪拌ができます。
氷を砕いてスムージーなどのフローズ
ンドリンクも作れます。
●食材の質や仕上がりの好みに応じてブ
レードの回転速度(10段階)を変更でき
ます。
●カバーにはマグネットセーフティ装置が付
いているので安全に作業できます。

標準装備品



**2 バイタミックス ブレンダー
バイタプレップ3 10087**

〈FBL-29〉 7-0612-0201 ¥128,000
203×229×H514
ボトル容量:2ℓ(トライタン)
定格電圧:単相100V 50/60Hz
消費電力:975W
回転数:バリエブル 3,000~24,000回転/1分
(10段階切替)
ハイ 37,000回転/1分
質量:5.9kg
付属品:アクセラレーター・リテーナー
●繊維質の多い野菜や、固い穀類も、驚異的な
パワーで攪拌。これまでのブレンダー・ミキサー
では処理が難しかった素材も、短時間で理想
的な状態に仕上げます。
●混ぜる・刻む・挽く・捏ねる・砕くなど、さまざまな
仕込みに利用できます。
●仕込み・ドリンク用
アクセラレーター(攪拌棒)
ブレンディング中コンテナ内の対流を
コントロールし、攪拌効果を高めます。

**3 バイタミックス ドリンクマシーン
アドバンス 10196**

〈FDL-79〉 7-0612-0301 ¥128,000
203×229×H460
ボトル容量:0.9ℓ(トライタン)
定格電圧:単相100V 50/60Hz
消費電力:900W
回転数:37,000回転/1分
質量:4.8kg
●強力なモーターと高性能XPブレード、独自の
コンテナにより、スムージーなどフローズンド
リンクはもちろん、シェイクなど粘度の高いド
リンクにおいても高いパフォーマンスを実現しま
す。
●メニューに合わせて最適なプログラムを選
べるオートタイマー機能が付いているので、きめ
の細かい、質の高いドリンクを短時間で提供
可能です。
●ドリンク用



**4 バイタミックス
ドリンクマシーン
2スピード 10095**

〈FDL-63〉 7-0612-0401 ¥108,000
185×220×H440
ボトル容量:1.4ℓ(トライタン)
定格電圧:単相100V 50/60Hz
消費電力:900W
回転数:最高37,000回転/1分
(2段階切替)
質量:4.0kg
●強力なトルクでキューブアイスも
瞬時に粉碎。短時間で高品質な
仕上がりを実現します。
●1台で通常のドリンクメニューは
もちろん、スムージーなどフローズ
ンドリンクを作ることが可能です。
●ドリンク用



**5 バイタミックス用 リテーナー
15596**

〈FDL-64〉 7-0612-0501 ¥3,200
●バイタミックス社製ブレンダー専用のブレード
取り外し用工具です。
●通常の洗浄方法では落ちにくい食材などの
清掃に便利です。
※交換の際はブレードの脱落や刃先に十分注
意して取扱下さい。

PRO e-PROシリーズ

オートメニューとマニュアルモードの
使い分けで料理の幅が広がります。



スープもデザートも、
温冷メニューがこれ1台
「6つのオートメニュー」



●くるみ、ピーナッツ、とろろ
いも、昆布など油分の出
るものや粘り気の強い
食材にも対応。

簡単操作でスピーディ!
約10人分を一度に作れます



**7 パナソニック ミキサー
MX-152SP**

〈FMK-21〉 7-0612-0701 ¥36,500
188×262×H512
定格電圧:単相100V
消費電力:295W
定格時間:連続(4分間運転、2分間
休止のくり返しでの運転)
コップ容量:1,800ml
質量:5.1kg
●ショートスイッチ付・コックレバー方式

MX-152SP交換部品は末尾ページ資料
集8を参照ください。

Panasonic
ideas for life



**8 パナソニック
ファイバーミキサー
MX-X301(G)**

〈FMK-57〉 7-0612-0801 ¥15,000
203×214×H351
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:255W
コップ容量:1,000ml
質量:3kg
付属品:スムージーバー
●付属のスムージーバーを使用すれば、空回りし
やすい葉菜類もミキサーコップふたを開けずに
攪拌ができます。
●メニュー広がる高速・低速モード。
●コップふたを閉めないで回転しない安全設計。



**9 パナソニック
ファイバーミキサー MX-X701**

〈FMK-56〉 7-0612-0901 ¥23,000
203×214×H372
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:255W
コップ容量:ミキサー/1,000ml
タンブラーミキサー/400ml
ミル(ドライ)/50g
ミル(ウェット)/200ml
質量:2.9kg
付属品:スムージーバー、タンブラーミキサー、タン
ブラーコップふた、ミル、ミルコップふた、
レシピブック
●必要な分を手軽につくれるタンブラーミキサー
搭載。専用のコップふたをセットすれば、そのま
まタンブラーに!

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設置
サービスマン
喫茶用品
軽食
製菓用品
棚・ラック
洗濯用品
清掃用品
白衣靴
消耗品
ハンケット
ウェット
テーブル
卓上用品
料理演出
グラス
ホテル
椅子
サイン
店舗備品



① **1 ハミルトンビーチ** **フードブレンダー HBF1100**
 〈FBL-67〉 **7-0613-0101 ¥395,000**
 226×378×H448
 ボトル容量:4.0ℓ(ポリカーボネイト)
 定格電圧:単相100V
 消費電力:1,200W
 回転数:高速 12,500/1分
 低速 1,100/1分
 質量:11kg

①②
 ●ソース、スープ、ドレッシング、ピューレなど、レストランの仕込みから、病院、介護施設のミキサー食作りまで(耐熱温度:95℃)ご使用いただけます。
 ●モーターの回転速度を自由に調整でき、仕上がりをより細かくコントロールすることができます。
 ●オイルなどを少量ずつ注ぎ入れることのできる、エマルジョン用フィルキャップを標準装備。
 ●ステンレススチール製の頑丈な4枚刃で、食材を効率よくカットします。
 ●過酷な業務用の使用条件に耐えるよう、金属製のクラッチ。金属同士がしっかりかみ合い、しっかりとモーターの動力を刃の回転に伝えます。
 ※キューブアイスはご使用できません。

② **1 ハミルトンビーチ** **フードブレンダー HBF1100S**
 〈FBL-68〉 **7-0613-0201 ¥425,000**
 226×378×H481
 ボトル容量:4.0ℓ(ステンレス)
 定格電圧:単相100V
 消費電力:1,200W
 回転数:高速 12,500/1分
 低速 1,100/1分
 質量:11kg



③ **1 ハミルトンビーチ** **フードブレンダー HBF500S**
 〈FBL-51〉 **7-0613-0301 ¥137,000**
 170×210×H530
 ボトル容量:1.9ℓ(ステンレス)
 定格電圧:単相100V 50/60Hz
 消費電力:740W
 回転数:高速 22,000/1分
 低速 11,000/1分
 質量:5.6kg

③④
 ●刃の回転が高速と低速を繰り返すCHOPモード、運転中に刃の回転数をダイヤルで自由に選択できるVALIABLE(ダイヤル可変式)の2種類のモードでドレッシング、マヨネーズや野菜のピューレから介護食まで幅広くご使用いただけます。
 ●強靱なステンレススチール製の2枚刃によって食材をすばやく粉砕します。
 ●液体を少量ずつ投入できるフィルキャップ付で便利です。
 ●幅広い用途でご使用いただけるハミルトンビーチフードブレンダーはホテルやレストラン、病院、介護施設など様々なシーンで活躍します。
 ※キューブアイスはご使用できません。

④ **1 ハミルトンビーチ** **フードブレンダー HBF500**
 〈FBL-52〉 **7-0613-0401 ¥116,000**
 170×210×H480
 ボトル容量:1.4ℓ(ポリカーボネイト)
 定格電圧:単相100V 50/60Hz
 消費電力:740W
 回転数:高速 22,000/1分
 低速 11,000/1分
 質量:5.1kg



⑤ **1 ハミルトンビーチ** **フードブレンダー HBF900S**
 〈FBL-83〉 **7-0613-0501 ¥350,000**
 226×378×H481
 ボトル容量:4ℓ(ステンレス)
 定格電圧:単相100V
 消費電力:1,200W
 質量:11kg
 回転数:高速11,000/1分
 中速 6,500/1分
 低速 3,000/1分



⑥ **1 ハミルトンビーチ** **ブレンダー HBH450**
 〈FBL-35〉 **7-0613-0601 ¥116,000**
 170×210×H435
 ボトル容量:1.36ℓ(ポリカーボネイト)
 定格電圧:単相100V
 消費電力:740W
 回転数:高速 24,000/1分
 低速 20,000/1分
 質量:3.8kg
 ●タイマーは、40秒まで5秒単位の設定可能。
 ※キューブアイスはご使用できません。



⑦ **1 ハミルトンビーチ** **バーブレンダー HBB250R**
 〈FBL-27〉 **7-0613-0701 ¥53,000**
 165×200×H406
 ボトル容量:1.25ℓ(ポリカーボネイト)
 定格電圧:単相100V
 消費電力:240W
 質量:4.2kg
 攪拌2段切換:高速20,000/1分
 低速17,000/1分
 ●押し続けている間だけ回転する、パルススイッチ付。
 ●特殊なコンテナの形状により少量から大量のドリンクまで効率よく対流を発生させミキシングします。
 ●注ぎ口付きのコンテナは複数使用時にスタッキング出来ます。
 ※キューブアイスはご使用できません。



⑧ **1 ハミルトンビーチ** **バーブレンダー HBB250SR**
 〈FBL-26〉 **7-0613-0801 ¥63,000**
 165×200×H395
 ボトル容量:0.9ℓ(ステンレス)
 定格電圧:単相100V
 消費電力:240W
 質量:4.2kg
 攪拌2段切換:高速20,000/1分
 低速17,000/1分
 ●特殊なコンテナの形状により少量から大量のドリンクまで効率よく対流を発生させミキシングします。
 ※キューブアイスはご使用できません。



⑨ **1 ハミルトンビーチ** **バーブレンダー HBB908**
 〈FBL-25〉 **7-0613-0901 ¥46,000**
 165×200×H387
 ボトル容量:1.25ℓ(ポリカーボネイト)
 定格電圧:単相100V
 消費電力:208W
 質量:4.1kg
 攪拌2段切換:高速18,500/1分
 低速15,800/1分
 ●切替スイッチはOFF、LOW、HIとシンプル。
 ※キューブアイスはご使用できません。



⑩ **1 ハミルトンビーチ** **バーミキサー HBB909**
 〈FMK-43〉 **7-0613-1001 ¥54,000**
 165×190×H380
 ボトル容量:0.68ℓ(ステンレス)
 定格電圧:単相100V
 消費電力:208W
 質量:2.7kg
 攪拌2段切換:高速 18,500/1分
 低速 15,800/1分
 ●切替スイッチはOFF、LOW、HIとシンプル。
 ※キューブアイスはご使用できません。



⑪ **1 ハミルトンビーチ** **フードブレンダー HBF909H 板ハンドル仕様**
 〈FBL-82〉 **7-0613-1101 ¥60,000**
 165×190×H380
 ボトル容量:1.2ℓ(ステンレス)
 定格電圧:単相100V
 消費電力:208W
 質量:2.6kg
 回転数:高速18,500/1分
 低速15,800/1分
 ●冷、温の食材処理に対応可能なハンドル付ステンレスコンテナです。
 ●コンテナは分解洗浄が可能で衛生的です。



⑫ **1 ハミルトンビーチ** **エクリプスブレンダー HBH755**
 〈FBL-84〉 **7-0613-1201 ¥265,000**
 220×270×H420
 ボトル容量:2.0ℓ
 定格電圧:単相100V 50/60Hz
 消費電力:1,200W
 回転数:高速13,500/1分間
 低速 8,500/1分間
 質量6.9kg
 ●消音カバーの密閉性を高めることで、静寂性が上がり、氷を砕く音も気になりません。
 ●強靱な二枚刃とウェーブアクションによって、少量から大容量まで、ドリンクをすばやく滑らかに仕上げます。
 ●レシピーやドリンクの量に合わせて、それぞれに最適プログラムを5つのボタンに割り当てておけば、ワンタッチでドリンクを仕上げることができます。

HBB908・909交換部品は末尾ページ資料集8を参照ください。



⑬ **1 ハミルトンビーチ** **ドリンクミキサー HMD200**
 〈FDL-67〉 **7-0613-1301 ¥99,000**
 175×175×H520
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:300W
 カップ容量:0.8ℓ(ステンレス製・1ヶ付属)
 回転数:低速 12,000/1分
 中速 19,000/1分
 高速 24,000/1分
 質量:5.7kg

⑭ **1 18-8ドリンク** **ミキサー用カップ**
 〈FDL-04〉 **7-0613-1401 ¥5,500**
 φ105×H173 0.8ℓ(ステンレス)

※このページの商品は各種消耗部品をご用意しております。部品をご注文の際は、お手持ちの商品をご確認いただき、部品名をご明記のうえご注文くださいますようお願いいたします。詳しくはお問い合わせください。なお、部品のキャンセル、返品はご遠慮願います。

ジュース、スムージー、スープ作りはもちろん、離乳食や介護食作りにも活躍します

食材や仕上がり、お好みに合わせて、回転数を自由に変えることができるバリエーション機能付き。

超高速攪拌で瞬時に攪拌。



1 クイジナート
ハリケーンブレンダー
CBT-PRO1500-J
〈FKI-01〉 7-0614-0101 ¥55,000
190×250×H440
材質:本体/ABS樹脂
容器/トライトン
ブレード/ステンレス
ボトル容量:1.75ℓ
定格容量:1.5ℓ(Cold) 1.0ℓ(Hot)
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:900W
回転数:Low14,000回/分
High18,000回/分(無負荷時)
質量:3.6kg
●透明度が高く、耐久性、耐破損性に優れたトライトンボトル。
●High、Lowの2スピード(パルス機能付き)。スイッチは使いやすいタッチパッド方式です。



2 FMI パワフルブレンダー
MX-1200XTP
〈FBL-40〉 7-0614-0201 ¥211,000
220×220×H405
ボトル容量:2.1ℓ(ポリカーボネイト)
電源:単相100V(50/60Hz)
電流:12A(1分30秒定格)
消費電力:1,100W
質量:6.8kg
回転数:1,300~22,000r.p.m.
パルス 25,000r.p.m.
処理容量:最大1.4ℓ、最小0.25ℓ
●攪拌効率を上げる特許クロウバー型容器
●耐久性に優れたボールベアリング方式の軸受け
●着脱、スタッキング可能なポリカーボネイト容器



3 FMI パワフルブレンダー
MX-1000XTP
〈FBL-39〉 7-0614-0301 ¥151,000
220×220×H405
ボトル容量:2.1ℓ(ポリカーボネイト)
電源:単相100V(50/60Hz)
電流:12A(1分30秒定格)
消費電力:1,100W
質量:6.7kg
処理容量:最大1.4ℓ、最小0.25ℓ
パルス 27,000r.p.m.
攪拌切替:高速 27,000r.p.m.
低速 23,000r.p.m.
●攪拌効率を上げる特許クロウバー型容器
●耐久性に優れたボールベアリング方式の軸受け
●着脱、スタッキング可能なポリカーボネイト容器

スープ・ソース・フレッシュジュース等
キューブアイス チップアイス

スープ・ソース・フレッシュジュース等
キューブアイス チップアイス

スープやソース、ドレッシング、ピューレなど素早く滑らかに攪拌する強力ブレンダー。



4 FMI
コマーシャルブレンダー
CB-15T
〈FBL-21〉 7-0614-0401 ¥398,000
275×290×H660
ボトル容量:6.0ℓ(ステンレス)
処理容量:4.0ℓ
定格電圧:単相100V
消費電力:1,400W
質量:15.5kg
攪拌3段切替:高速 18,500/1分
中速 16,300/1分
低速 14,000/1分
タイマー設定範囲:10秒~3分(最大)
ソース・スープ・ドレッシング等



5 FMI
コマーシャルブレンダー
HGB-SS
〈FBL-03〉 7-0614-0501 ¥180,000
170×170×H465
ボトル容量:2.4ℓ(ステンレス)
処理容量:1.5ℓ
定格電圧:単相100V
消費電力:750W
質量:6.2kg
攪拌2段切替:高速19,000/1分
低速15,000/1分
※オプション:ポリカーボネイト製容器2.2ℓ
ソース・スープ・ドレッシング等



カフェからジュースバーまで業務用ならではの強力モーターが多彩なメニューを可能にします。



6 FMI バーブレンダー
BB-900
〈FBL-07〉 7-0614-0601 ¥59,000
180×180×H385
ボトル容量:1.6ℓ(ポリカーボネイト)
定格電圧:単相100V
消費電力:250W
質量:3.0kg
攪拌2段切替:高速19,000/1分
低速15,000/1分
※オプション:ガラス製容器 1.2ℓ
ステンレス製容器 1.2ℓ
フレッシュジュース・フロズドリンク等
チップアイス クラッシュアイス



7 FMI スムージーブレンダー
EZ-600
〈FBL-80〉 7-0614-0701 ¥133,000
180×205×H385
ボトル容量:2.2ℓ(ポリカーボネイト)
定格電圧:単相100V
消費電力:840W
質量:3.3kg
回転数:4,100~15,000r.p.m.
(スピード7段階)
●回転サイクルが5種類、押している間だけ高速回転する「パルススイッチ」が標準装備されているので途中で混ぜ合わせたり、変速回転させる必要がありません。
フレッシュジュース・フロズドリンク等
チップアイス クラッシュアイス



8 FMI フロズドリンク
ブレンダーMMB-142
〈FBL-14〉 7-0614-0801 ¥107,000
170×170×H415
ボトル容量:1.4ℓ(ポリカーボネイト)
定格電圧:単相100V
消費電力:750W
質量:5kg
攪拌2段切替:高速19,000/1分
低速15,000/1分
フレッシュジュース・フロズドリンク等
チップアイス クラッシュアイス

自動変速サイクルでスムーズなオペレーション。強力なブレンディングで、食感なめらかなスムージーを。



9 FMI スムージー
専用ブレンダー
コノシア(防音フード付)
〈FBL-79〉 7-0614-0901 ¥273,000
227×232×H473
ボトル容量:2.2ℓ(ポリカーボネイト)
定格電圧:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,000W
質量:7.7kg
回転数:4,100~15,000r.p.m.
(スピード7段階)
●回転サイクルが5種類、そして押している間だけ高速回転する「パルススイッチ(P)」が標準装備されているので途中で混ぜ合わせたり、変速回転させる必要がありません。
スムージー等
キューブアイス



10 FMI スムージーブレンダー
ステルス STEALTH
〈FBL-63〉 7-0614-1001 ¥328,000
220×235×H440
ボトル容量:2.2ℓ
処理能力:最大0.95ℓ
電源:単相100V
消費電力:1,300W
定格時間:30分
質量:7.2kg
回転数:2,100~21,000rpm
(10段階切替)
●アイスクューブを粉砕する際の音が非常に静かで気になりません。
●様々なプログラムを設定可能です。
●容器が標準で2個付き。



11 FMI 除菌洗浄剤
〈FSV-06〉 7-0614-1101 ¥2,200
1kg
弱アルカリ性
使用量の目安:ぬるま湯(30~60℃)10ℓに対し20g(0.2%水溶液)
●除菌と洗浄が同時に出来る洗浄剤です。
●ステンレスの曇りを取り、ピカピカになります。
●樹脂製パッキン、ポリカーボネイトなどミキサーに使用されている材質も痛めません。

調理機械
フードプロセッサ!
万能調理機
野菜スライサー
ネギ切機・干切り機
おろし機・ツマ切機
ミジン切機
ハムスライサー・ミートチョッパー
その他
専用カッター類

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
サービス用品
喫茶用品
軽食
製菓用品
棚・ラック
洗濯用品
清掃用品
白衣
消耗品
ハンケット
ウェア
テーブル
卓上備品
料理演出用品
グラス
ホテル用品
テーブル
サイン
店舗備品

+ bamix “ガストロ”はソース作りの力強い味方です。

1955年以来、世界中で人気のバーミックスの業務用モデル。通常のバーミックスよりシャフトが7cm長く、大きな鍋でのソース作りにも便利にお使いいただけます。

1台で多機能

- 3つのアタッチメントを付けかえるだけで、1台で多用途に活躍します。
- コップや鍋の中でも使用可能
- 直径6cm以上ならば用途に合わせてお好きな容器で使えます。

便利なオプションも充実

- 魚のすり身、挽肉用アタッチメント“ニューミンサー”や、粉碎や少量のみじん切りに使える“スーパーグラインダー”もあります。

後始末が簡単!

- 使った後は、先端を洗い流すだけ。いつでも気軽に使えます。



① バーミックス ガストロ M300 ホワイト

〈WBC-66〉 **7-0615-0101** ¥36,000

② バーミックス ガストロ M300 グレー

〈WBC-70〉 **7-0615-0201** ¥36,000

φ65×H395
①②電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:300W
定格時間:5分
モーター回転数:13,000回転/分(低速)
17,500回転/分(高速)

コード長さ:1.7m
質量:1.1kg
付属品:ミンサー、ウISK、ピーター、
壁掛けホルダー



つぶす 7-0615-0102 (ミンサー) ¥1,800

ポタージュ、ペースト、ピューレ、スムージーなどに。離乳食や介護食にも少量から活用できます。



混ぜる 7-0615-0103 (ウISK) ¥1,800

マヨネーズ(卵1個でわずか25秒)、ドレッシング、ソース類の攪拌に。



泡立てる 7-0615-0104 (ピーター) ¥1,800

卵白、生クリームの泡立てに。しっとりときめ細かい泡立ち、ソースやポタージュの泡立てにも便利。

③ バーミックス ガストロM300・M300ロング用オプション

- スーパーグラインダーよりさらに細かく、粉末に砕く事ができます。
- ※スーパーグラインダー用アタッチメントです。



7-0615-0301 ニューミンサー ¥2,300
7-0615-0302 スーパーグラインダー ¥5,500
7-0615-0303 パウダーディスク ¥1,200



④ PPキッチンジャグ&カップセット

〈BKT-A3〉 **7-0615-0401** ¥2,500

ジャグ 110×90×H187

満水1200c.c.

カップ φ80×H131

満水460c.c.

材質:本体 ポリプロピレン

蓋 ポリエチレン

- ハンドミキサーなどで調理をする時に材料が飛び散りにくく、操作しやすい縦長デザイン。用途に合わせてジャグとカップを使い分けてください。
- ※ミキサーは①②バーミックスガストロが適しています。

関連商品 スティックブレンダー →P.476

スマートスピード+1台4役!!



⑤ ブラウン マルチクイック ハンドブレンダー MQ735

〈CML-27〉 **7-0615-0501** ¥20,000

本体:φ70×H400
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:400W コード長さ:1.2m
本体質量:890g(ブレンダー装着時)

■MQ735仕様

	ブレンダー	チョッパー	泡立て器
回転数(回転速度高速)	13,600回/分	3,275回/分	1,040回/分
定格時間	60秒	120秒	120秒
材質	ステンレス	PP/SAN/ステンレス	PP/ステンレス
寸法	φ70×H400	φ145×H370	φ65×H435
耐熱温度	100℃(ブレンダー部) 85℃		
付属品	専用計量カップ(600ml)、専用スパチュラ、レシピブック		

⑦ ブラウン マルチクイック1 ハンドブレンダー MQ120

〈CML-39〉 **7-0615-0701** ¥7,000

φ70×H380
電源:AC100V 50/60Hz
消費電力:300W コード長さ:1.2m
本体質量:635g(ブレンダー装着時)

■MQ120仕様

	ブレンダー	ハーブチョッパー
回転数(回転速度高速)	11,700回/分	
定格時間	45秒	30秒
材質	ステンレス	PP/SAN/ステンレス
寸法	φ70×H380	φ95×H310
耐熱温度	100℃(ブレンダー部) 70℃	
付属品	専用計量カップ(600ml)	



⑥ ブラウン マルチクイック ハンドブレンダー MQ500

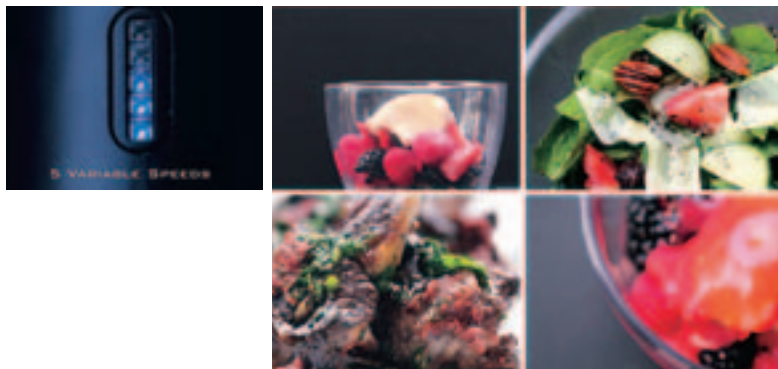
〈CML-25〉 **7-0615-0601** ¥9,500

φ69×H381 電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:350W 連続使用時間:1分
コード長さ:1.2m 質量:718g
付属品:ピーカー(600ml)
●2段階スピード機能付。



ピューレ、ドレッシングに最適。離乳食や介護食作りにも活躍。

「つぶす」「混ぜる」が簡単に! お手軽ハンドブレンダー



① クイジナート コードレスハンドブレンダー
N ボルト CSB-38XJ

〈CBL-14〉 7-0616-0101 ¥48,000

- 65×100×H490
- 消費電力:単相100V 50/60Hz 0.8A(充電時)
- 定格時間:3分
- 回転数:5,000~13,000回/分(無負荷時)
- 質量:約0.9kg
- 付属品:専用充電台
- 5段階スピード切り替えと見やすいLEDランプです。
- 1.5時間の急速充電回路を備えたパワフルバッテリー。

② ドリテック ハンドブレンダー
N HM-803IV

〈CBL-13〉 7-0616-0201 ¥3,800

- 59×59×H346
- 電源:AC100V 50/60Hz
- 消費電力:150W
- 定格時間:1分
- コード長さ:約1.5m
- 質量:約600g
- 専用カップ容量:700ml
- 2段階のスピード調節で、スムージー、スープ、離乳食など多彩な料理に活用できます。
- 軽くしっかり握れるスティックタイプで、フラッシュスイッチの簡単操作です。
- ボールなどの容器をキズつけにくいプラスチック製ガード。

調理機械

フードプロセッサ!
万能調理機

野菜スライサー

ネギ切機
干切り機

おろし機
ツマ切機

ミジン切機

ハムスライサー!
ミートチョッパー

専用力クッター類
その他



③ タイガー
スマートブレンダー
SKQ-G200

〈CBL-10〉 7-0616-0301 ¥19,500

- 65×63×H430(ブレンダー装着時)
- 電源:単相100V 50/60Hz
- 電源コード:1.45m
- にぎりやすい、操作しやすい軽量・スリム設計。
- 材料にあわせて速度が変えられるダイヤル5段階速度調節。
- 誤作動を防ぐ「安全スイッチ」



■SKQ-G200仕様

アタッチメントセット時	ブレンダー	チョッパー	ホイップブレード	おろしカッター
サイズ	65×63×H430		145×145×H400	
消費電力(W)	150	250	60	100
連続使用時間(分)	1	1	5	3
質量(kg)	0.83	1.5	1.5	1.6
回転数	13,000回/分	3,100回/分	2,000回/分	3,100回/分
付属品	ブレンダーカップ、カッターブレード専用カップ、おろしカッター、ホイップブレード、チョッパーカッター			

一台でつぶす・きざむ・混ぜる・砕く・泡立てるが全て出来ます。
攪拌力に優れ、均一で細かい乳化状態に仕上げます。



④ ブレンディア DK5200

〈CBL-06〉 7-0616-0401 ¥25,000

- φ55×H175
- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:180W
- 回転数:Hi17,000/分
Lo12,000/分
- 定格時間:約5分
- コード長さ:1.7m
- 本体質量:640g

ミンサー



- 肉や魚をつぶしたり、きざんだりしてハンバーグやつみれに。

マッシャー



- ゆで野菜や果物をつぶして混ぜ、スープやジュース、ソースに。

ジューサー



- 野菜や果物などをかき混ぜてジュースやスムージーに。

ブレンダー



- お好みの材料を混ぜてドレッシングやマヨネーズに。

ウィスク



- 卵白や生クリームを泡立てて、メレンゲやホイップクリームに。

グラインダー



- 煮干しや茶葉などの乾物を砕いてふりかけや粉茶に。

セット内容:本体、スタンド、ミンサー、マッシャー、ジューサー、ブレンダー、ウィスク、グラインダー容器
付属品:クリーナー、ブラシ、専用カップ

PRO SERIES e-PROシリーズ
下ごしらえ～メニュー調理まで幅広い用途で使えます。



- ① パナソニック
ハンドブレンダー MX-SE501**
〈CBL-12〉 7-0617-0101 ¥28,000
65×74×H423(ブレンダー装着時)
電源:単相100V 50/60Hz
電源コード:1.3m
スピード制御:3モード選択(高速・間欠・低速)
● 独自形状の4枚刃で、ムラなくめらかに仕上げる「4枚刃ブレンダーカッター」
● レシピや食材に適した調理が可能「選べる3つのモード」
● 安全性と操作性を両立した安心の新設計「チャイルドロック&2アクションスイッチ」



■MX-SE501仕様

アタッチメントセット時	ブレンダー	チョッパー	泡立て器
サイズ	65×74×H423	139×139×H419	64×73×H467
消費電力(W)	165	165	60
連続使用時間(分)	1	1	2
質量(kg)	0.81	1.02	0.75
付属品	カッターホルダー、専用カップ、へら付きブラシ、レシピブック		

② テスコム ミルミキサー TML162W

- 〈CML-40〉 7-0617-0201 ¥5,500
100×100×H300
電源:AC100V 50/60Hz
消費電力:130W
容量:ミキサーボトル400c.c.
ミルカップ75c.c.
お茶カップ約12g
定格時間:1分以内
コード長さ:1.4m
付属品:カップフタ、掃除用ブラシ、ミニレシピ
質量:ミキサー容器時870g
ミルカップ容器時810g
お茶カップ時770g
● 高性能な波刃を使用しているため、滑らかなジュースや氷入りのドリンクが作れます。

③ イワタニ フレッシュミルサー レッド IFM-FR10-R

- 〈CML-37〉 7-0617-0301 ¥10,000
152×134×H266
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:135W
容量:ミキサー容器420c.c. 小容器75c.c.
定格時間:1分以内
コード長さ:約1.6m
付属品:容器用フタキャップ、オリジナルレシピ
質量:ミキサー容器時1kg 小容器0.9kg
● 場所をとらず後片付けがカンタンなコンパクトミキサー。1～2人分のジュースが手軽に作れます。
● 容器とカッターは分離式なので、細かなところまでしっかり洗えて衛生的です。
● 氷・冷凍食品も粉碎、高性能ラウンドエッジカッター。指が触れても切れない安全設計です。



■④交換部品

7-0617-0402	大容器 IFM-Y10-H	¥1,400
7-0617-0403	小容器 IFM-Y10-P	¥1,000
7-0617-0404	カッターユニット一式 IFM-20C	¥3,000
7-0617-0405	カッターパッキン IFM-7C-PACK2	¥200

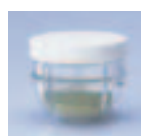
④ イワタニ クラッシュミルサー IFM-C20G

- 〈CML-30〉 7-0617-0401 ¥15,000
106×131×H273
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:200W
容量:大容器260c.c. 小容器75c.c.
定格時間:2分以内
コード長さ:約1.6m
付属品:容器用フタキャップ、ジュース&スープレシピ
質量:大容器時1.5kg
小容器時1.4kg
● 容器はレンジ加熱対応な耐熱強化ガラス。スープ・ホットスムージーづくりも手軽にできます。
● カッターは乾物の粉碎から氷や冷凍食品の粉碎もできる高性能カッター。人気のフローズンドリンクやシャーベットも手軽に手作りでき、指が触れても手が切れない安全設計です。



煮沸消毒OK!

ガラス容器とカッターは煮沸消毒対応です。離乳食など特に衛生面が大切な調理も安心。食品のニオイ除去にも効果的です。



パウダー容器

緑茶の粉末など、とにかく細かく作りたい!そんな時にはパウダー容器を使えば、まさにサラサラのパウダーが作れます。



⑤ 万能こなひき ニューよめっこさん Y-308B

- 〈CKN-02〉 7-0617-0501 ¥14,000
φ115×H225
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:220W
容量:約300c.c.
定格時間:3分
付属品:粉碎カッター

〈使用方法〉

粉碎カッターをセットし本体の中に材料を8分目以下いれます。蓋を本体にセットスイッチを入れ、本体を押さえて数秒で粉ひき(ゴマすり等)ができます。

robot coupe® ロボクーブ マルチ野菜スライサー

簡単な操作性、高い安全性、高い処理能力、分解洗浄もし易い。
また、スライス、千切り、おろしの他、さいの目切りも瞬時行えます。



① CL-50E

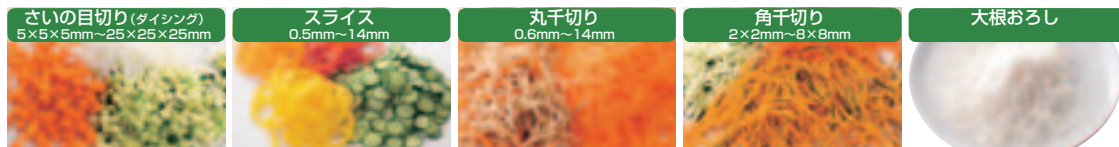
〈CSL-C5〉 7-0618-0101 ¥231,000

② CL-52E

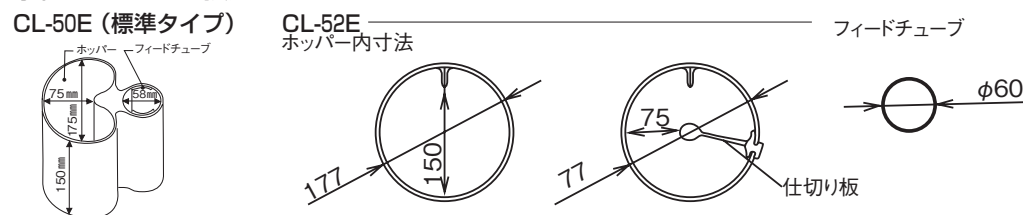
〈CSL-E4〉 7-0618-0201 ¥358,000

■仕様

投入口	標準タイプ	ワイドタイプ
電源	100V 50/60Hz	
電流	9.5A	9.7A
消費電力	680W	760W
回転数	400r.p.m. (50Hz) / 480r.p.m. (60Hz) (無負荷時)	
質量	17.7kg	25.1kg
外形寸法	幅380・奥行310・高さ595mm (使用時最大寸法 幅595・奥行635・高さ765mm) (突起物を含む奥行320mm)	幅370・奥行330・高さ690mm (使用時最大寸法 幅420・奥行845・高さ870mm)
付属品	スライス盤 1mm	



野菜スライサー 投入口サイズ



スティックブレンダー：液体の攪拌に。
容器に食材を入れたまま処理することが可能。



スティックブレンダーの特長

- ボウルや調理中の鍋などで直接、つぶしながら混ぜることができます。
- 食材に浸かるベルカパー（先端部）は付属のツールで分解洗浄が可能です。
- 無段階変速の為、きめ細かいスピード調節も可能です。

ロボクーブ スティックブレンダー

④ MP-450UC

〈CBL-03〉 7-0618-0401 ¥169,000

125×180×H880 (H805ホッパー装着時)
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：360W (4.0A)
回転数：ミキサー時 3,000～9,200r.p.m
最大処理深さ：ミキサー時 420
ホッパー時 220

付属品：ウォールサポート
質量：ミキサー時 5.3kg/ ホッパー時 5.1kg

⑤ MP-450U

〈CBL-11〉 7-0618-0501 ¥110,000

125×180×H835
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：360W (4.0A)
回転数：11,000r.p.m
(無段階変速) (無負荷時)

最大処理深さ：400
質量：5.0kg

④⑤オプション

7-0618-0502 パンサポート ¥17,600

スティックブレンダーを鍋などの加工容器に固定するパンサポートをオプションで揃えています。セットすることにより、現場で常に機械を持って加工する必要がないので、重労働からも開放され、他の作業を並行して行えます。
※パンサポートはミキサー装着時のみ使用できます。



③ ロボクーブ 野菜スライサー 直送品
CL-50E・CL-52E 用 替刃 〈CSL-71〉

<p>スライス盤 2枚刃 ¥19,900</p> <table border="1"> <tr><td>7-0618-0301</td><td>0.6</td></tr> <tr><td>7-0618-0302</td><td>0.8</td></tr> <tr><td>7-0618-0303</td><td>1</td></tr> <tr><td>7-0618-0304</td><td>2</td></tr> <tr><td>7-0618-0305</td><td>3</td></tr> </table>	7-0618-0301	0.6	7-0618-0302	0.8	7-0618-0303	1	7-0618-0304	2	7-0618-0305	3	<p>角千切り盤 ¥22,500</p> <table border="1"> <tr><td>7-0618-0312</td><td>2×2</td></tr> <tr><td>7-0618-0313</td><td>2.5×2.5</td></tr> <tr><td>7-0618-0314</td><td>2×4</td></tr> <tr><td>7-0618-0315</td><td>2×6</td></tr> <tr><td>7-0618-0316</td><td>2×8</td></tr> <tr><td>7-0618-0317</td><td>3×3</td></tr> <tr><td>7-0618-0318</td><td>4×4</td></tr> <tr><td>7-0618-0319</td><td>6×6</td></tr> <tr><td>7-0618-0320</td><td>8×8</td></tr> </table>	7-0618-0312	2×2	7-0618-0313	2.5×2.5	7-0618-0314	2×4	7-0618-0315	2×6	7-0618-0316	2×8	7-0618-0317	3×3	7-0618-0318	4×4	7-0618-0319	6×6	7-0618-0320	8×8	<p>丸千切り盤 ¥17,200</p> <table border="1"> <tr><td>7-0618-0321</td><td>1.5</td></tr> <tr><td>7-0618-0322</td><td>2</td></tr> <tr><td>7-0618-0323</td><td>3</td></tr> <tr><td>7-0618-0324</td><td>4</td></tr> <tr><td>7-0618-0325</td><td>5</td></tr> <tr><td>7-0618-0326</td><td>7</td></tr> <tr><td>7-0618-0327</td><td>9</td></tr> </table>	7-0618-0321	1.5	7-0618-0322	2	7-0618-0323	3	7-0618-0324	4	7-0618-0325	5	7-0618-0326	7	7-0618-0327	9
7-0618-0301	0.6																																											
7-0618-0302	0.8																																											
7-0618-0303	1																																											
7-0618-0304	2																																											
7-0618-0305	3																																											
7-0618-0312	2×2																																											
7-0618-0313	2.5×2.5																																											
7-0618-0314	2×4																																											
7-0618-0315	2×6																																											
7-0618-0316	2×8																																											
7-0618-0317	3×3																																											
7-0618-0318	4×4																																											
7-0618-0319	6×6																																											
7-0618-0320	8×8																																											
7-0618-0321	1.5																																											
7-0618-0322	2																																											
7-0618-0323	3																																											
7-0618-0324	4																																											
7-0618-0325	5																																											
7-0618-0326	7																																											
7-0618-0327	9																																											
<p>スライス盤 1枚刃 ¥19,900</p> <table border="1"> <tr><td>7-0618-0306</td><td>4</td></tr> <tr><td>7-0618-0307</td><td>5</td></tr> <tr><td>7-0618-0308</td><td>6</td></tr> <tr><td>7-0618-0309</td><td>8</td></tr> <tr><td>7-0618-0310</td><td>10</td></tr> <tr><td>7-0618-0311</td><td>14</td></tr> </table>	7-0618-0306	4	7-0618-0307	5	7-0618-0308	6	7-0618-0309	8	7-0618-0310	10	7-0618-0311	14	<p>フリッジフライ盤 (2枚セット) ¥46,512</p> <table border="1"> <tr><td>7-0618-0333</td><td>8×8</td></tr> <tr><td>7-0618-0334</td><td>10×10</td></tr> </table>	7-0618-0333	8×8	7-0618-0334	10×10	<p>リップルカット盤 (波状スライス) ¥25,100</p> <table border="1"> <tr><td>7-0618-0335</td><td>2</td></tr> <tr><td>7-0618-0336</td><td>3</td></tr> <tr><td>7-0618-0337</td><td>5</td></tr> </table>	7-0618-0335	2	7-0618-0336	3	7-0618-0337	5																				
7-0618-0306	4																																											
7-0618-0307	5																																											
7-0618-0308	6																																											
7-0618-0309	8																																											
7-0618-0310	10																																											
7-0618-0311	14																																											
7-0618-0333	8×8																																											
7-0618-0334	10×10																																											
7-0618-0335	2																																											
7-0618-0336	3																																											
7-0618-0337	5																																											
<p>ダイシンググリット盤 (2枚セット) ¥39,780</p> <table border="1"> <tr><td>7-0618-0328</td><td>8×8×8</td></tr> <tr><td>7-0618-0329</td><td>10×10×10</td></tr> <tr><td>7-0618-0330</td><td>14×14×14</td></tr> <tr><td>7-0618-0331</td><td>20×20×20</td></tr> <tr><td>7-0618-0332</td><td>25×25×25</td></tr> </table>	7-0618-0328	8×8×8	7-0618-0329	10×10×10	7-0618-0330	14×14×14	7-0618-0331	20×20×20	7-0618-0332	25×25×25	<p>バルメザン グレーター盤 ¥17,200</p> <p>7-0618-0338</p>	<p>大根おろし盤 ¥20,800</p> <p>7-0618-0339</p>																																
7-0618-0328	8×8×8																																											
7-0618-0329	10×10×10																																											
7-0618-0330	14×14×14																																											
7-0618-0331	20×20×20																																											
7-0618-0332	25×25×25																																											

調理機械

フードプロセッサ！
万能調理機

野菜スライサー

ネギ切機・
千切り機

おろし機・
ツマ切機

ミシン切機

ハムスライサー・
ミートチョッパー

専用力クター類
その他

小さなお店で大きな活躍、
超小型スライサー。

大量野菜を、ラクラク処理。
コンパクトながら大型機なみの能力！

SS-250F・SS-350A用オプション 刃物円盤をワンタッチで交換すれば、用途いろいろ。



スライス 千切り おろし

スライス 千切り おろし

キャベツ 1分間:約1.5kg(0.8mm厚)

キャベツ 1分間:約3.6kg(1.2mm厚)

① ミニスライサー SS-250F

〈CSL-F6〉 7-0619-0101 ¥72,000

316×297×H515
スライス円盤(0.8mm厚2枚刃)標準装備
※別売の刃物円盤を交換すれば、好みの厚さのスライス、千切り、おろしができます。
※どこにでも置けるコンパクトな設計。
軽量ですら女性の方にもラクに持ち運びができます。

② ミニスライサー SS-350A

〈CSL-61〉 7-0619-0201 ¥138,000

380×350×H550
スライス円盤(厚み調節付)標準装備
※SS-250Fの処理能力をさらにアップした中規模店向スライサーです。
※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。
※おろし用アタッチメントはありません。

③ SS-250専用 おろし用アタッチメント(押し棒付)

〈CSL-05〉 7-0619-0301 ¥5,000

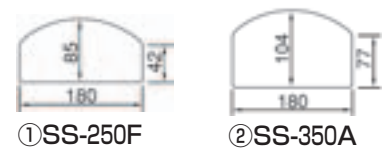
※SS-250A・B・Cにご使用できます。



仕様

型 式	SS-250F	SS-350A
定格電圧	単相100V	単相100V
定格周波数	50/60Hz	50/60Hz
定格消費電力	55/65W	115/125W
定格時間	連続	連続
質 量	6kg	14.5kg
切削能力(キャベツ)	0.7~0.9kg/分(0.8mm厚)	3kg/分(1.2mm厚)

投入口寸法



①SS-250F

②SS-350A

切り方	薄切用	中厚切用	薄切用3枚刃	千切り	おろし
用途	●付け合せ用キャベツ・オニオンスライス・酢の物用キュウリ・ポテトチップス用ジャガイモ等の薄切りに。	●レモン・トマト・れんこん等のスライスに。	●付け合せ用キャベツ・オニオンスライス・酢の物用キュウリ・ポテトチップス用ジャガイモ等の薄切りに。	●サラダ用ニンジン・大根のなます。あえ物用キュウリ等の千切りに。	●大根・ニンジン等のおろしに。
① SS-250F	スライス円盤 ⑤ ¥7,500 SS-0.5F (0.5mm厚) 7-0619-0102 SS-0.8F (0.8mm厚) 7-0619-0103 SS-1.2F (1.2mm厚) 7-0619-0104 SS-1.5F (1.5mm厚) 7-0619-0105	スライス円盤 ⑤ ¥7,500 SS-2.0F (2.0mm厚) 7-0619-0106 SS-2.5F (2.5mm厚) 7-0619-0107 SS-3.0F (3.0mm厚) 7-0619-0108	スライス円盤 ⑤ ¥9,000 SS-3B (0.8mm厚) 7-0619-0109	千切円盤 ⑤ ¥26,000 SS-C1F (1.2×3.0mm) 7-0619-0110 SS-C2F (1.5×3.0mm) 7-0619-0111 SS-C3F (2.0×4.0mm) 7-0619-0112	おろし円盤 ⑤ ¥15,500 SS-D1B 7-0619-0113
② SS-350A	0.5・0.8・1.2・2.0mm厚用替刃のみ ⑥ 7-0619-0114 ¥1,150	1.5・2.5・3.0mm厚用替刃のみ ⑥ 7-0619-0115 ¥1,500	替刃のみ ⑥ 7-0619-0116 ¥1,100	千切円盤 ⑤ ¥25,000 SS-3012 (1.2×3.0mm) 7-0619-0203 SS-3020 (2.0×3.0mm) 7-0619-0204 SS-4030 (3.0×4.0mm) 7-0619-0205	おろし円盤 ⑤ ¥29,000 SS-D100 7-0619-0206
厚さ調節自由自在。標準装備のスライス円盤は厚さ調節ワンタッチ。円盤裏側の調節ツマミを回すだけで0~5mmまで好みの厚さでスライスできます。	替刃のみ ⑥ 7-0619-0202 ¥4,450				



④ 電動野菜カッター 170VC

〈CKT-54〉 7-0619-0401 ¥180,000

565×295×H565
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:190W
定格時間:30分
質量:22.5kg
付属品:スライス専用ディスク(2.0mm厚、4.0mm厚)、小投入用押し棒
●別売のダイスディスク(Dタイプ)とスライスディスク(DSタイプ)を使用すれば、ダイス(サイコロ状)カットができます。
●ケガ防止のために、マグネットスイッチを内蔵。

④オプション(別売)

名称	ダイスディスク(Dタイプ)	スライスディスク(DSタイプ)
用途	ダイス	スライス・ダイス
サイズ	D8 (8×8mm) ⑤ 7-0619-0402 ¥30,000	DS8 (8.0mm厚) ⑤ 7-0619-0406 ¥13,000
	D10 (10×10mm) ⑤ 7-0619-0403 ¥25,000	DS10 (10.0mm厚) ⑤ 7-0619-0407 ¥13,000
	D12 (12×12mm) ⑤ 7-0619-0404 ¥25,000	DS14 (14.0mm厚) ⑤ 7-0619-0408 ¥13,000
	D20 (20×20mm) ⑤ 7-0619-0405 ¥25,000	

※(例)D8とDS8で8×8×8のダイスを切ることができます。
※スライスディスク(DSタイプ)は、単体でスライス用としてもご使用できます。



⑤ 万能スライサー 電動マルチ MSC-200

〈CSL-E3〉 7-0619-0501 ¥200,000

280×510×H553
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:700W
定格時間:30分
厚さ調節:0~10mm(無段階)
投入口:85×200×2
質量:約27kg
●別売のダイス円盤を使用すればダイスカットができます。

オプション(別売)

ダイス円盤	⑤	価格
5×5mm	7-0619-0502	¥38,800
8×8mm	7-0619-0503	
10×10mm	7-0619-0504	

大量の食数を短時間に調理する社員食堂、病院、給食センター、ホテル、レストラン等に打って付けのモデルです。鋭利な刃が高速でキュウリ、大根、人参、キャベツ、ポテト類を切り刻む構造です。



⑥ 野菜調理機 OMV-300D

〈CYS-17〉 7-0619-0601 ¥282,000

360×693×H415
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:200W
定格時間:連続
プレート外径:φ306mm
回転数:250~300rpm
質量:27kg
付属品:輪切円盤、収納ラック
※笹切円盤、角千切円盤、卸し円盤、短冊切円盤と専用スタンドは別売です。

OMV-300D能力表

品 名	切厚寸法	能力 (kg/h)	
		50Hz	60Hz
輪切円盤	1~15mm	140~620(じゃがいも)	170~750(じゃがいも)
角千切円盤	3×4mm	280 (大根)	340 (大根)
短冊切円盤	12×18mm	450 (大根)	540 (大根)
笹切円盤		50 (ごぼう)	60 (ごぼう)
卸し円盤		200 (大根)	240 (大根)

付属品



7-0619-0602 輪切円盤 ¥42,000

オプション(別売)



7-0619-0603 笹切円盤(丸千切) ¥22,000
7-0619-0604 角千切円盤 ¥26,400
7-0619-0605 卸し円盤 ¥30,000
7-0619-0606 短冊切円盤 ¥22,000



OMV-300D専用スタンド ¥25,000
7-0619-0607 660×670×H548



スライス 千切り
キャベツ 5分間:約5玉

① マルチスライサー DX-100

〈CML-04〉 7-0620-0101 ¥128,000

340×430×H510
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:180/220W
投入口:φ70・φ200(変形)
厚さ調節:0.3~5mm(無段階)
定格時間:連続
質量:10kg
付属品:丸刃砥ぎ器 DX-100T
用途:スライス



①交換部品 7-0620-0102 丸刃 ¥9,000

厚み無段階調整機構付きスライス円盤標準装備!



スライス
キャベツ 1分間:約半玉

② スライスボーイ MSC-90

〈CSL-06〉 7-0620-0201 ¥76,000

310×340×H520
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:58/73W
定格時間:30分
質量:8kg
※スライス円盤(0.8mm厚2枚刃)付

②MSC-90用オプション(別売)

切り方	薄切り	中厚切り	千切り	おろし
用途	●付け合わせ用キャベツ・オニオン・スライス・酢の物用キュウリ・ポテトチップス用ジャガイモ等の薄切りに。	●レモン・トマト・人参、れんこん等のスライスに。	●サラダ用・人参・大根のなます。キュウリの千切りに。	●大根・人参等のおろしに。
MSC-90	薄切円盤 7-0620-0202 ¥9,800	中厚切円盤 7-0620-0206 ¥9,800	千切円盤 7-0620-0209 ¥15,000	おろし円盤 7-0620-0212 ¥17,000
	0.5mm厚	2.0mm厚	1.2×3.0mm	
	0.8mm厚	2.5mm厚	1.5×3.0mm	
	1.2mm厚	3.0mm厚	2.0×4.0mm	
	1.5mm厚			

小型軽量コンパクトなのに大型機械並の処理能力



スライス 千切り
キャベツ 1分間:約1玉

④ 電動スライサー KB-745E

〈CSL-01〉 7-0620-0401 ¥78,000

370×380×H480
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:150/180W
標準スライス:0.8mm
質量:約7.5kg

④交換部品 替刃(2枚組) 7-0620-0402 ¥1,800

⑤ KB-745E用タンザク盤

〈CTV-01〉 ¥16,000

7-0620-0501 0.8×2.0mm
7-0620-0502 1.2×3.0mm
7-0620-0503 1.6×3.0mm
7-0620-0504 2.0×4.0mm

●大根、人参、キュウリ、ゴボウ、じゃがいも等のタンザク切りができます。

光沢のあるシャープな切れ味
長ネギの斜め厚切りもできる



⑥ 工場用カッター DX-1000 (斜め切り投入口タイプ) 約2週間

7-0620-0601 25°
7-0620-0602 30°
7-0620-0603 35°
7-0620-0604 40°

340×560×H500 投入口:φ41
※オプションできゅうりの半月切りができる半月アタッチメントもあります。
※オプションで投入口φ60、φ83mmタイプもあります。(いちごのスライス等にとっても便利です。)

スライス幅 思いのまま
レモンも簡単に切れる



⑦ 工場用カッター DX-1000 (輪切り投入口タイプ) 約2週間

7-0620-0701 投入口:φ72 340×560×H500
7-0620-0702 投入口:φ100 340×560×H500

⑥~⑧ DX 1000共通仕様

電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:100W
定格時間:連続
質量:約20kg

処理能力:約50~100kg/時
安全装置:センサー感知による回路遮断
スライス厚:1.0~10.0mm ※5.0~10.0mmは特注
刃物:φ100回転丸刃/くし刃3mmピッチ(⑦は丸刃のみ)
付属品:回転盤(スライス用・千切り用)、丸刃研磨器(⑦は丸刃研磨器のみ)

繊維に沿った、
艶のある仕上がりに



⑧ 工場用カッター DX-1000 (大根千切り/剣用投入口タイプ) 約2週間

〈CKV-24〉 7-0620-0801 ¥550,000

340×560×H500
投入口:80×80

調理機械
フードプロセッサ!
野菜スライサー
ねぎ切機・千切り機
おろし機・ツマ切機
ミジン切機
ハムスライサー・ミートチョッパー
その他専用力クッター類

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設置
サービスマン
喫茶用品
鉄板焼用
軽食
製菓用品
棚・ラック
洗濯用
清掃用品
白衣靴
消耗品
ハンケット
ウェア
ウェア
テーブル
卓上備品
料理演出
グラス
食器
ホテル
椅子
サイン
店舗備品

千切り
キャベツ 1分間:約1玉半



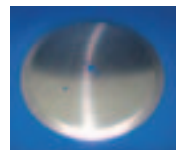
〈使用方法〉
キャベツを半分にして芯だけ抜き、切り口を下にしてドラムに入れて(1回に4~5玉入ります)スイッチを入れれば、あとはキャベツの自重で自動的に千切りキャベツができます。

① 電動 ジャンボキャベツ DRC-80

〈CKY-12〉目 7-0621-0101 ¥300,000
430×430×H520
電源:単相100V 丸刃用60W ドラム用45W
コンデンサー付
サーマルプロテクター(モーター温度120℃で自動ストップ、温度が下がると自動作動)付

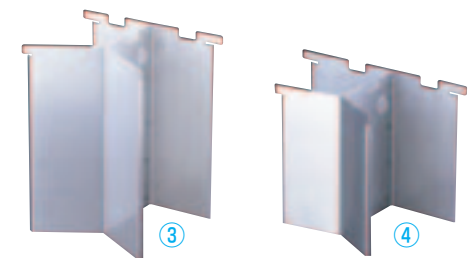
消費電力:125W
定格時間:60分
丸刃径:φ170mm
投入口:240×160×H200 3個
厚さ調節:0~5mm
機械質量:21.5kg
刃物研磨装置付

●RCS-70の高速高級モデル。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ムリなくきれいにスライスできます。



①交換部品 目 直 全 1/2
7-0621-0102 替刃 ¥18,000

玉ねぎ スライス 玉ねぎ スライス
1分間:約6玉 1分間:約4玉



③ 電動 ジャンボキャベツ DRC-80用(3個入)

〈CKY-21〉目 7-0621-0301 ¥27,000
使用できる玉ねぎの最大径:105mm

④ 電動 キャベツ RCS-71用(2個入)

〈CKY-24〉目 7-0621-0401 ¥20,000
使用できる玉ねぎの最大径:両側とも105mm

千切り
キャベツ 1分間:約1玉

⑤ 電動 キャベロボ DX-150

〈CKY-22〉目 7-0621-0501 ¥168,000

390×400×H470
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:180/220W
定格時間:30分
厚さ調節:0.8~4.0mm
投入口:φ280×H170
質量:15kg

●丸刃の遊星回転方式(丸刃が自転しながら円盤で公転する方式)で、ムリなく綺麗に均一スライス。ふわとした食感の良い千切りキャベツもあっという間に出来上がります。



⑤交換部品 目
7-0621-0502 替刃 ¥13,000

キャベツ 千切り
1分間:約半玉



⑦ 電動 キャベツスライサー DENCABBE でんキャベ

〈CKY-14〉目 7-0621-0701 ¥85,000

250×300×H320 4.0kg
電源:単相100V
消費電力:120W
定格時間:15分
厚さ調節:0~3.5mm
使い捨て替刃式

●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設計。
※替刃は⑩と共通です。

⑧ キャベスラー(手動)

〈CKY-03〉目 7-0621-0801 ¥42,000

270×330×H300
厚さ調節付0~3.5mm
※キャベツ直径240mmまでできます。

〈使用方法〉
キャベツの頭を少し包丁で切り落とし、センターシャフトをキャベツの中心に差込み機械にセットします。上部を軽く押しながらハンドルを回すと千切りキャベツができます。



⑧交換部品 ⑦⑧⑨共通 目
7-0621-0802 替刃(3枚組) ¥1,200

千切り
キャベツ 3分間:約1玉

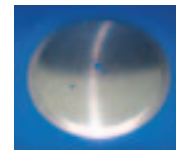


② 電動キャベツ RCS-71

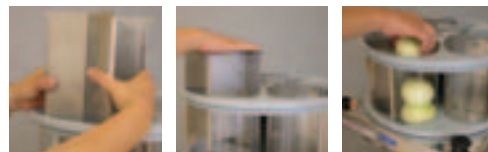
〈CKY-28〉目 7-0621-0201 ¥173,000

364×364×H439
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:130/150W
定格時間:30分
丸刃径:146
投入口:229×134×H140
厚さ調節:0.1~5mm
質量:約13kg

付属品:おもり(1個)、研磨装置
●ドラムの回転と丸刃の回転により、キャベツの自重で無理なくきれいにスライスできるロータリー式。



②交換部品 目
7-0621-0202 替刃 ¥12,000



●電動キャベツのドラムにアタッチメントをセットすることにより、玉ねぎの輪切りがきれいにできます。
※玉ねぎは上下を切り落とし、皮を剥いだ状態でセットします。
※ドラムのバランスが悪くなりますので、アタッチメントは必ず全てに取り付けてご使用ください。

千切り
キャベツ 1分間:約1玉

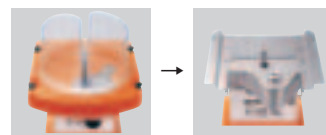
⑥ 電動 キャベツスライサー SS-6300

〈CKY-27〉目 7-0621-0601 ¥166,000

360×380×H507
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:75/90W
定格時間:30分
厚さ調節:0.8~5mm
投入口:229×124 2個
質量:17kg

付属品:おもり、刃物研磨装置、キャベツ飛散防止カバー
●材料供給のみ人手で行えば、あとはキャベツの自重で自動的に千切りキャベツができます。

⑥交換部品 目
7-0621-0602 替刃 ¥9,000



●各パーツが外せて、上部から水をかけながら洗浄ができる防滴設計。

ハンドル二段切替採用で更に能率アップ!



⑩交換部品

7-0621-1002 平刃(4枚組) 目 ¥3,200

(40目)
7-0621-1003 クシ刃(細目) ¥1,200

(20目)
7-0621-1004 クシ刃(中目) ¥1,140

(14目)
7-0621-1005 クシ刃(荒目) ¥1,040

⑩ ニューキャベック

〈CKY-08〉目 7-0621-1001 ¥12,000

280×185×H200
標準セット:平刃4枚
クシ刃(細目1.0mm)付
※つま切りもできます。
別売でクシ刃(中目2.0mm、荒目3.2mm)もあります。

〈使用方法〉
台盤の裏のすべり止めを調理台の端に引掛けてください。キャベツを丸ごとまたは、半分にして横にはさみ左手で押しながら右手でハンドルを回せばキャベツの千切りができます。しまりの良くないキャベツの時は、菜箸をキャベツに突きさしてパイプに通してください。クシ刃を使えば大根のツマも作れます。



スライス 千切り
ニンジン 1分間:約7本

① マルチ千切り DX-80

〈CMI-07〉目 7-0622-0101 ¥148,000

360×190×H350
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:100/110W
投入口:80×80×H70
定格時間:30分
質量:7kg
付属品:千切盤3×3mm
用途:きんぴら、しらがネギ、たんぱく
※オプション:千切盤2×2mm、2×3mm、3×4mm、
スライス盤(0.3mm~2.5mm)

オプションパーツ 目 ¥15,000

7-0622-0102	スライス盤
7-0622-0103	千切盤 2×2mm
7-0622-0104	2×3mm
7-0622-0105	3×3mm
7-0622-0106	3×4mm

※千切盤の特注仕様も可能です。
グルメ時代にピッタリ。本物指向の小型万能
カッターの決定版。野菜根菜の繊維にそって
きれいなカッティングができます。別売千切盤を
使用すれば千切り、短冊切り等自由自在にで
きます。場所を選ばないコンパクト設計!!



スライス 千切り
ニンジン 1分間:約8本

② 電動1000切りロボ DM-91D

〈CSV-01〉目 7-0622-0201 ¥188,000

470×280×H430
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:165/200W
定格時間:30分
質量:13kg
投入口:100×100×H120
標準仕様:千切盤3×3mm
●オプションの刃物盤を差し替えるだけで、
ツマ切り、薄切り、厚切り、千切りなどが
できる多目的万能カッターです。

オプションパーツ



千切盤 目 ¥15,000
(ツマ切り、各種千切り)

7-0622-0202	1.0×1.0mm
7-0622-0203	1.2×1.2mm
7-0622-0204	1.5×1.5mm
7-0622-0205	2.0×2.0mm
7-0622-0206	2.5×2.5mm
7-0622-0207	3.0×3.0mm (標準)
7-0622-0208	4.0×4.0mm

※特注サイズも承ります。



スライス盤 目

7-0622-0209	0.3~2.5mm 厚さ調節付	¥15,000
7-0622-0210	3.0mm	¥12,000
7-0622-0211	3.5mm	¥12,000
7-0622-0212	4.0mm	¥12,000



スライス 千切り
ごぼう 1分間:約3本

③ 電動キンピラー KSC-155

〈CKV-16〉目 7-0622-0301 ¥148,000

241×405×H438
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:75W
定格時間:30分
投入口:80×76
標準仕様:3×3mm
●調整板により厚さ2mm、4mm可能。
※特注で2mm、4mmのクシ刃も可能です。

〈使用方法〉

洗ったゴボウを8cm位に切って投入口に入れ
付属の押さえで軽く押しながらスイッチを入れると
往復運動で、厚み3mm×幅3mmの綺麗なキンピラが
作れます。ネギラーメン用のネギ切りもできます。



④ 手動スライサー「スライスくん」

〈CSL-88〉目 7-0622-0401 ¥17,800

415×170×H170 投入口:90×90
質量:1.6kg
厚さ調節:スライス厚0~10mm
千切幅3mm

- 独自開発のVカッターの採用で抜群の切れ味を実現。
- スライスと千切り(3mm千切り刃が付属)ができます。
- 部品の着脱も簡単!丸洗いが出来る衛生的。

■④ オプションセット 目 ¥6,300

7-0622-0402 2×2mmセット

7-0622-0403 4×4mmセット

セット内容:千切刃、投入口、厚みゲージ



⑤ 手動18-8Vスライサー MV-50D

〈CSL-A6〉目 7-0622-0501 ¥45,000

410×195×H250 投入口:φ100
質量:3kg
厚さ調節付:0.5~10mm無段階・
ダイヤル式目盛り付

■⑤ 交換部品 目

7-0622-0502 替刃(平刃) ¥5,500

- トマト、玉ネギ、ザーサイ、リンゴ、レモン等のスライスに最適です。

⑥ 手動スライサー「スライス・ママD」

〈CSL-12〉目 7-0622-0601 ¥19,000

430×170×H210 投入口:98×98×H75
付属品:クシ刃ブロック
厚さ調節:スライス厚1~10mm
千切幅3×3mm

■⑥ 交換部品 目

7-0622-0602 平刃(2枚組) ¥2,000

7-0622-0603 クシ刃ブロック ¥4,000

- レモン・トマト・ピーマン・キュウリ等の薄切りに。
ネギ・大根・人参・ジャガイモ等の千切りに。

〈使用方法〉

投入口に野菜を入れ押型を軽く押しながらスライドさ
せるだけです。薄切り、輪切りの他、付属クシ刃ブロッ
クを使えば千切りもできます。



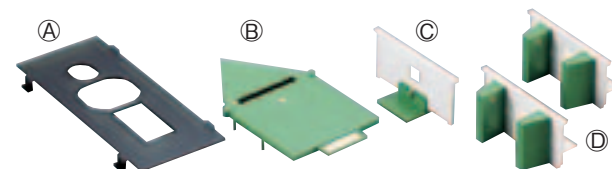
⑦ 手動ハイ-スライス

〈CSL-11〉目 7-0622-0701 ¥24,800

380×260×H220
Vカッターがスライドする新方式。
刃物台が着脱できるので洗浄・刃物交換が簡単。
投入口の大きさが任意に換えられるフリーサイズ設計。
(最大109×53~160)
切られた素材は、バラバラにならずに重なって切れます。
スライス厚は、0.5~15mm。
⑧のオプションセット使用で千切り・はす切りができます。

■⑦ 交換部品 目

7-0622-0702 替刃(Vカッター) ¥2,500



⑧ 手動ハイ-スライス 千切り・はす切り用
オプションセット 〈CSL-32〉目 ¥9,800

7-0622-0801	2×2mmセット
7-0622-0802	3×3mmセット
7-0622-0803	4×4mmセット
7-0622-0804	4×8mmセット

セット内容

- ①簡易プレート
- ②千切りプレート
- ③角形押し板
- ④角形仕切り板×2

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
サレビス
喫茶用品
軽食
製菓用品
棚・ウゴン
洗濯用
清掃用品
白衣
消耗品
ハンケット
ウェア
テーブル
卓上備品
料理演出
用品
ガラス
食器
ホテル
旅館用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品



① キャベツらーくV CAL-V-01

〈CKY-06〉 7-0623-0101 ¥16,500
380×280×H172 スライス有効寸法：最大175mm

■①交換部品 7-0623-0102 替刃(2枚組) ¥3,600

極めると手動式。どんなキャベツでも美しくスライスします。V字型にセットされた刃が最高の切れ味を発揮し厚み調整付なので好みの厚さにスライスできます。小さな材料にも対応できるカバーガイド付。

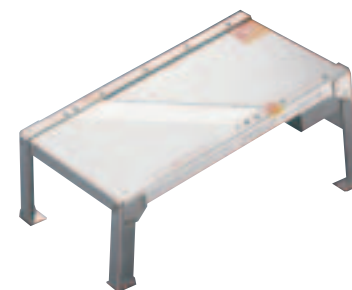


② 18-0 キャベリーナ KB-727

〈CKY-07〉 7-0623-0201 ¥16,800
350×200×H180 刃渡り：200mm

■交換部品 ②③共通 7-0623-0202 替刃(3枚組) ¥1,200

〈使用方法〉
キャベツを半分に切り、あとは切断面をスライドして下さい。厚み調整(0.5~3mm)でお好みにスライスできます。使用の際は付属の安全手袋をお使いください。



③ 手動ハンドスライサー KB-737

〈CSL-A1〉 7-0623-0301 ¥35,000
350×200×H180

●厚さ調節:スライス厚1~6mm
●厚さ調整板(付属品)でスライス厚が変えられます。



④ デバイヤー マンドリンカッター スイグ プラス 2015-03

〈CMV-17〉 7-0623-0401 ¥20,200
445×197×H220

- 2種類の刃物プレート(平刃/波刃、クシ刃4/10mm)付
- ひとつの刃物プレートに2種類の刃物がセットされていますので、刃物プレートの向きを変えるだけでカット幅を変えられます。
- ゴブレット(網目)切りもできます。
- 厚さ調節付



平刃/波刃



クシ刃4/10mm



⑤ デバイヤー マンドリンカッター ヴァイパー 2016-00

〈CMV-15〉 7-0623-0501 ¥37,000
440×185×H220

- 刃物プレート:スライスプレート(厚み調節付)×1
クシ刃プレート10mm×1、4mm×1
- スライス厚は1mm~8mmまで1mm単位で調節できます。
- スライス、千切りはもちろんダイスカットや菱形カットもできます。
- 刃物プレート収納ケース付。

Progressive®



⑦ プロGRESSIV スマートスライス HG-56

〈CSL-D4〉 7-0623-0701 ¥7,900
150×410×H160

- 材質:本体/ABS樹脂、ポリアセタール
刃部/ステンレス
厚み調節:約1.5・3.0・5.5mm
クシ刃幅:約6.0mm
- 側面のダイヤルで4段階のスライス厚に調節できます。
 - クシ刃もワンタッチで出し入れ可能。
 - スライド面をめくるとおろし金が出てきます。
 - 裏面は波形になっているのでボール等に引っ掛けても安定してスライスできます。
 - 本体にレールで接続する安全ホルダー付。



⑥ プロGRESSIV マンドリンスライサー HGT-11

〈CMV-13〉 7-0623-0601 ¥5,000
115×340×H132

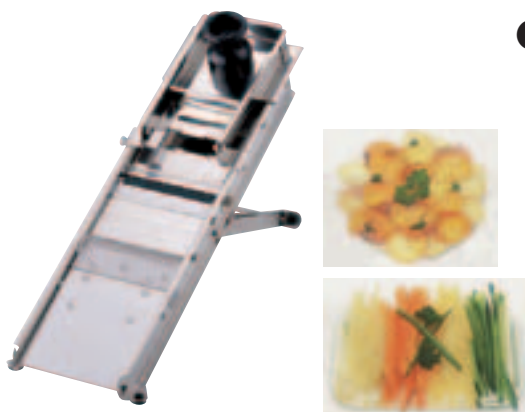
- 材質:本体/ABS樹脂
刃/ステンレス
- クシ刃プレート3・8mm・スライスプレート付
 - クシ刃プレートとスライスプレートでスライス1・2・4・5mmの4スライスができ、クシ刃プレートで千切り3・8mmの2カットができます
 - 安全ホルダー、収納ケース付

⑧ マトファ 18-0 マンドリンカッター

〈CMV-01〉
7-0623-0801 44601 38枚刃 ¥63,000
クシ刃3・10mm切換式
7-0623-0802 44602 60枚刃 ¥69,300
クシ刃2・4.5mm切換式

- 396×102×H238
- 厚さ調節付(0~15mm)
 - ジャガイモ・ニンジン等の薄切り、千切りにまたコブレット(網目)切りもできます。

■⑧交換部品 7-0623-0803 平刃 ¥6,100



⑨ マトファ マンドリンカッター 215060

〈CMV-02〉 7-0623-0901 ¥56,100
395×130×H210
材質:プラスチック製

- クシ刃3・5・10mm付
- 厚さ調節付(0~15mm)
- ジャガイモ・ニンジン等の薄切り、千切りにまたコブレット(網目)切りもできます。

■⑨交換部品
7-0623-0902 替刃 215085 平刃 ¥13,900
7-0623-0903 替刃 215070 細目 ¥10,600
7-0623-0904 替刃 215072 中目 ¥7,500
7-0623-0905 替刃 215074 荒目 ¥7,100





プロのコックさんからご家庭の奥様まで野菜の下ごしらえが手早く簡単に美しく仕上がります。

クシ刃細目を使って…



厚さを1mm程度に調節すれば美しいけんつまが仕上がります。

クシ刃中目を使って…



人参、ごぼう、きゅうりが好みの厚さの千切りになります。

クシ刃荒目を使って…



Point
厚さ調節ネジを左に廻して厚めにすれば太めの千切りができます。

万能野菜調理器 ベンリナープロフェッショナルシリーズ



ひっかけ足



滑り止め



厚さ調節ダイヤル



① ベンリナー No.64

〈CBV-06〉目 7-0624-0101 ¥2,850

323×92×H35

厚み調節(0.5~5mm)ができます。

※平刃、クシ刃(細目1mm、中目3mm、荒目7mm)が付いています。

■①交換部品 目

7-0624-0102 平刃 ¥780

7-0624-0103 安全器具 ¥220

※クシ刃は④ベンリナーと共通です。

② スーパーベンリナー No.95

〈CBV-07〉目 7-0624-0201 ¥4,700

365×130×H50

厚み調節(0.5~8mm)ができます。

※平刃、クシ刃(細目1mm、中目3mm、荒目10mm)が付いています。

■②交換部品 目

7-0624-0202 平刃 ¥1,100

7-0624-0203 クシ刃細目 ¥920

7-0624-0204 クシ刃中目 ¥700

7-0624-0205 クシ刃荒10目 ¥600

7-0624-0206 クシ刃荒18目 ¥780

7-0624-0207 安全器具 ¥330

③ ジャンボベンリナー No.120 (スライス専用)

〈CBV-05〉目 7-0624-0301 ¥4,700

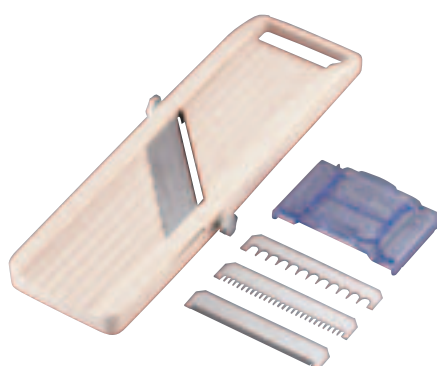
325×160×H50

厚み調節(0.5~9mm)ができます。

※交換部品の平刃は②スーパーベンリナー用と共通です。

■③交換部品 目

7-0624-0302 安全器具 160×85 ¥330



④ 万能野菜調理器ベンリナー

〈CBV-04〉目 7-0624-0401 ¥2,500

314×92×H24

厚み調節(0.3~5mm)ができます。

※平刃、クシ刃(細目1mm、中目3mm、荒目7mm)が付いています。

■交換部品④⑤共通 目

7-0624-0402 平刃 127×26 ¥620

7-0624-0403 クシ刃細目 105×19 ¥700

7-0624-0404 クシ刃中目 105×19 ¥520

7-0624-0405 クシ刃荒目 105×19 ¥450

7-0624-0406 安全器具 100×65 ¥140

⑤ ベンリナー受皿付

〈CBV-03〉目 7-0624-0501 ¥3,208

320×100×H70

厚み調節(0.3~5mm)ができます。

※平刃、クシ刃(細目1mm、中目3mm、荒目7mm)が付いています。



●受け皿はおろし器と兼用になっています

⑥ スーパーベンリナー スタンダード

〈CBV-08〉目 7-0624-0601 ¥4,200

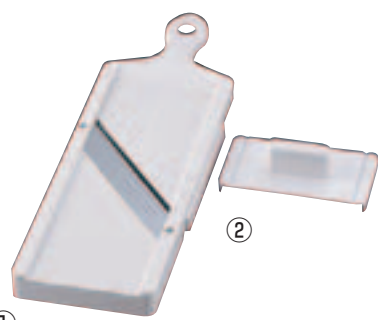
356×147×H41

厚み調節(0.5~4mm)ができます。

※平刃、クシ刃(細目1mm、中目3mm、荒18目5.8mm)が付いています。

※交換部品の平刃、クシ刃、安全器具は②スーパーベンリナーNo.95と共通です。

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設置
サード
用品
喫茶用品
軽食
製菓用品
棚
ラック
清掃用品
白衣靴
消耗品
ハンケット
ウェア
テーブル
卓上
料理
演出
グラス
食器
ホテル
椅子
サイン
店舗
備品



① スーパーフードスライサー SFS-101

〈CSL-91〉 7-0625-0101 ¥1,500
390×130×H28(耐熱80°C)
厚み調節(0.8~3.0mm)ができます。

② スーパーフードスライサー用ホルダー

〈CSL-92〉 7-0625-0201 ¥320
70×133×H40(耐熱80°C)
●①とセットして使用します。
安全にスライスする事ができます。



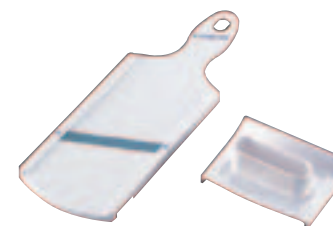
③ スーパー フードスライサー SFS-102 (安全ホルダー付)

〈CSL-78〉 7-0625-0301 ¥1,800
390×132×H60(耐熱80°C)
厚み調節(0.8~3mm)ができます。
●キャベツの四つ切りもスライスできます。



④ フレッシュスライサー ワイド FSW-01 (安全ホルダー付)

〈CSL-79〉 7-0625-0401 ¥1,500
382×155×H57(耐熱80°C)
●キャベツの半切りもそのままスライス
できます。



⑤ チタンスライサー LT-SD 抗菌

〈CSL-80〉 7-0625-0501 ¥1,500
270×90×H7
材質:本体・野菜ホルダー/
ABS樹脂(耐熱70°C)
●チタン刃でサビず、摩耗が少なく、
切れ味を持続します。
●抗菌、消臭、清浄効果!
●野菜ホルダー付



⑥ V型スライサー VSV-01 (ホルダー付)

〈CSL-93〉 7-0625-0601 ¥800
270×100×H40(耐熱80°C)



⑦ V型千切り器 VSV-02 (ホルダー付)

〈CSV-06〉 7-0625-0701 ¥850
270×100×H40(耐熱80°C)
●幅3mmの千切りができます。



⑧ 抗菌 セラミック スライサー CO-L 抗菌

〈CSL-A4〉 7-0625-0801 ¥1,700
252×92×H12
材質:本体/ABS樹脂、ポリプロピレン
刃部/抗菌ジルコニアセラミック
●安全カバー付



⑨ ミニスライサー ねぎまる MSN-01

〈CSL-75〉 7-0625-0901 ¥480
175×53×H12(耐熱80°C)
●薬味ねぎやきゅうりのスライスが
簡単にできます。



⑩ 京セラ セラミック ワイドスライサー CWS-230

〈CSL-E2〉 E 7-0625-1001 ¥2,300
357×128×H46(耐熱温度:70°C)
材質:本体/ABS樹脂
刃部/ファインセラミックス
千切り幅:1.3mm
●プロテクター付
●100mmのスライス幅で大きな野菜の
スライスが簡単にできます。



⑪ 京セラ 厚み調節付スライサー CSN-182WHP

〈CSL-B6〉 E 7-0625-1101 ¥1,800
276×91×H24(耐熱温度:70°C)
刃部/ファインセラミックス
厚さ調節機能付:0.5・1.3・2.0mm
●プロテクター付。
●洗浄時、収納時に刃があたらないように厚さ調
節バーに「洗浄・収納時位置」を設けました。



⑫ 京セラ 薄切りスライサー CSN-152WHP

〈CSL-B5〉 E 7-0625-1201 ¥1,500
276×91×H24
刃部/ファインセラミックス
(耐熱温度:70°C)
厚さ:約1.3mm
●プロテクター付。



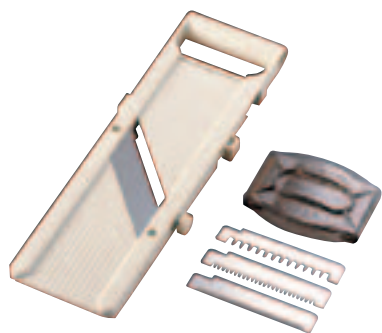
⑬ 京セラ せん切りスライサー CSN-182SWH

〈CSL-C4〉 E 7-0625-1301 ¥1,800
276×91×H24
刃部/ファインセラミックス
(耐熱温度:70°C)
千切り幅:約2.5mm
●プロテクター付



⑭ 京セラ セラミックスライサー CSN-10

〈CSL-D1〉 E ¥1,000
7-0625-1401 RD レッド 7-0625-1404 GR グリーン
7-0625-1402 OR オレンジ 7-0625-1405 BU ブルー
7-0625-1403 YL イエロー 7-0625-1406 PK ピンク
260×85×H20(耐熱温度:70°C)
刃部/ファインセラミックス
スライス幅:約1.3mm
●プロテクター付。



① 野菜調理器 ベジタリアン

〈CYS-16〉 7-0626-0101 ¥2,500
328×108×H30(耐熱80℃)
厚み調節(0.8~3.0mm)ができます。
※平刃、クシ刃(細目、中目、荒目)が付いています。

■①交換部品

7-0626-0102 平刃	¥520
7-0626-0103 クシ刃細目	¥630
7-0626-0104 クシ刃中目	¥520
7-0626-0105 クシ刃荒目	¥450



② 野菜調理器スーパーベジタリアン

〈CYS-19〉 7-0626-0201 ¥3,000
325×128×H30(耐熱80℃)
厚み調整(0.5~2.0mm)が出来ます。
※平刃、クシ刃(細目、中目、荒目)が付いています。
●調理台が76mmのワイドタイプで水平に動き、厚さが均一に切れます。

■②交換部品

7-0626-0202 平刃	¥520
7-0626-0203 クシ刃細目	¥630
7-0626-0204 クシ刃中目	¥520
7-0626-0205 クシ刃荒目	¥450



③ 業務用 せんぎりスライスくん

〈CSL-B3〉 7-0626-0301 ¥5,500
350×145×H28
スライス有効幅:118mm
せんぎり幅の目安:くし刃細(1mm)、中(2.5mm) 荒(8mm)
材質:本体ABS樹脂(耐熱80℃)
●一台でスライスとせんぎりが出来ます。
●ダイヤルを回すだけの簡単厚み調節付(0~3.5mm)
●保護ホルダー付



④ 業務用 かんたんスライスくん

〈CSL-B2〉 7-0626-0401 ¥4,500
350×145×H28
スライス有効幅:118mm
材質:本体ABS樹脂(耐熱80℃)
●ダイヤルを回すだけの簡単厚み調節付(0~3.5mm)
●保護ホルダー付

⑤ きゅうりウェーブスライサー CH-2062

〈CSL-F2〉 7-0626-0501 ¥1,000
215×41×H13(耐熱70℃)
材質:本体/スチロール樹脂
刃部/ステンレス

- 楽しい食感のウェーブカットがらくらくスライスできます。
- ドレッシングが良くからむワッフルカットや、バンバンジー、冷やし中華にも嬉しい細切りカットもできます。



ウェーブカット ワッフルカット 細切りカット

ふわっとまろやか新食感!
カドがなく、味がなじみやすいソフトな仕上がり



⑥ ののじ サラダおろしBOX LBG-01GW

〈CSO-01〉 7-0626-0601 ¥2,000

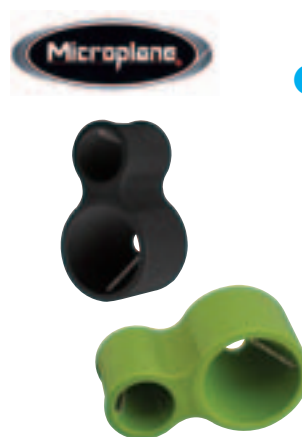
- 2WAYブレード(表/6mm径 裏/3mm径)
- ストロークが長いので、軽く、一気におろせます。
- たっぷり入る、約600mlの大容量設計。
- 大型滑り止め付きで、ピタッと安定します。
- ※千切り専用になります。おろし器としてはご使用できません。

おろしやすい最適な角度を科学しました!



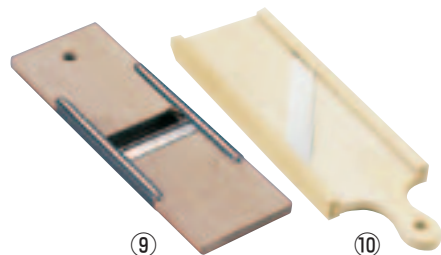
⑦ マイクロブレイン アジャスタブルスライサー MP-082

〈CMI-08〉 7-0626-0701 ¥4,000
328×105×H30
厚み調節(1mm・2mm・3mm)ができます。
●3種類の厚みのスライスと千切り(幅5mm)が1台でできます。
●安全ホルダー付



⑧ マイクロブレイン スパイラルカッター

〈BMI-47〉 7-0626-0801 MP-310 ブラック
7-0626-0802 MP-311 グリーン
130×76×H60
材質:本体/ABS樹脂・エラストマー刃/18-8ステンレス
●2種類の刃で綺麗なリボン状にカットできます。野菜のバスタが簡単にできます。

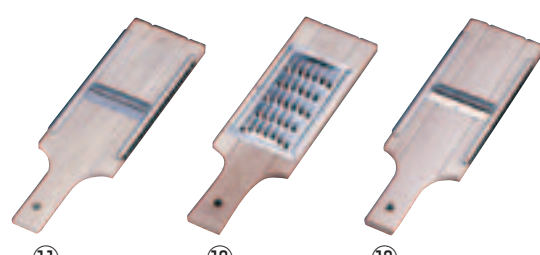


⑨ 木製 両用野菜調理器

〈CYS-04〉 7-0626-0901 ¥560
268×83×H15

⑩ 木製キャベツスライサー

〈CKY-09〉 7-0626-1001 ¥2,700
365×130×H20



樹・ジュ 野菜調理器 273×83×H17

⑪ けんつま 〈CYS-11〉 7-0626-1101 ¥1,100
●大根、人参のつま切りなどに。

⑫ 蜂の巣(しりしり)

〈CYS-13〉 7-0626-1201 ¥1,300
●大根、人参、キュウリ、じゃがいものさがぎに。

⑬ 大根突 〈CYS-12〉 7-0626-1301 ¥1,100
●大根の千切り、人参、ごぼうのきんぴらに。



⑭ 木製 羽子板切干突

〈BKL-65〉 7-0626-1401 ¥3,000
350×120×H24

⑮ 18-0 野菜調理器 大根つき

〈CYS-15〉 7-0626-1501 ¥380
236×88×H12



⑯ 木製 切干突 〈BKL-64〉

7-0626-1601 大 102×600 ¥3,740
7-0626-1602 小 110×450 ¥3,640

調理機械

フードプロセッサ!
万能調理機

野菜スライサー

ネギ切機
千切り機

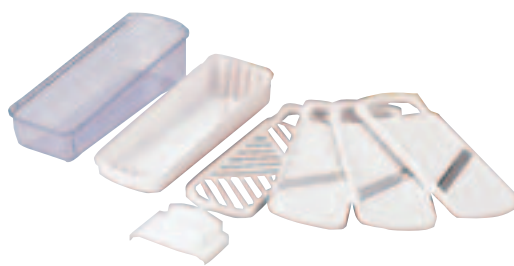
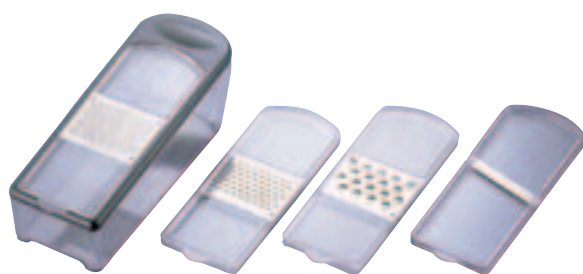
おろし機
ツマ切機

ミシン切機

ハムスライサー
ミートチョッパー

その他
専用カッター類

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設置
サビピ
喫茶用品
軽食
製菓用品
棚・ウゴン
洗濯用
清掃用品
白衣靴
消耗品
ハンケット
ウエア
ウエア
テーブル
卓上備品
料理演出
用品
グラス
食器
ホテル
旅館用品
テーブル
椅子
サイン
店舗備品



① ウェストマーク グレイターセット 1435

〈CTY-18〉 7-0627-0101 ¥5,850

250×95×H85(耐熱70℃)
セット内容:グレイター3種類×各1・
スライサー(スライス幅62)・
容器(すべり止め付)

- 食材によって使い分けできる3種類のグレイター(卸金)とスライサーのセットです。卸す(削る)をメインに考えた調理器です。

② ベジタブルスライサー 野菜工房Ⅱ VSY-01

〈CSL-F5〉 7-0627-0201 ¥1,500

237×85×H85(耐熱80℃)
セット内容:スライス・千切り・つま切り・おろし器・
収納ケース・安全ホルダー

- すべり止めシリコンゴム付(受皿)なのですべらず楽々調理できます。

③ スプラッシュ ボール付 野菜調理器セット SPB-01

〈CYS-14〉 7-0627-0301 ¥1,500

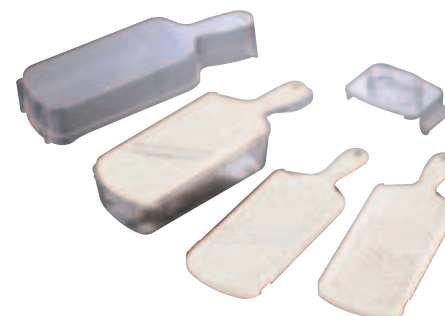
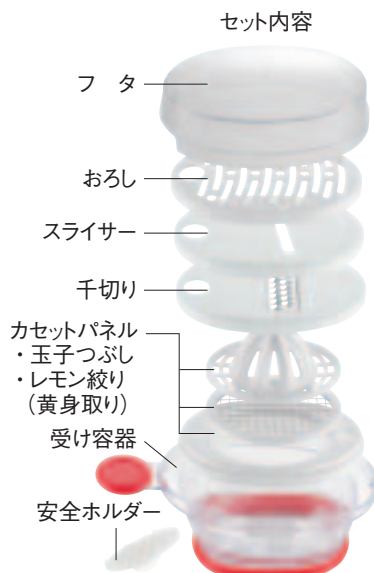
ボール:φ204×H97
スライサー:270×93×H17
セット内容:ボール・千切り・つま切り・スライス
(裏:おろし)・ホルダー・収納ケース
材質:本体・ホルダー/スチロール樹脂
ボール・収納ケース/ポリプロピレン



④ サラダポケット コンポ 〈CSL-B4〉 ¥3,000

7-0627-0401 ホワイト HS-768 7-0627-0403 グリーン HS-770
7-0627-0402 レッド HS-769 7-0627-0404 イエロー HS-771

202×112×H105
材質:受け容器・レモン絞り/AS樹脂(耐熱80℃)
蓋/スチロール樹脂(耐熱80℃)
安全ホルダー・スライサー・千切り・おろし・カセットパネル・玉子つぶし/
ABS樹脂(耐熱80℃)
すべり止め・ツマミ/エラストマー樹脂(耐熱70℃)
● コンパクトに収納できるので、置き場にも困りません。



⑤ 京セラ 調理器5点セット CSN-550WHN

〈CTY-17〉 7-0627-0501 ¥5,500

300×103×H103(耐熱70℃)
セット内容:セラミックスライサー、せん切りスライサー、おろしプレート、
プロテクター兼しらがねぎカッター、カバー・受け容器
材質:刃/ファインセラミックス
スライサー・おろしプレート本体/ABS樹脂
容器・プロテクター/AS樹脂
調節バー・クシ刃部/ポリアセタール
● スライサーは0.5・1.3・2.0mmの3段階厚さ調節機能付。
● 洗浄時、収納時に刃があたらないように厚さ調節バーに「洗浄・収納時位置」を設けました。

⑥ 野菜調理器 QシリーズAセット

〈CYS-20〉 7-0627-0601 ¥3,800

168×97×H261
セット内容:大根おろし、薄切り、千六本、
細千切、4連スタンド、プロテクター、受け器

材質:刃/ステンレス鋼刃
本体/ABS樹脂、エラストマーコンパウンド
受け器/ABS樹脂、シリコンゴム
プロテクター/ABS樹脂
● 面倒な部品交換や兼用機能をなくし1品1機能になっています。
● 刃のついている製品からの指先保護の為プロテクターがついています。



⑦ フルベジ 太千切り器 洗
しりしり FSF-01

〈CBZ-02〉 7-0627-0701 ¥950

268×90×H14
材質:本体/ポリプロピレン
刃/18-8ステンレス
● 大根、人参の太千切りが楽々できます。
● きんぴら料理や様々な料理のささがきに
便利です。

薬味・つけ合わせ・料理の下ごしらえに



⑧ ちょこっとミニ 3点セット

〈CTY-10〉 ¥2,200

7-0627-0801 No.3226 黄色
7-0627-0802 No.3227 青色

128×71×H67
セット内容:ミニおろし、ミニ千切り、
ミニスライサー、安全ホルダー、
受け皿(収納ケース)
(耐熱:80℃)



⑨ ちょこっとミニ 千切り

〈CTY-08〉 ¥680

7-0627-0901 No.3221 黄色
7-0627-0902 No.3224 青色

120×64×H14
● クシ刃に刃付をしておりますので
大根、人参、きゅうり等の千切り作
業がらくらく!
(耐熱:80℃)

⑩ ちょこっとミニ スライサー

〈CTY-09〉 ¥680

7-0627-1001 No.3222 黄色
7-0627-1002 No.3225 青色

120×64×H14
● V字刃(一体型)を採用していますの
できゅうり、長ねぎ、人参、ピーマン、大根
等のスライスが簡単にできます。
(耐熱:80℃)

長ネギ1本約2秒!入れるだけで瞬時に多量のネギを簡単細切り!

細切り

長ネギ 1分間:約10本



① シャロットスライサー OFM-1004 <CSY-03>

	50Hz	60Hz	
1.7mm刃付	7-0628-0101	7-0628-0102	¥190,000
2.3mm刃付	7-0628-0103	7-0628-0104	¥170,000

220×470×H260
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:300W
定格時間:30分
質量:17kg
●ネギのサイズを問わない万能細切り機。
●特殊ステンレス鋼の刃・刃物軸使用で耐食性・耐摩耗性に優れています。
●ドイツ製ベルトを使用して従来の約4倍の高耐久力を実現しました。

長ネギ1本約2秒!水を流すだけできれいになるシャロットスライサー

細切り

長ネギ 1分間:約10本

② シャロットスライサー OFM-1007 <CSY-05>

	50Hz	60Hz	
1.7mm刃付	7-0628-0201	7-0628-0202	¥270,000
2.3mm刃付	7-0628-0203	7-0628-0204	

220×470×H260
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:300W
定格時間:30分
質量:17kg
●特殊スクレーパー使用により、切りロス・付着が少ない。
●カット部を水で洗浄出来る為、お手入れが簡単です。



2.3mm



1.7mm

速さはベテラン調理人の30倍!

細切り

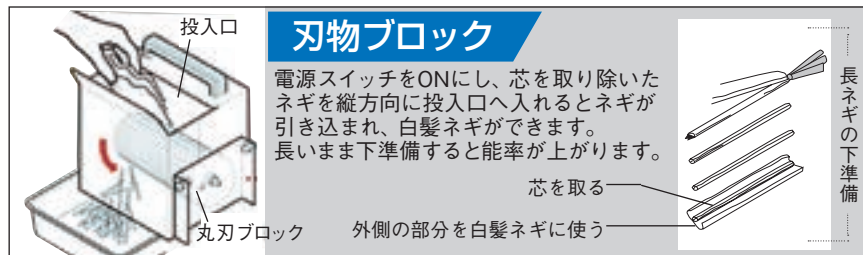
長ネギ 1分間:約2本

③ 電動 白髪ネギシュレッダー 白雪姫 DX-88P <CNG-22>

7-0628-0301 刃物ブロック1.5mm仕様
7-0628-0302 刃物ブロック2.5mm仕様

430×155×H270
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:100/110W
定格時間:20分(連続)
質量:約10.5kg
●白髪ネギのシュレッダー。いかそうめん、のり等のスライスにも最適。
●44枚の超薄刃が一瞬で美しい白髪ネギを作ります。

DX-88P



芯を抜かず切るタイプ (芯ありタイプ)



芯を抜いて切るタイプ (芯なしタイプ)



細切り

長ネギ 5分間:約2kg

④ 電動シラガ 2000 (芯なしタイプ) <CSL-62>

7-0628-0401 ¥98,000

200×370×H345
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:40W
定格時間:30分
質量:5.5kg
投入口寸法:22×27
付属品:洗浄用ブラシ×1
白髪ネギサイズ:1.5mm



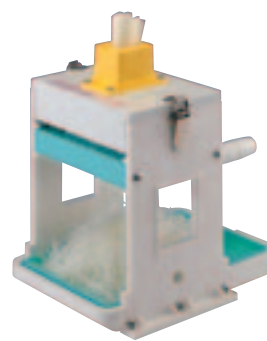
細切り

長ネギ 5分間:約3kg

⑤ 電動シラガ 2000 (芯ありタイプ) <CSL-63>

7-0628-0501 ¥98,000

200×370×H375
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:40W
定格時間:30分
質量:5.5kg
投入口寸法:φ30
付属品:投入口用平刃×1
洗浄用ブラシ×1
白髪ネギサイズ:3mm



⑥ 手動シラガ 2000 (芯なしタイプ) <CSL-64>

7-0628-0601 ¥46,000

195×240×H255
質量:2.0kg
処理能力:2kg/10分
投入口寸法:22×27
付属品:洗浄用ブラシ×1
白髪ネギサイズ:1.5mm



⑦ 手動シラガ 2000 (芯ありタイプ) <CSL-65>

7-0628-0701 ¥46,000

195×240×H285
質量:2.0kg
処理能力:3kg/10分
投入口寸法:φ30
付属品:投入口用平刃×1
洗浄用ブラシ×1
白髪ネギサイズ:3mm

- ネギを投入口に差し込みハンドルを廻すだけで、すばやく白髪ネギが切れます。
- 刃物部分などの着脱がカンタンで掃除が極めてラクにできます。
- 取り扱いが非常にラクな小型・軽量タイプ。

- ネギを投入口に差し込むだけで、すばやく白髪ネギが切れる電動タイプです。
- モーター部、刃物部分などの着脱がカンタンで掃除が極めてラクにできます。
- 取り扱いが非常にラクな小型・軽量タイプ。

スライス 長ネギ 1分間:約10本

⑧ 電動式 ネギスライサー SW-820B

<CNG-25> 7-0628-0801 ¥172,000

258×437(+125)×H426
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:80W
定格時間:25分
厚み調節:1~5mm(無段階)
投入口寸法:86×35
質量:12kg

- ネギを送りベルトに挟めば、あとは全自動でスライスします。
- 専用の刃物研磨器が標準装備されていますので、切れ味が悪くなってきたら刃先を研磨する事ができます。



1mm



5mm



スライス 斜め切り

長ネギ 1分間:約6本(2mm以下)

1分間:約12本(2mm以上)

⑨ 電動式 ネギスライサー SW-130A

<CNG-28> 7-0628-0901 ¥59,800

197×312×H330
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:32/36W
定格時間:30分
投入口寸法:38×38
質量:4.1kg

- 操作が簡単な手動送り式です。
- 投入口の角度を変えて斜め切りができます。



調理機械

フードプロセッサ!
万能調理機

野菜スライサー

ネギ切機
干切り機

おろし機
ツマ切機

ミシン切機

ハムスライサー
ミートチョッパー

その他
専用カッター類

DX-50シリーズ

丸刃の超高速遊星回転(1分間に1,500回転)で驚異のスピード処理。シンプル構造で掃除、メンテナンスも楽々です。



スライス 斜め切り ささがき

長ネギ 1分間:約6本

① マルチスライサー ミニ DX-50(ネギ切り専用)

〈CML-02〉 目 7-0629-0101 ¥98,000

220×340×H370
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:100/110W
 厚さ調節:0.3~5 (無段階)
 定格時間:20分
 質量:5kg
 付属品:丸刃砥ぎ器 DX-50T
 用途:スライス
 ※オプション:ささがき専用カバー DX-50S-1

■交換部品 ①②③DX-50シリーズ共通

7-0629-0102 丸刃 ¥5,500

●輪切り、斜め切りが簡単にすばやくできる小型ネギ切り機の決定版。

スライス(輪切り) 万能ネギ 1分間:約3束

② マルチスライサー ミニ DX-50B(ラッパ投入口タイプ)

〈CML-16〉 目 7-0629-0201 ¥108,000

220×330×H370
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:100/110W
 厚さ調節:0.3~5 (無段階)
 定格時間:20分
 質量:5kg
 付属品:丸刃砥ぎ器 DX-50T
 用途:スライス
 ※オプション:ささがき専用カバー DX-50S-1

●万能ネギの輪切りが楽々切れるラッパ状投入口タイプです。万能ネギの根元を持って投入するのでロスはほとんど出ません。

みじん切り

長ネギ 1分間:約7本

③ マルチスライサーネギ美人 DX-50M

〈CML-14〉 目 7-0629-0301 ¥108,000

220×340×H370
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:100/110W
 定格時間:20分
 質量:5kg
 付属品:丸刃砥ぎ器 DX-50T
 用途:長ネギのみじん切り

一度の投入(押し込み)でねぎのみじん切りがきれいに出来る大きさは、約2mm~3mm角。中華料理店焼肉店洋食ラーメン店に最適。手切りの約100倍を実現！
 厚み:3mm固定

長ネギ 1分間:約10本

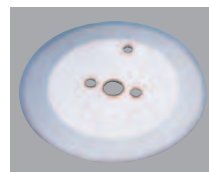
スライス ニラ 1分間:約10束

④ 電動万能スライサー オートネギー OHC-220

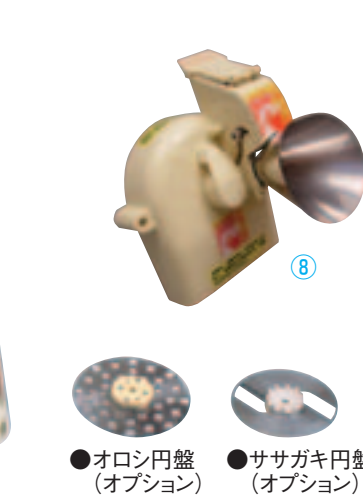
〈CSL-27〉 目 7-0629-0401 ¥420,000

320×440×H440
 電源:単相100V
 消費電力:215W
 定格時間:60分
 丸刃:φ105×2
 投入口:70×60
 厚さ調節:ダイヤル式(0~4)
 質量:30kg
 刃物研磨装置付

●関東ネギ・関西ネギ・万能ネギ・わけぎ・ニラその他野菜、根菜、果物等のスライスに最適です。
 ●厚さ調節ダイヤルでお好みの厚さに調節。あとはネギ束を送りコンベアにのせるだけでどんどんスライス。1時間で60kgも切削します。
 ●直径105mmの丸刃2枚が自転しながら、刃物円盤が公転する遊星運動方式のため、シャープな切れ味でスライス。丸刃はステンレス系の超鋼カッター。



薬味切り&はす切りを一台でこなす、便利なネギ切り機



スライス 斜め切り 長ネギ 1分間:約8本

⑤ 電動ネギー OHC-13G

〈CNG-29〉 目 7-0629-0501 ¥61,000

170×302×H317
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:56/66W
 定格時間:30分
 質量:4kg
 ●本体を斜めにすると投入口が53mm伸び、ナメ切りも安全に使用できます。

■交換部品 7-0629-0502 替刃 ¥3,000

〈使用方法〉
 スイッチを入れ、ネギを投入口から軽く押すようにして切ってください。ネギの厚みは押し加減で調節してください。関東ネギ専用です。本体には水をかけないでください。

スライス 斜め切り 長ネギ 1分間:約10本

⑥ 電動ネギ平ジュニア

〈CNG-12〉 目 7-0629-0601 ¥53,000

180×270×H310
 電源:単相100V
 消費電力:80W
 定格時間:20分
 質量:2.0kg
 輪切投入口:35×40
 はす切投入口:35×40

■交換部品

7-0629-0602 替刃2枚刃 ¥1,800

●白ネギの薬味切りとはす切り(ネギラーメンなどに最適)を一台で処理できる、全く新しいタイプのネギ切り機。投入口が2カ所あり即座に使い分けができます。

スライス 斜め切り 長ネギ 1分間:約10本

⑦ 電動高速ネギカッター NC-2

〈CNG-14〉 目 7-0629-0701 ¥53,000

190×300×H360
 電源:単相100V 50/60Hz
 消費電力:120W
 定格時間:30分
 質量:約3kg
 輪切投入口:35×35
 はす切投入口:35×35
 ※オプションでササガキ円盤とオロシ円盤セット(押棒付)があります。

■交換部品

7-0629-0702 替刃 ¥800

■オプション

7-0629-0703 ササガキ円盤 ¥11,500

7-0629-0704 オロシ円盤セット ¥16,800

●薬味切り&はす切りが一台でできます。
 ●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段階切り替えできます。
 ●手動のネギ送り装置があって無駄なく最後まで切れます。
 ●パーツの取り外しがネジ1本ででき、使用後の掃除が楽です。
 ●別売の刃物円盤を交換すれば、ササガキやオロシもできます。

みじん切り 万能ネギ 1分間:約12束

⑧ 電動高速ネギカッター用 細ネギ専用キット

〈CHS-01〉 目 7-0629-0801 ¥24,000

170×180×H230
 ●細ネギの投入が楽にでき、ニラのカット、ネギのみじん切りカット用としてもお使いいただけます。
 ※電動高速ネギカッターNC-2専用です。

スライス 長ネギ 1分間:約6本

⑨ 電動ヤクミカッター みどり MMC-100

〈CYK-01〉 目 7-0629-0901 ¥63,000

200×300×H300
 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。



■交換部品

7-0629-0902 替刃 ¥3,800



スライス

長ネギ 10分間：約3kg



① 電動 ネギ丸

〈CNG-04〉目 7-0630-0101 ¥160,000

470×240×H360
電源：単相100V
消費電力：40W
定格時間：連続
質量：7.4kg
投入口：40×60



■交換部品：①②ネギ丸共通(電動・手動) G

7-0630-0102 丸刃 ¥6,800

- モーター着脱方式の採用で機械の丸洗いが可能です。
- 高速回転の丸刃がネギをとらえ、青ネギ、白ネギ、ニラを汁を出さずに、素早く仕上げます。
- 三段階の厚みが任意に選べる送り装置付。
- 丸刃は、付属の専用研磨機で簡単研磨。
- ③はす切り装置(オプション)を使用すると松葉切り(しらがネギの代わりに)、はす切りができます。%



② 手動 ネギ丸

〈CNG-03〉目 7-0630-0201 ¥65,000

380×240×H360
質量：4.6kg
投入口：40×60

- 高速回転の丸刃が素早くネギをとらえ切れ味抜群。
- 青ネギは勿論のこと白ネギ、ニラも大変よく切れます。
- 三段階の厚みが任意に選べる送り装置付。
- 内部が簡単に洗浄できる洗浄口を採用。
- 丸刃は、付属の専用研磨機で簡単研磨。
- ③はす切り装置(オプション)を使用すると松葉切り(しらがネギの代わりに)、はす切りができます。%



③ ネギ丸専用 はす切り装置

〈CNG-05〉目 7-0630-0301 ¥29,500

300×160×H210

- 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。
- 白髪ネギの代わりに、白ネギの松葉切りができます。(松葉切りは本機独自の切り方です)
- 青ネギ、白ネギの種類を選ばず、はす切りが可能です。



ネギ丸・ネギ平の送り装置について



①投入口のウェートを持ち上げる



②ウェートとコンベアーの間にネギを差し込む(なるべく奥まで)



③ジョイントワイヤーを厚み調整の任意の番号にセットする。スイッチを押す(電動)またはハンドルを回す(手動)とネギが自動に送り込まれ設定した厚みにネギが切れます。



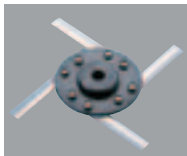
スライス

長ネギ 1分間：約1kg

④ 電動 ネギ平

〈CNG-07〉目 7-0630-0401 ¥87,500

470×240×H360
電源：単相100V
消費電力：40W
定格時間：20分
質量：7.2kg
投入口：36×60



■交換部品：④⑤ネギ平共通(電動・手動) G

7-0630-0402 替刃4枚刃 ¥2,000

- モーター着脱方式の採用で丸洗いが可能です。
- 軽量設計ですので移動、取り扱いが非常に楽。
- 三段階の厚みが任意に選べる送り装置付。
- 4枚刃の採用により従来機よりも大幅な能率アップが計れます。
- 常に新鮮な切れ味の替刃式。
- 2～3本の白ネギが一気に切れる広い投入口。



⑤ 手動 ネギ平

〈CNG-06〉目 7-0630-0501 ¥39,500

400×230×H360
質量：3.9kg
投入口：36×60

- だれが使っても均一に切れる送り装置付。
- 厚みは送りスピードの切り替えで三段階。
- 4枚刃の採用により従来機よりも大幅な能率アップが計れます。
- 常に新鮮な切れ味の替刃式。
- 気軽に丸洗い出来る手動タイプ。
- 軽いハンドル操作で2～3本のネギが一度に切れます。



スライス

長ネギ 1分間：約8本

⑥ 電動 ミドルネギー OHC-50

〈CNG-13〉目 7-0630-0601 ¥149,000

245×402×H420
電源：単相100V 50/60Hz
消費電力：70/89W
定格時間：30分
質量：11kg
厚さ調節：1、2、4



- だれが使っても均一に切れる送り装置付。
- 万能ネギもOKです。

〈使用方法〉

送りスピードを選び、投入口にネギをセットするだけです。

%



スライス

長ネギ 10分間：約2kg

⑦ 電動式 高速ねぎキザミ機 RNX

〈CNG-27〉目 7-0630-0701 ¥135,000

200×300×H300
電源：単相100V
消費電力：200W
質量：11.8kg
投入口：φ28
付属品：工具2点付(固定棒・レンチ)



スライス

長ネギ 10分間：約8kg

⑧ 電動式 高速ねぎキザミ機 ORN

〈CNG-24〉目 7-0630-0801 ¥184,000

260×400×H440
電源：単相100V
消費電力：200W
質量：14.2kg
投入口：φ38
付属品：工具2点付(丸刃固定棒・レンチ・突き棒)
●ネギ、ニラ、キュウリもOK。



調理機械
フードプロセッサ！
万能調理機
野菜スライサー
ネギ切機・干切り機
おろし機・ツマ切機
ミシン切機
ハムスライサー・ミートチョッパー
その他専用力クッター類

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービスマ
喫茶用品
鉄板焼用品
軽食
製菓用品
棚・ラック
洗濯用品
清掃用品
白衣靴
消耗品
ハンケツ
ウェア
ウェア
テーブル
ウェア
卓上備品
料理演出
用品
グラス
食器
ホテル
用品
椅子
テーブル
サイン
店舗備品



ささがき 斜め切り
ごぼう 1分間:約2本

1 電動ササガキ GOC-45
〈CSS-01〉目 7-0631-0101 ¥230,000
399×405×H1,012
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:65/75W
定格時間:15分
質量:12.5kg
●ごぼうのササガキが簡単にできます。斜め切りもでき、角度・厚さ調節機能もついています。



ささがき 斜め切り
ごぼう 1分間:約3本(30cm)

2 電動ササガキカッター ささがき君 〈CSS-03〉目 7-0631-0201 ¥98,000
190×260×H720
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:120W
定格時間:10分
質量:5kg
●投入口の角度を変えられるので、ササガキの長さをかえられます。
●部品の着脱が簡単で、掃除がラクです。



ささがき 斜め切り
ごぼう 1分間:約2本

3 ささがきスライサーミニ DX-55
〈CSS-02〉目 7-0631-0301 ¥98,000
220×310×H370
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:100/110W
厚さ調節:0.3~5mm (無段階)
定格時間:20分
質量:5kg
付属品:丸刃砥ぎ器 DX-50T
※オプション:ネギ輪切り専用カバー DX-50N-1

●ささがきが、手の30~50倍のスピードで処理できる小型ささがき機。丸刃の超高速遊星回転で先端から切るシステムなので材料が無駄なく使えます。ネギラーメン用のネギ等がすばやく、おいしく出来上がります。
※ゴボウを手で回す必要があります。



斜め切り
ごぼう 1分間:約5本

4 電動 シャライサー OBS-01 (斜め切り投入口タイプ) 目 7-0631-0401 ¥330,000
7-0631-0401 投入口30°タイプ
7-0631-0402 投入口15°タイプ
7-0631-0403 投入口15°~30°調節式タイプ
333×405×H491
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:55/69W
定格時間:60分
厚さ調節範囲:約1~15mm
安全装置:サーマルプロテクター(モーター) 電氣的スイッチ(安全カバー取外し時)
付属品:刃物研磨装置、刃物押え
●切り口の長さは約4cm~19cmまで、厚みも15mmまで調節ができ、材料を投入口に入れるだけであとはセットした長さ・厚みに合わせ自動的に斜め切りを行います。
●長ネギ(関東ネギ)、きゅうりなどのやわらかく腰の強い食材に対応します。
●にんにく、ごぼう、ラディッシュ、プチトマト、マッシュルーム等の斜め切りにも対応できます。



おろし
大根 1分間:約2本

5 トロロ・オロシー M-2D
〈CTL-03〉目 7-0631-0501 ¥58,000
160×260×H300
電源:単相100V
消費電力:60/70W
定格時間:15分
質量:4kg

■交換部品 目 7-0631-0502 オロシ金 ¥7,000

●特殊設計によるおろし金を使用していますので、特にトロロおろしには最適です。
●手おろしと同じ状態におろすことができます。
●大根・にんじんもOKです。



おろし
大根・山芋 1分間:約2本

6 トロロ・オロシー RHG-12
〈CTL-02〉目 7-0631-0601 ¥68,000
188×284×H352
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:180W
定格時間:5分
質量:4.8kg

〈使用方法〉
スイッチをONにした後、材料を投入口の端に当てながら押ししてください。粗さは押し加減で調整してください。特殊設計によるオロン盤を使用。



おろし
大根・山芋 1分間:約1kg

7 ニューオロシ ら〜く MOL-40
〈COL-05〉目 7-0631-0701 ¥65,000
200×300×H300
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:150W
定格時間:30分
質量:5.5kg

●刃はセラミック混入材でトロロオロンに最適です。

〈使用方法〉
スイッチをONにした後、材料を投入口の端に当てながら押ししてください。粗さは押し加減で調整してください。



大根
1分間:約7本
1分間:約2本
おろし(鬼おろし)
おろし(粗目)

8 極粗鬼オロシ DX-60Z 目 7-0631-0801 ¥200,000
270×300×H500
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:160/190W
定格時間:30分
投入口:φ85
質量:13kg

付属品:極粗オロンドラム、標準オロンドラム(粗目)
●シャキシャキと歯ごたえのある鬼オロシがおろせます。
●食材を選ばずドラム回転でおろします。
●大根をまるごとおろせるので大量処理にもピッタリです。





おろし

大根 1分間:約2本

① マルチオロシ DX-60

〈CML-03〉 7-0632-0101 ¥88,000

210×270×H300
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:180/220W
投入口:φ105(変形)
粗さ調節:極細~極粗(6種類)
定格時間:30分
付属品:専用おろし円盤3種類(極細・細・中細・中粗・粗・極粗)、専用容器

質量:7kg
用途:おろし
●料理に合わせ6種類のキメが選べる小型オロシ機の決定版。タイミングベルト駆動の新メカニズム採用で静音性に優れ、耐久性も抜群です。シンプル構造で掃除、メンテナンスがとっても簡単です。高級割烹のお店でも大好評で御使用いただいています。



おろし

じゃねんじょ 1分間:約3kg

② ハイスピード・ハイパワー マルチオロシ DX-66

〈CML-06〉 7-0632-0201 ¥98,000

210×270×H300
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:230/250W
投入口:φ105(変形)
粗さ調節:極細~極粗(6種類)
定格時間:20分
付属品:専用おろし円盤3種類(極細・細・中細・中粗・粗・極粗)、専用容器

質量:9kg
用途:じゃねんじょ(高粘度)専用おろし
●DX-60よりスピード50%アップ(1,850rpm)、NL/パワー30%アップしたじゃねんじょ(高粘度)専用小型オロシ機です。



おろし

大根 1分間:約2本

③ 電動万能おろし機 Super nob

〈COL-15〉 7-0632-0301 ¥98,000

210×400×H400
投入口:内φ85×110(おろし板まで)
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:90W
定格時間:30分
質量:6.2kg
付属品:押し棒

③ Super nob

Point

- 自転公転式のおろし板なので目詰まりすることなく、食材全体を均一におろし、手おろしの様な食感を生み出します。
- 投入口とおろし板表面との隙間を可能な限り少なくしたことによって生薑・にんにくなども材料のロスなく最小限に抑えることができるようになりました。
- 使用中に食材に触れていたほとんどの部分を本体から簡単に取り外して洗うことができますので大変、衛生的です。
- おろし板がむき出しの状態では動かない安全リミットスイッチ機構。

処理能力:1分

しょうが 約1,000g
大和芋 約800g
自然薯 2~2.5本
にんにく 約800g



おろし

大根 1分間:約5本

⑥ 電動オロシーRHG-15G

〈COL-20〉 7-0632-0601 ¥88,000

(両面おろし円盤(細目、粗目)付)
200×310×H340
投入口:内φ60×70
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:145/168W
定格時間:45分
質量:9.7kg

⑥ 交換部品

7-0632-0602 両面おろし円盤 ¥21,000

- おろし円盤を裏返すだけで粗さが変わります。



おろし

大根 1分間:約1本

⑦ オロシ専用機RG-20B

〈COL-10〉 7-0632-0701 ¥88,000

(両面おろし円盤(細目、荒目)付)
265×367×H405
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:300/360W
定格時間:20分
質量:12kg

- 野菜を投入口に入れて押すだけで、スピーディにロスなくおろしができます。
- おろし円盤を裏返すだけで粗さが変わります。

抜群の威力発揮! 山芋にもぜひ



おろし

大根 1分間:約8kg

④ 電動 高速おろし機 RCX

〈COL-16〉 7-0632-0401 ¥135,000

210×340×H315
電源:単相100V
消費電力:200W
投入口:100×68
質量:12.6kg
付属品:押し棒おろしプレートL(大根・人参用)

- 熟練した職人が一目づつ丁寧に手で目立てたおろし金を使用、抜群の切れ味。



おろし

大根 2分間:約1本

⑧ 電動スーパーオロシー

〈COL-01〉 7-0632-0801 ¥82,000

270×250×H280
投入口:内φ85
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:90W
定格時間:20分
質量:5.5kg
付属品:押し棒、おろし板粗目、細目

- 独自開発のオロシ方式(自転公転おろし)
- 汁の出を最小におさえたスピード加工で手ろしに匹敵する仕上がります。
- 大根、人参、生姜、山芋が一種類のおろし刃でOK。
- コンパクトサイズで取り扱い、洗浄がとっても楽です。



おろし

大根 1分間:約10本

⑤ 電動オロシー デラックス RHG-16G

〈COL-19〉 7-0632-0501 ¥128,000

220×305×H445
投入口:内φ90
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:145/168W
定格時間:45分
質量:12kg

- 独自のおろし法で、従来の約2倍の能力があります。



おろし

大根 1分間:約1本

⑨ 電動 スーパーおろし丸

〈COL-11〉 7-0632-0901 ¥49,500

180×270×H310
投入口:内φ50安定板取付時
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:120W
定格時間:10分
質量:3kg

- 独自の自転公転式のおろし刃が手おろしに匹敵する仕上がりと素早いおろしを実現。
- 従来難しい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。簡単に洗えて衛生的。



⑩ 家庭用 電動大根おろし器 おろしちゃん楽々 MRO-30R

〈COL-18〉 7-0632-1001 ¥7,000

170×110×H210 投入口:内φ68×32
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:20W
定格時間:3分
質量:0.8kg
コード長さ:1.3m

- 丁寧に手でおろしたような、水っぽくなく、ほどよい粗さの美味しい食感が味わえます。

調理機械

フードプロセッサ!
万能調理機

野菜スライサー

ネギ切機
千切り機

おろし機
ツマ切機

ミシン切機

ハムスライサー
ミートチョッパー

その他
専用力タター類

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サービスマ
喫茶用品
軽食
製菓用品
棚・ウゴン
洗濯用
清掃用品
白衣靴
消耗品
ハンケット
フラット
テーブル
卓上備品
料理演出
グラス
ホテル
椅子
サイン
店舗備品



ツマ切り

大根 1分間:約1本

① マルチツマ DX-70

〈CML-05〉目 7-0633-0101 ¥85,000

380×310×H210
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:100/110W
定格時間:20分
質量:7.6kg
付属品:クシ刃1.2(標準) ㊦
用途:ツマ切り、かつらむき、網切り(別売)
※オプション:網造りアタッチメントDX-70A-1
:クシ刃0.8・1.0・1.5・2.0mm

①交換部品 ㊦

7-0633-0102 替刃セット 1.2mm ¥6,000

①②の使用方法
大根を輪切りにし真ん中を受け軸に差し込みます。あとはスイッチを入れるだけ。切り終わると自動的に止まります。クシ刃をはずせば板前さんが作るのと同じやり方で「かつらむき」が思いのまま。



ツマ切り

大根 1分間:約1本

② 電動ツマ・かつら HNK-25

〈CTM-18〉目 7-0633-0201 ¥85,000

320×339×H237
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:90W
定格時間:30分
質量:5.8kg
標準セット:クシ刃1.0・かつらむき幅110
別売クシ刃:1.5・2.0・3.0mmがあります。



③ かつらむき器 ベジ-Q(キュー)

〈CKT-52〉目 7-0633-0301 ¥28,000

160×360×H210
かつらむき幅:180
●最大取付幅180mmの幅広かつらむき器登場!
効率よくかつらをむきたいお客様にお勧めです。

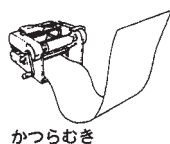


④ つま太郎

〈CTM-05〉目 7-0633-0401 ¥43,500

300×250×H170
かつらむき幅:120
●ピールSに、ツマ切り、網切り、おどり網機能が付いた1台4役の機械です。
※使用する刃物の穴とカムリングダボを合わせ、ハンドルを軽くまわして、連動を確かめてください。
網を切る時は、必ずかつらむきプレーンで皮むきをしてください。

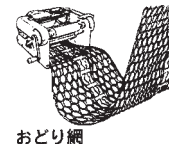
1台4役、かつらむき、つまきり、あみきり



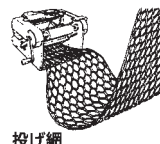
かつらむき



刺・つまきり



おどり網



投げ網

つま太郎・ピールS・新つまさん
交換部品は末尾ページ資料集7,8を参照ください。



⑤ かつらむきピールS

〈CKT-01〉目 7-0633-0501 ¥23,500

300×240×H165
かつらむき幅:120

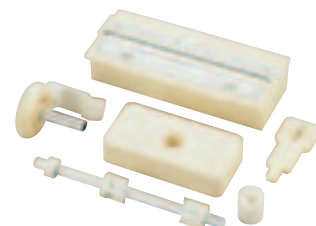
■交換部品

④つま太郎・⑤ピールS共通 ㊦

7-0633-0502 エッジ(平刃)ネジ付 ¥1,600

〈使用方法〉

大根、人参などを必要な寸法に輪切りにします。(12cm位まで)パイプ(シャフト)に大根を差し込みハンドルを右へ回しながらプレーンを材料に近づけます。思いのままにかつらむきが出来ます。ツマを作る場合はピールS用ツマ切アダプターをセットします。(別売)。



⑥ かつらむきピールS用アダプターセット

〈CKT-02〉目 7-0633-0601 ¥9,500

つま切り用標準セット:クシ刃0.8

■交換部品

④つま太郎・⑤ピールS共通 ㊦

7-0633-0602 つまきり台0.8mm標準 ¥5,600

㊦ ㊦

⑦ 新つまさん (かつらむき、つま切り用)

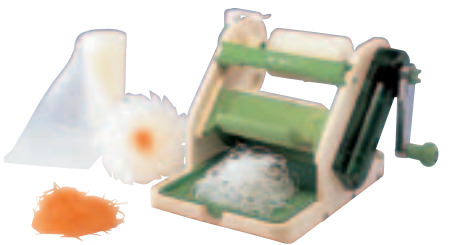
〈CTM-06〉目 7-0633-0701 ¥22,500

260×240×H165
標準セット:クシ刃0.8
かつらむき幅:80
かつらむき厚さ調整:4段階(0.8~1.4)
●ピールSのコンパクト型、かつらむき、ツマ切りがワンタッチで切替えます。かつらむき幅8cm位までです。

■⑦交換部品 ㊦

7-0633-0702 エッジ(平刃)ネジ付 ¥1,600

7-0633-0703 つまきり台0.8mm標準 ¥4,500



⑧ プレーンテーブル (つま切り用)

〈CPL-01〉目 7-0633-0801 ¥2,700

195×164×H46

ピールS、新つまさんでかつらむきした材料で簡単に美しい剣をつくります。コンパクトに出来ており少量の場合に適します。

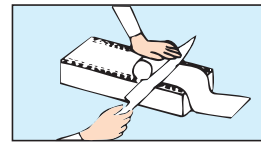
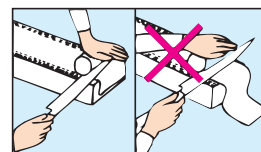


〈しらが使用方法〉

①スタート:手の平の付け根を大根に90度に当て、庖丁の先をレールに当てがう。(当て方別図参照)

②手の平で大根をおさえてころがすと同時に、庖丁を先におく。

③大根を指先までころがした時、庖丁を根本までおく。以上①②③を繰り返す。



⑩ PEかつらむき器 しらが 〈CKT-05〉目

7-0633-1001 広幅:レールの内寸130×500 ¥16,500

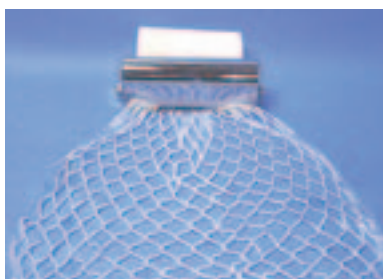
7-0633-1002 細幅:レールの内寸110×500 ¥13,200

⑨ 大漁あみ切り

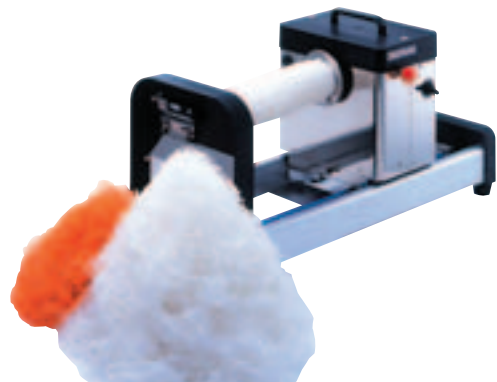
〈CTI-01〉目 7-0633-0901 ¥9,500

150×42×H60

ピールS、新つまさんでかつらむきしたものを専用ゴム板に置き、押し廻すだけであざやかな網切りが出来上がります。大根、人参、大葉、湯葉、昆布にもご利用ください。



「つまきり君」に電動タイプが登場しました。
手間を省いて・すばやく・カンタンに…!



ツマ切り

大根 1分間:約2本

① 高速ツマカッター NK-100D

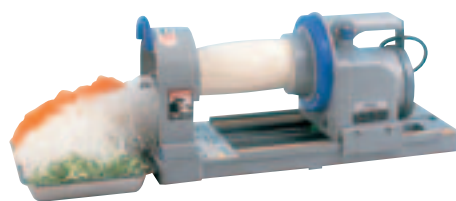
〈CTM-08〉 7-0634-0101 ¥220,000

650×250×H340
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:140/155W
定格時間:30分
質量:15kg
標準セット:クシ刃1.2mm
別売クシ刃:1.0・1.5・2.0mmがあります。



〈使用方法〉

大根一本を機械にセット(曲がった大根の場合、半分位に切って)強制送りをさせない状態で回転させ、皮ムキなどで皮をむいた後、自動送りで約20秒、見事なツマができていきます。



ツマ切り

大根 10分間:約7本

② 電動つまきり君

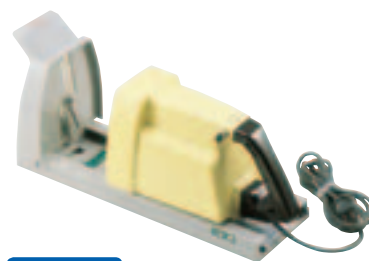
〈CTM-19〉 7-0634-0201 ¥85,000

430×180×H205
電源:単相100V 50/60Hz
定格消費電力:40W
定格時間:30分
質量:4kg
標準セット:クシ刃1.0mm・2.5mm
別売:クシ刃4.0mmがあります。

●洗浄、刃物交換がラクなカセット式刃物台。2種類(1.0mm幅・2.5mm幅)のカセット式刃物台を標準装備。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。

●モーター着脱式で丸洗いができます。
●刺身のツマに限らず、サラダ作り、切干大根、なます、ポテトバスケットなど、アイデア次第でいろいろと利用できます。

※交換部品は⑤と共通です。



ツマ切り

大根 10分間:約5本

④ 電動つま一番 HS-112

〈CTM-09〉 7-0634-0401 ¥85,000

470×160×H220
電源:単相100V/80W
標準セット:クシ刃1.0
別売:クシ刃0.8・1.0・1.2・1.5・2.0・2.5・3.0mmがあります。

〈使用方法〉

皮をむいた大根を両サイドまっすぐに切り落とし、大根を丸刃と回転部の中心にくるようにぴったりはさみ、スイッチを入れ、ハンドルを軽く押すだけです。
※交換部品は⑦と共通です。

③ 電動スーパーツインつま一番 HS-010

〈CTM-10〉 7-0634-0301 ¥108,000

470×160×H220
電源:単相100V/80W
標準セット:クシ刃1.2
別売:クシ刃1.0・1.2・1.5・2.0・2.5・3.0mmがあります。

〈使用方法〉

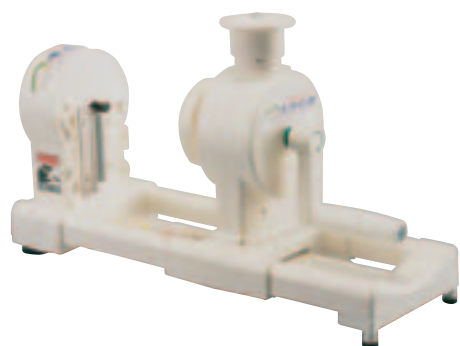
HS-112をグレードアップ。平刃が2枚付いて能力は約2倍です。

③ HS-010用交換部品

7-0634-0302 平刃(10枚入) ¥1,200 7-0634-0303 丸刃 ¥600

クシ刃 ¥2,800

7-0634-0304 1.0mm	7-0634-0307 2.0mm
7-0634-0305 1.2mm	7-0634-0308 2.5mm
7-0634-0306 1.5mm	7-0634-0309 3.0mm



⑤ NEW ツマカッター 手動つまきり君

〈CTM-17〉 7-0634-0501 ¥15,800

370×135×H210
付属品:カセット式刃物台(平刃、クシ刃付) 1.0・2.5mmの2種類
厚み調整シート(同じクシ刃で太いツマが切れます。)

別売:クシ刃1.0・2.5・4.0mmがあります。

●材料をセットしてハンドルを回すだけで、ツマが簡単にできる新自動送り装置付。

●洗浄、刃物交換がラクなカセット式刃物台。

②⑤つまきり君共通交換部品

7-0634-0502 平刃(10枚入)	¥1,000	<input type="button" value="目録"/>
7-0634-0503 クシ刃1.0mm	¥2,500	
7-0634-0504 クシ刃2.5mm	¥2,500	
7-0634-0505 クシ刃4.0mm	¥2,500	<input type="button" value="目録"/>



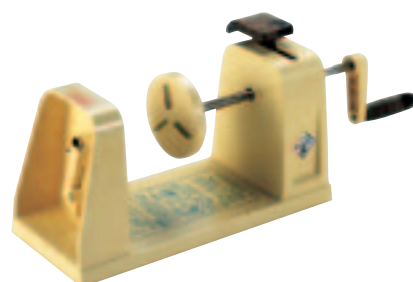
⑥ 回転つまきり君(自動送り回転式)

〈CTM-20〉 7-0634-0601 ¥6,950

270×115×H160
標準セット:平刃・クシ刃(1mm・2.5mm・4mm)付
※出荷時はクシ刃1mmが、本体にセットされています。
●独自開発の送り装置の採用でどなたでも簡単にツマ切りが出来ます。
●リボン切り(ラセン状のかつらむぎ)も切れるので、さらに盛り付けを美しく仕上げます。

⑥交換部品

7-0634-0602 平刃	¥1,000
7-0634-0603 クシ刃1.0mm	¥2,200
7-0634-0604 クシ刃2.5mm	¥2,200
7-0634-0605 クシ刃4.0mm	¥2,200



⑦ プラスチックつま一番 HS-313

〈CTM-11〉 7-0634-0701 ¥15,800

410×130×H180
標準セット:クシ刃1.0
別売:クシ刃0.8・1.0・1.2・1.5・2.0・2.5・3.0mmがあります。

〈使用方法〉

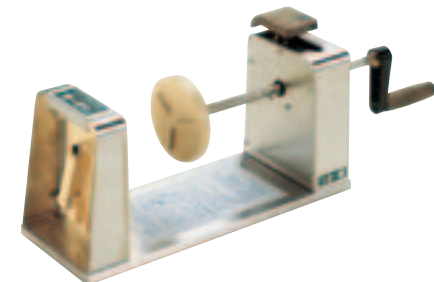
HS-112の手動型、ハンドルを回すだけで好みの速さできれいなツマができていきます。

④⑦⑧つま一番共通交換部品

7-0634-0702 平刃(10枚入) ¥1,200 7-0634-0703 丸刃 ¥600

クシ刃 ¥2,800

7-0634-0704 0.8mm	7-0634-0708 2.0mm
7-0634-0705 1.0mm	7-0634-0709 2.5mm
7-0634-0706 1.2mm	7-0634-0710 3.0mm
7-0634-0707 1.5mm	



⑧ ステンレスつま一番 HS-212

〈CTM-12〉 7-0634-0801 ¥33,000

430×120×H170
標準セット:クシ刃1.0
別売:クシ刃0.8・1.0・1.2・1.5・2.0・2.5・3.0mmがあります。



⑨ 菜麺器 7-0634-0901 ¥8,000

272×117×H165
標準セット:平刃・クシ刃(小刃・中刃・荒刃)付

⑨交換部品:替刃

7-0634-0902 平刃(ネジ付)	¥620
7-0634-0903 小刃(43目)	¥620
7-0634-0904 中刃(20目)	¥420
7-0634-0905 荒刃(13目)	¥380



〈使用方法〉

皮をむいた大根を10cm位に切り、センターに差し込んだ後ハンドルを回すだけ。



⑩ コックヘルプ

〈CKT-04〉 7-0634-1001 ¥4,200

100×140×H220
標準セット:平刃・クシ刃(細目・中目・荒目)付

〈使用方法〉

菜麺器の縦型、皮をむいた大根を8cm位に切り、お使いください。

調理機械

フードプロセッサ!
万能調理機

野菜スライサー

ネギ切機
干切り機

おろし機
ツマ切機

ミシン切機

ハムスライサー!
ミートチョッパー!

その他
専用力クッター類

大量野菜を高速でミジン切り。



① みじん切り 玉ネギ 1分間:約5玉

バーチカル フードカッター

① CV-150B

〈CHC-27〉目 7-0635-0101 ¥65,000

230×272×H380

- 時間のかかる野菜のミジン切り作業をスピードアップします。
- 粗さ調節つまみをスライドするだけで好みの粗さに調節できます。
- 小型・軽量(5kg)ですから狭い厨房にピッタリ。持ち運びもラクラクできます。

■交換部品 G 目

7-0635-0102 標準スライス刃 ¥4,500 (3枚1組)



② みじん切り 玉ネギ 1分間:約20玉

② CV-220A 〈CHC-11〉目

7-0635-0201 ¥174,000

364×365×H470

- CV-150Bの処理能力をさらにパワーアップしたタイプです。
- 粗さ調節つまみをスライドするだけで好みの粗さに調節できます。%

■交換部品 G ※1台に3枚必要です。

7-0635-0202 スライス刃(1枚) ¥2,400

■①②仕様

形 式	CV-150B	CV-220A
定 格 電 圧	単相100V	単相100V
定 格 周 波 数	50/60Hz	50/60Hz
定 格 消 費 電 力	160/150W	320/350W
定 格 時 間	30分	30分
質 量	5kg	19kg

小型で軽量。



⑤ みじん切り 玉ネギ 1分間:約10玉

⑤ フードカッターFCM-2

〈CHC-13〉目 7-0635-0501 ¥70,000

270×240×H410

電源:単相100V

消費電力:160W

質量:7kg

- 粗さ1回切りで餃子用の細かさに、小型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 みじん切り 玉ネギ 10分間:約40kg

⑥ 高速フードカッター SRV 目 2

〈CHC-26〉目 7-0635-0601 ¥165,000

200×350×H470

電源:単相100V

消費電力:90W

投入口:105×135

質量:10kg

付属品:工具2点付(刃軸固定棒・レンチ)

- みじん切り(中・荒)用

ボール式自動停止安全装置付 極小みじん切りの理想機!



⑨ みじん切り 玉ネギ 1分間:約6kg 目 2

⑨ 皿式フードカッター RJ

〈CHC-24〉目 7-0635-0901 ¥362,000

490×400×H430

電源:単相100V

消費電力:200W

定格時間:連続

ボール径:φ400(PET樹脂)

ボール容量:7ℓ

質量:28kg

付属品:刃軸固定棒・レンチ

用途:ぎょうざ用のキャベツ、生姜、玉ねぎ、その他生野菜の細かいみじん切り。



③ みじん切り 玉ネギ 1分間:約10玉

③ フードカッターミジン HMC-65

〈CHC-21〉目 7-0635-0301 ¥68,000

188×284×H422

電源:単相100V

消費電力:180W

定格時間:20分

質量:5.1kg

- すべて1回の投入でOK!粗さ調節板の差し替えて粗くも細くも出来ます。女性でも簡単に持ち運びが出来る小型コンパクト設計。%



④ みじん切り 玉ネギ 1分間:約6玉

④ バーチカルミジン DX-40

〈CMZ-01〉目 7-0635-0401 ¥68,000

200×260×H410

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:100/110W

粗さ調節:粗・細

定格時間:20分

質量:5kg

付属品:粗さ調節板(3穴、5穴)

用途:連続瞬間ミジン切り

投げ込み式小型ミジン機の決定版。すべて1回の投入でOK!粗、細、2種類の粗さが選べます。真下に落下する方式(日本初)で粗さにバラツキが少なく、またタイミングベルト駆動の新メカニズム採用で静音性に優れ、耐久性も抜群です。%



⑦ みじん切り 玉ネギ 1分間:約8玉

⑦ 電動ミジンガー

〈CMZ-04〉目 7-0635-0701 ¥62,000

190×300×H315

電源:単相100V

消費電力:100W

定格時間:15分

投入口寸法:φ90

質量:3.9kg

- キャベツ、にんじん、白菜、玉ねぎなど野菜のミジン切りに最適。
- 標準の2枚刃と3種類の丸穴フィルター(付属)で粗・中・細のミジン切りができます。(特に粗いものや玉ねぎなどは状況により別売りの1枚刃をご使用下さい。)
- 洗浄も簡単。
- ※オプションで研磨セット、1枚刃、12mm丸穴フィルターがあります。



⑧ みじん切り 玉ネギ 1分間:約10玉

⑧ マルチミジン DX-90

〈CML-08〉目 7-0635-0801 ¥138,000

580×390×H240

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:180/220W

ボール径:φ370(ポリアセタール樹脂/耐熱80℃)

粗さ調節:自由自在

定格時間:20分

質量:15kg

大きさは一般従来品の1/2、重さは1/3という高性能フードカッターです。タイミングベルト駆動(特許)等の特殊設計によりコンパクトな本体で驚異の高性能を実現しました(静音性に優れ、耐久性が抜群)。性能、デザイン等グルメ時代にふさわしい高級モデルです。

⑩ フードミキサー OMX-15-2 目 2

〈CHC-48〉目 7-0635-1001 ¥295,000

512×250×H580

電源:単相100V 200W

能力:7~10kg/1回

所要時間:1~3分

タンク寸法:360×250×H350

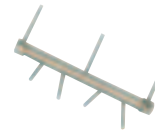
タンク容量:28ℓ

質量:38kg



M羽根 (標準装備品)

肉類・キムチ材料・ハンバーグ・餃子・シュウマイ・香辛料の混合



P羽根 (オプション)

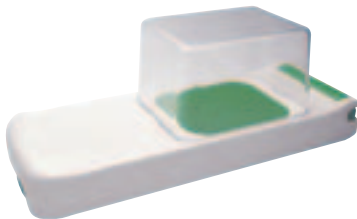
うどん、そば、ラーメン粉など加水混合



① ネムコ イージー チョッパー 3 57500-2 3/8インチ

〈CTP-01〉 **7-0636-0101** ¥132,600

310×247×H495
カット部:10mm角
カット面:105×105
材質:本体/アルミキャスト
刃/ステンレス
プッシャー/ナイロン樹脂・シリコン
●食材をカット台にのせ、上から押すだけで簡単にみじん切りができます。



③ アリゲーター 3079

〈CAL-01〉 **7-0636-0301** ¥4,700

105×280×H105 465g
カット幅:6×6mm
材質:本体・カバー/ABS樹脂
刃部/ステンレス鋼



- 半分に切った玉ねぎをセットしたら、上からスライサーをグッと押すだけでみじん切りができます。
- スライス後は透明カバーに入るのを目にしみず、散らばりません。
- 透明カバー、スライサーの上部・下部が取り外し可能で手入れが容易です。



⑤ プログレッシヴ フルーツ&ベジタブルチョッパー GPC-4000

〈BTY-95〉 **7-0636-0501** ¥8,300

112×260×H90
材質:本体/ABS樹脂
カットボード/ポリプロピレン
容器/SAN
刃/ステンレス
カット台寸法:85×85
カットサイズ:約5mm角/約11mm角/約5×47mm(スライス用)

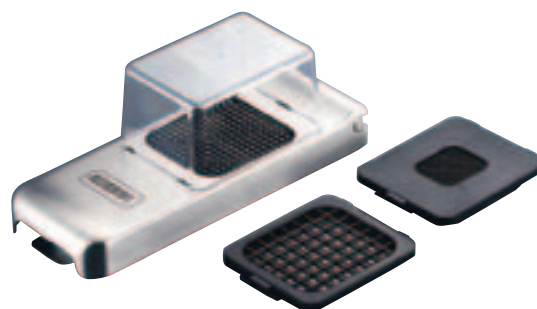
- 食材をカット台にのせ、上から押すだけで簡単にみじん切りができます。
- 食材を小さくカットしなくても、カットボードの側面でカットしてくれるので便利です。
- カットボードのスライス用はマッシュルーム、たまご、イチゴなどのスライスに最適です。
- 収納ケース、掃除ブラシ付



② ネムコ イージー チョッパー 3用パーツ (CTP-02)

	ブレード/ホルダーセット	替刃(刃のみ)
1/4インチ用	7-0636-0201 ¥66,000	7-0636-0202 ¥30,100
3/8インチ用	7-0636-0203 ¥54,800	7-0636-0204 ¥27,000
1/2インチ用	7-0636-0205 ¥48,400	7-0636-0206 ¥24,100
1インチ用	7-0636-0207 ¥42,000	7-0636-0208 ¥21,700

	クリーニングガasket	プッシュブロック
1/4インチ用	7-0636-0209 ¥10,300	7-0636-0210 ¥10,300
3/8インチ用	7-0636-0211 ¥10,300	7-0636-0212 ¥10,300
1/2インチ用	7-0636-0213 ¥10,300	7-0636-0214 ¥10,300
1インチ用	7-0636-0215 ¥10,300	7-0636-0216 ¥10,300



④ ステンレスチョッパー アリゲーター (みじん切り)

〈CAL-03〉 **7-0636-0401** ¥29,000

285×107×H42
カット台寸法:12mm刃・6mm刃用/80×90
3mm刃用/40×45
カットサイズ:約11mm角/約5mm角/約2mm角
付属品:刃物/12mm刃,6mm刃,3mm刃
カット台/12mm刃・6mm刃用,3mm刃用
保護カバー
材質:ステンレス、プラスチック
● 玉ねぎ等をカット台の上ののせ、上から刃物を下ろすだけで簡単にみじん切りができます。
● 3mm刃を使えばにんにく等小さい野菜のみじん切りもできます。



⑥ 簡単みじん切りBIGチョッパー A-82

〈CTY-23〉 **7-0636-0601** ¥1,500

φ125×H140
容量:880ml
質量:330g
付属品:回転ヘラ

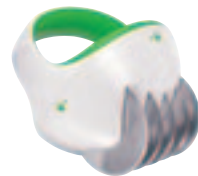
⑥⑦材質:本体/PS樹脂
ゴム足/TPR樹脂
蓋/ポリプロピレン・ABS樹脂・POM樹脂
ハンドル/ABS樹脂
刃/ステンレス

耐熱温度:80℃
● 引っ張る回数によって食材の細かさを調整できます。
● コンパクトなサイズで収納も簡単。

⑦ 簡単みじん切りチョッパー A-80

〈CTY-24〉 **7-0636-0701** ¥1,000

φ125×H90
容量:440ml
質量:199g



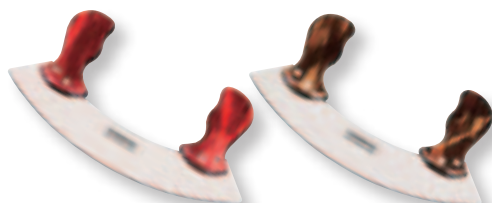
⑧ チリス ハーブカッター ZS-10302

〈CHC-46〉 **7-0636-0801** ¥3,500

100×100×H110
● 転がすだけで簡単に細かいみじん切りができます。
● ハーブや長ねぎなどの薬味に。



TRAMONTINA



⑨ ポリウッド ミンチングナイフ

〈APL-53〉 **7-0636-0901** レッド 21147/170

7-0636-0902 ダーク 21147/190
高さ:160 刃渡り:250 背厚:2.0
質量:255g
材質:刃部/ステンレス



⑩ ヴォストフ

⑩ 18-8 ミンチングナイフ2枚刃 (BMV-07)

	cm	全長	高さ	
7-0636-1001	4734	15	145	¥14,200
7-0636-1002	4735	18	174	¥17,500
7-0636-1003	4736	23	222	¥19,800



⑪ 18-8 ミンチングナイフ (BMV-06)

	cm	全長	高さ	
7-0636-1101	4730	15	145	¥8,600
7-0636-1102	4731	18	174	¥10,200
7-0636-1103	4732	23	222	¥11,800

⑫ 18-8 ミンチングナイフ 4740 21cm

〈BMV-08〉 **7-0636-1201** ¥8,600
170×107

調理機械

フードプロセッサ!
万能調理機

野菜スライサー

ネギ切機
干切り機

おろし機
ツマ切機

ミンチン切機

ハムスライサー
ミートチョッパー

その他
専用カッター類

インテリア性の高い「魅せる」スライサー!

生ハムだけではなくソーセージ、ベーコンなどヨーロッパの食文化と伝統に育まれたスライサーをお店のメニュー開発、イメージアップにお役立て下さい。電源不要でコンパクトだから出張パーティーの演出にも活用できます。

料理道具

調理小物

調理機械

厨房機器

サービス

喫茶用品

軽食

製菓用品

棚・ラック

洗濯用

清掃用品

白衣

消耗品

ハンケッチ

ウェット

ウェット

テーブル

卓上用品

料理演出

ガラス

ホテル

椅子

サイン

店舗備品



※ハムスライサーと台座は別売です。



●美しくがれにくい、焼き付けエナメル塗装

●刃物周りには安全保護リングを採用

直金納 その都度確認

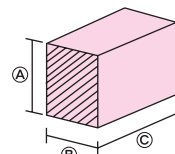
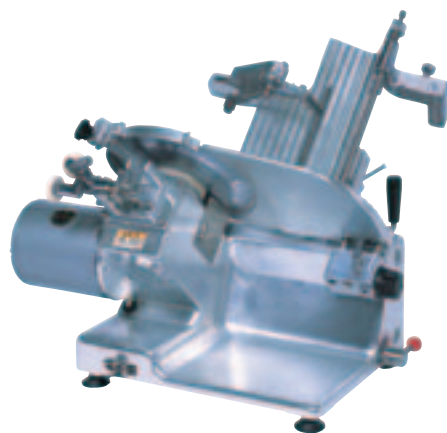
① 手回しアンティーク調ハムスライサー AF300VOL

〈CHM-01〉 7-0637-0101 ¥840,000
600×720×H740
丸刃直径:φ300
スライス厚み:(0)~2mm
スライス可能寸法:230×H190
質量:45.5kg

直金納 その都度確認

② 手回しアンティーク調ハムスライサー用台座

〈CHM-02〉 7-0637-0201 ¥220,000
730×730×H795
質量65kg
●①専用の台座になります。
※写真は①②セットです。



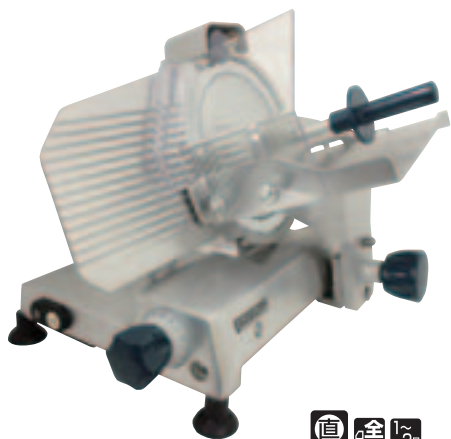
③~⑦切断寸法図

③ 焼豚スライサー YBS-1

〈CSL-A0〉 7-0637-0301 ¥365,000
462×592×H550
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:200W
能力:40枚/分(50Hz) 48枚/分(60Hz)
切断寸法:①150×②130×③380
丸刃径:φ234mm
スライス厚:0~20mm
作動方式:手動・自動切替式
質量:38.5kg
用途:焼豚、ローストビーフ、ハム、ソーセージタン等

④ ホバート フードスライサー EDGE12

〈CSL-D8〉 7-0637-0401 ¥386,000
370×600×H570
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:375W
最大切断寸法:①140×②240×③270
作動方式:手動式
スライス厚:0~14mm
丸刃径:φ304
質量:28kg
●高剛性の炭素鋼ナイフは滑らかかつ精度の高い均一なスライスを実現します。
●一体成型による継ぎ目の無いボディは衛生面でのリスクを徹底的に削減します。



⑤ ホバート フードスライサー SL250

〈GSL-D7〉 7-0637-0501 ¥254,000
430×590×H410
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:180W
最大切断寸法:①150×②210×③230(グリップ使用時140)
作動方式:手動式
スライス厚:0~12mm
丸刃径:φ250mm
質量:16kg
●一体成型による継ぎ目のないボディは衛生面でのリスクを徹底的に削減します。



⑥ ホバート マニュアル スライサー HS6N

〈CSL-E0〉 7-0637-0601 ¥651,000
562×770×H648
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:375W
切断寸法:①180×②265×③310
丸刃径:φ330mm
スライス厚:0~24.5mm
作業方式:手動式
質量:57kg



⑦ ホバート オートマチック スライサー HS7

〈CSL-E1〉 7-0637-0701 ¥1,048,000
567×770×H693
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:375W
切断寸法:①180×②265×③310
丸刃径:φ330mm
スライス厚:0~24.5mm
作動方式:手動/自動(4段変速)切替式
質量:63kg



⑧ プロシェフ 手動ミートスライサー (CSL-B7)

7-0637-0801 MS-25MB ¥163,000
424×500×H343
7-0637-0802 MS-30MB ¥248,000
515×590×H395

●-2℃程度の半解凍物用スライサー

■仕様

型 式	MS-25MB	MS-30MB
電 源	単相100V	50/60Hz
消 費 電 力	60/74W	93/107W
定 格 時 間	15分	
断 面 寸 法	230×150	240×190
作 動 方 式	手動	
スライス幅(mm)	1~13	
丸 刃 径 (mm)	250	300
質 量 (kg)	16.2	21.8



⑨ フードスライサー D-25R

〈CSL-D9〉 7-0637-0901 ¥230,000
530×440×H350
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:90W
切断寸法:230×H160mm
丸刃径:φ250mm
スライス厚:0~15mm
作動方式:手動式
定格時間:30分
質量:14kg
付属品:研磨機、フードプレッサー
用途:ハム、ソーセージ、チャーシュー、キャベツ等のスライスに最適。

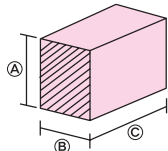




① ハムスライサー AC-300S

〈CSL-B1〉 7-0638-0101 ¥385,000

655×620×H490
電源:単相100V 248W
能力:1,000~1,500枚/h
切断寸法:①150×②220×③300
丸刃径:φ300mm
スライス厚:0.1~13mm
作動方式:手動式
質量:29kg
用途:ハム、ベーコン、すき焼き、
しゃぶしゃぶ(半冷凍)、野菜、タン



①・②切断寸法図



② ハムスライサー J-250

〈CSL-F0〉 7-0638-0201 ¥225,000

498×424×H380
電源:単相100V 50/60Hz 140W
能力:1,000~1,500枚/h
切断寸法:①160×②220×③225
丸刃径:250mm
スライス厚:1~13mm
作動方式:手動式
質量:17kg
用途:ハム、ベーコン、すき焼き、しゃぶしゃぶ(半冷凍)、
野菜、タン



③ ハムスライサー HS-17型

〈CSL-19〉 7-0638-0301 ¥365,000

460×520×H520
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:145W/168W
定格時間:60分
スライス能力:50Hz 2,400枚/h
60Hz 2,800枚/h

最大切断径:φ140mm
丸刃径:φ235mm
スライス厚:0~20mm
作動方式:手動・自動切替式
質量:32kg
付属品:丸刃研磨装置付
用途:キャベツ、ハム、ソーセージ、すき焼き
に最適



④ フードスライサー EN-250

〈CSL-C2〉 7-0638-0401 ¥118,000

480×410×H360
電源:単相100V
消費電力:90W
定格時間:20分
切断寸法:160×H140mm
丸刃径:φ250mm
厚さ調節:0~12mm
作動方式:手動式
質量:16.8kg
付属品:研磨機
用途: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

⑤ リッタースライサー ソリダ4

〈CSL-D3〉 7-0638-0501 ¥65,000

255×380×H250
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:65W
定格時間:5分
最大切断サイズ:190×130mm
丸刃径:φ170mm
厚さ調節:0.5~23mm
質量:3.8kg
トレー(177×216×H30)付
用途:チャーシュー、ハム、ソーセージ、ロース
トビーフ、野菜



⑥ リッタースライサー セキュラ9

〈CSL-F1〉 7-0638-0601 ¥85,000

300×370×H245
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:45W
定格時間:10分
最大切断サイズ:190×130mm
丸刃径:φ170mm
厚さ調節:0.5~23mm
質量:5.3kg
トレー(175×260×H30)付
用途:チャーシュー、ハム、ソーセージ、
ローストビーフ、野菜



⑦ リッタースライサー専用 研磨器 GR-1

〈CSL-C0〉 7-0638-0701 ¥6,800

材質:ステンレススチール、アルミニウム、
ガラス強化ナイロン
対応機種:⑤ソリダ4・⑥セキュラ9



⑧ 小型万能スライサー C20J

〈CSL-E9〉 7-0638-0801 ¥74,000

362×280×H250
スライス厚:1~20mm
波型刃径:φ170mm
電源:単相100V
消費電力:160W
定格時間:10分
質量:6.4kg
用途:チャーシュー、ハム、パン、チーズ、野菜



⑨ リッター電動スライサー コンチュラ3

〈CSL-E6〉 7-0638-0901 ¥39,000

300×390×H245
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:60W
定格時間:5分
最大切断サイズ:190×130mm
丸刃径:φ170mm
厚さ調節:1~23mm
質量:4.4kg
トレー(182×217×H32)付
用途:パン、ハム、チーズ、野菜

⑩ リッター電動スライサー イカロ7

〈CSL-E7〉 7-0638-1001 ¥49,600

240×340×H200
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:60W
定格時間:5分
最大切断サイズ:190×130mm
丸刃径:φ170mm
厚さ調節:1~14mm
質量:3.6kg
トレー(165×260×H11)付
用途:パン、ハム、チーズ、野菜
●使わない時は折りたたんで収納できます。

⑪ 無菌植物油(潤滑油) アルタンベルーブ プラス

〈KSY-17〉 7-0638-1101 ¥3,600

380ml 6
●食品機械や包装機械の内部
に使用できる安全な無菌潤
滑油として開発された純植物
油です。

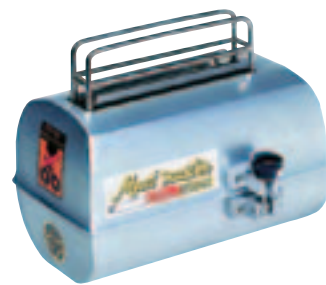
惣菜用アイテムなど、幅広い用途にご使用いただけるチョッパーアタッチメント!

③ ミートマスター STJ-K

〈CMC-40〉 7-0639-0301 ¥130,000

195×330×H210
投入口:幅160×厚22
処理可能寸法:幅160×厚20
刃数:右24・左23
刃列ピッチ:7mm/2列
質量:7kg

- ステーキ、焼肉、カツ、バーベキュー、カレーシチュー肉などの筋や皮を切り、肉を柔らかくします。
- ミートチョッパー(MS-12型、MD-22型)に取り付けただけで使用できます。



① 電動ミートチョッパー
スタンダードミンチ MS-12B

〈CMC-42〉 7-0639-0101 ¥180,000

245×535×H440
電源:単相100V
消費電力:300W
処理能力:150kg/時(60Hz プレート目3.2mm使用時)
プレート外径:φ69mm
標準仕様:3.2mmプレート付
質量:27kg

- 胴体、ロール、プレート、ナイフがオールステンレス製で衛生的、切れ味抜群。小型ながら1時間に150kgの処理能力。

② 電動ミートチョッパー
デラックスミンチ MD-22K

〈CMC-43〉 7-0639-0201 ¥250,000

245×575×H440
電源:3相200V
消費電力:750W
処理能力:260kg/時
(60Hz プレート目3.2mm使用時)

プレート外径:φ82mm
標準仕様:3.2mmプレート付
質量:32kg

- ステンレスヘッドの高性能ロール・ナイフで、原料の加熱がなく鮮度も落ちません。しかも、運転音は静かです。

①② デラックス・スタンダードミンチのプレート種類

材 料	プレート目サイズ						
	1.1mm 3種	1.8mm 5種	2.4mm 7種	3.2mm 1分	4.8mm 1.5分	6.4mm 2分	9.6mm 2.5分
牛・豚肉ミンチ				◎	○		
魚 肉 ミ ン チ			○	◎	○		
魚 肉 ・ と り 肉				○	◎	○	○
魚 肉 (かまぼこ用)	○	◎	○	○			
養 魚 餌					○	○	◎
養 鰻 餌		○	○	○			
コロッケ・じゃがいも						◎	○
み そ 豆					◎	○	○
の り					○	◎	◎

※1.1mm～2目までお客様のご要望にあわせて製作致します。◎印が適当な目です。



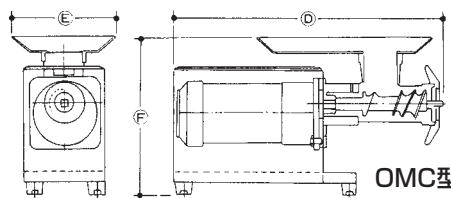
④ 電動ミートチョッパー
OMC-12C-2

〈CMC-48〉 7-0639-0401 ¥162,000

①540×②270×③315
電源:単相100V
消費電力:200W
④69 ⑤57 ⑥100～150kg/h
標準仕様:3.2mmプレート付
質量:21kg

- 高性能ロールの作動により、作業能率を高め多量の肉材料を短時間で処理しますので、肉材料は加熱されず鮮度も落ちません。
 - ギヤードモーター方式を採用しておりますので、運転時の騒音が少なく大変静かです。
- ※プレートの種類は、(1.9)(2.3)(3.2)(4.8)(6.4)(9.6)(16)があります。(オプション)

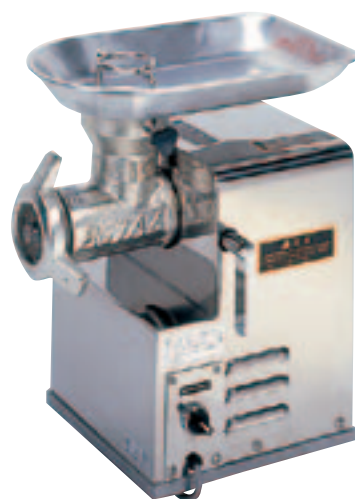
①プレート径 ②投入口径 ③処理能力



④ 交換部品及びオプションプレート

品番	OMC-12C-2	
ナイフ	7-0639-0402	¥7,200
プレート	1.9mm	7-0639-0403 ¥23,600
	2.3mm	7-0639-0404 ¥20,800
	3.2mm	7-0639-0405 ¥15,600
	4.8mm	7-0639-0406 ¥15,600
	6.4mm	7-0639-0407 ¥14,400
	9.6mm	7-0639-0408 ¥14,400
	16mm	7-0639-0409 ¥14,400

①プレート径 ②ロート径 ③処理能力



⑤ 電動ミートチョッパー
#12 VR-250DX

〈CMC-33〉 7-0639-0501 ¥226,000

285×405×H440
電源:単相100V
消費電力:250W
④69 ⑤70 ⑥70kg/h
標準仕様:3.2mmプレート付
定格時間:連続
質量:33kg
上皿寸法:260×390×深さ65
付属品:押し棒、掃除棒

①プレート径
②ロート径
③処理能力



⑦ ボニー NEWハイパワー
ミンサー BN-550S (#12)

〈CMC-47〉 7-0639-0701 ¥330,000

560×250×H400
電源:単相100V
消費電力:550W
④69 ⑤62 ⑥220kg/h
標準仕様:3.2mmプレート付
質量:29kg
●肉押し棒付
●永久プレート・ナイフ使用

⑤・⑥
オプション
プレート
1.2mm 9.6mm
1.6mm 12.8mm
1.9mm 16.0mm
2.3mm 19.0mm
4.8mm 3ツ穴
6.4mm 4ツ穴
8.0mm



⑥ 電動ミートチョッパー
#22 VR-750DX

〈CMC-32〉 7-0639-0601 ¥358,000

280×495×H450
電源:3相200V 4Pストレート20A
消費電力:750W
④82 ⑤70 ⑥180kg/h
標準仕様:3.2mmプレート付
定格時間:連続
質量:43kg
上皿寸法:220×365×深さ45
付属品:押し棒、掃除棒



① プレート径
② ロート径
③ 処理能力

■①オプションプレート 目

7-0640-0103	2.0mm	¥5,600
7-0640-0104	3.0mm	¥2,900
7-0640-0105	4.0mm	¥2,900
7-0640-0106	5.0mm	¥2,900
7-0640-0107	6.0mm	¥2,900



■②オプションプレート 目

7-0640-0203	2.4mm	¥10,000
7-0640-0204	3.2mm	¥5,800
7-0640-0205	4.0mm	¥5,800
7-0640-0206	4.8mm	¥5,800
7-0640-0207	6.4mm	¥5,800
7-0640-0208	8.0mm	¥5,800
7-0640-0209	9.6mm	¥5,800



① ベリタス 電動チョッパー S-10-2

〈CMC-50〉目 7-0640-0101 ¥65,000

389×140×H272
電源:単相100V 90W
①A61.5 ②B50 ③C0.2~1kg/分
標準仕様:4.0mmプレート付
付属品:ツキ棒
●投入口から材料を入れ、ツキ棒で押すだけの簡単操作です。
●過電流保護器内蔵(無理がかかると、自動停止)
※味噌用ホッパー(オプション)を取付ければ簡単に手作り味噌が出来ます。

■①交換部品 目

7-0640-0102 ナイフ ¥1,600

② ボニー 電動式 NEWキッチンミンサーBK-220

〈CKT-32〉目 7-0640-0201 ¥77,000

394×170×H310
電源:単相100V 400W
①A65 ②B45 ③C肉・魚20~30kg/20分
標準仕様:3.2mmプレート付
質量:7kg
押し棒付き
●オプションで④ウイナーメーカーがあります。

■②交換部品 目

7-0640-0202 ナイフ ¥2,600

③ ボニー電動式 まめミンサー BK-205N

〈CMM-02〉目 7-0640-0301 ¥73,000

394×170×H382
電源:単相100V 400W
①A66 ②B45 ③C40kg/20分
標準仕様:4.8mmプレート付
定格時間:20分
質量:7kg
付属品:専用豆ホッパー、みそ豆専用プレート
●みそ豆挽きに最適です。

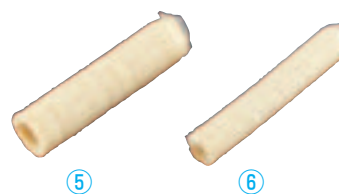


④ ボニー ウイナーメーカーセット 〈CUI-06〉目

7-0640-0401	No.5用	¥9,600
7-0640-0402	No.10・12用	¥10,300
7-0640-0403	BK-220用	¥10,600

■セット内容

No.5、No.10・12用	BK-220用
専用ステンレスプレート	ステンレスプレート16mm
太口ノズル(外径22mm)	太口ノズル(外径22mm)
細口ノズル(外径15mm)	細口ノズル(外径15mm)
太口ケーシング(φ24mm)	太口ケーシング(φ24mm)
細口ケーシング(φ17mm)	細口ケーシング(φ17mm)



⑤ ウイナーメーカー用 ケーシング 太口(12本入)

〈CKC-01〉目 7-0640-0501 ¥9,400 入数
φ24mm

⑥ ウイナーメーカー用 ケーシング 細口(12本入)

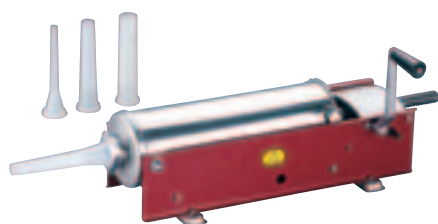
〈CKC-02〉目 7-0640-0601 ¥9,400 入数
φ17mm



⑦ ソーセージフィーラー No.7V (縦型) 21700

〈CSC-03〉 7-0640-0701 ¥210,000

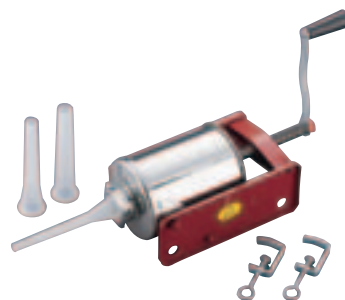
435×265×H680
シリンダー容量:7ℓ
●ファンネル:全長200 φ10、φ20、φ30、φ40mm付
●本体オールステンレス製



⑧ ソーセージフィーラー No.7 (横型) 20700

〈CSC-01〉 7-0640-0801 ¥180,000

610×230×H220
シリンダー容量:7ℓ
●ファンネル:全長200 φ10、φ20、φ30、φ40mm付
●本体オールステンレス製



⑨ ソーセージフィーラー No.3L (横型) 20300

〈CSC-02〉 7-0640-0901 ¥71,000

360×195×H170
シリンダー容量:3ℓ
●ファンネル:全長200 φ10、φ20、φ30mm付
●本体オールステンレス製
●固定金具付



⑩ ソーセージメーカーセット (レシピ付) DK-524

〈CSC-04〉目 7-0640-1001 ¥7,500
83×57×H270
セット内容:本体×1ヶ、ノズル×2ヶ、ブラシ×1ヶ、レシピブック×1冊



⑭ PP ウイナーカットUC-1

〈CUI-03〉 7-0640-1401 ¥100
40×75×H24

⑮ PP ウイナー型 〈CUI-04〉 ¥150

7-0640-1501	UC-3 カニ	35×85×H25
7-0640-1502	UC-4 ペンギン	35×85×H20
7-0640-1503	UC-5 チューリップ	35×85×H20

⑯ PP タコウイナーUC-2

〈CUI-05〉 7-0640-1601 ¥120
φ45(内φ27)×H36
●押し込むだけでタコ形にカットできます。
※⑭~⑯耐熱温度:110℃

⑪ ウイナー用口金 3A

〈WKT-54〉 7-0640-1101 ¥980
内φ10 全長100

⑫ フランクフルト用口金 1A

〈WKT-53〉 7-0640-1201 ¥1,040
内φ13 全長105

※⑪⑫の材質は真鍮ニッケルメッキです。

⑬ ソーセージ用 口金セット (絞り袋付き) 〈WKT-50〉

7-0640-1301	ウイナー用	¥2,500
7-0640-1302	フランクフルト用	¥2,550
7-0640-1303	ウイナー&フランクフルト用	¥3,500

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サーブ
用品
喫茶用品
軽食
製菓用品
棚
ラック
清掃用品
白衣靴
消耗品
ハンケット
ウェア
フラット
ウェア
テーブル
ウェア
卓上
用品
料理
演出
用品
グラス
食器
ホテル
用品
テーブル
椅子
サイン
店舗
用品

ボニー ミートチョッパー (鉄鋳物 錫メッキ ①～⑤)

●ハードナイフの採用 ハードナイフはSCM材を使用しておりますので、優れた切れ味を持ち、再研磨の必要がない程の耐久性があり、いつまでも処理能力が落ちません。

①プレート径
②ロート径
③処理能力

③ No.12 (手動式)

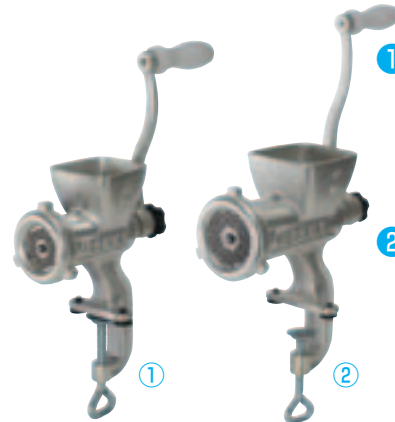
〈CMC-49〉目 7-0641-0301 ¥36,000
250×100×H170
①69 ②115×100 ③1.3kg/分
標準仕様:3.2mmプレート付
●肉押棒付

④ No.22 (手動式)

〈CMC-14〉目 7-0641-0401 ¥62,000
280×150×H190
①80 ②140×100 ③1.8kg/分
標準仕様:3.2mmプレート付
●肉押棒付

⑤ No.32 (手動式)

〈CMC-15〉目 7-0641-0501 ¥100,000
330×160×H210
①98 ②160×140 ③2.3kg/分
標準仕様:3.2mmプレート付
●肉押棒付



① No.5 (手動式) 〈CMC-11〉目

7-0641-0101 ¥29,000
180×83×H260
①53 ②80×80 ③0.7kg/分
標準仕様:3.2mmプレート付
●肉押棒付

② No.10 (手動式) 〈CMC-12〉目

7-0641-0201 ¥36,000
250×103×H300
①69 ②95×102 ③1.3kg/分
標準仕様:3.2mmプレート付
●肉押棒付



※①No.5・②No.10・③No.12はP.640に専用ウイナーメーカーセットがあります。

●ボニー ミートチョッパーのプレート種類

目のサイズ	1.2mm	1.6mm	1.9mm	2.4mm	3.2mm	4.0mm	4.8mm	6.4mm	8.0mm	9.6mm	ナイフ
牛・豚肉ミンチ					◎	○	○				ナイフ
魚肉ミンチ				○	◎	○	○				
魚肉(小骨付き)					○	○	◎	○	○		
魚肉(かまぼこ用)	○	◎	○	○							
養魚餌							○	○	◎	◎	
養鰻餌		○	○	○							
コロッケ・じゃがいも						○	○	◎	○		
みそ豆					○	○	◎	○	○		
のり						○	○	◎	◎	○	
いか・たこ					◎	○	○				
製あん用		◎	○	○							
No.5用目	7-0641-0102 ¥15,200	7-0641-0103 ¥8,600	7-0641-0104 ¥5,700	7-0641-0105 ¥5,300	7-0641-0106 ¥3,000	7-0641-0107 ¥3,000	7-0641-0108 ¥3,000	7-0641-0109 ¥3,000	7-0641-0110 ¥3,000	7-0641-0111 ¥3,000	7-0641-0112 ¥2,400
No.10・No.12用目	7-0641-0202 ¥19,000	7-0641-0203 ¥12,600	7-0641-0204 ¥9,700	7-0641-0205 ¥7,900	7-0641-0206 ¥4,600	7-0641-0207 ¥4,600	7-0641-0208 ¥4,600	7-0641-0209 ¥4,600	7-0641-0210 ¥4,600	7-0641-0211 ¥4,600	7-0641-0212 ¥2,600
No.22用目	7-0641-0402 ¥30,000	7-0641-0403 ¥19,100	7-0641-0404 ¥16,700	7-0641-0405 ¥12,500	7-0641-0406 ¥8,500	7-0641-0407 ¥8,500	7-0641-0408 ¥8,500	7-0641-0409 ¥8,500	7-0641-0410 ¥8,500	7-0641-0411 ¥8,500	7-0641-0412 ¥4,200

(注)上記表は各チョッパー共に左側に記入の材料を使用した場合、二重丸をつけた目のサイズが最適ですが、用途に応じて変わり目のプレートも御使用ください。(No.32のみ2.3mmになります。)

約1升の豆が1度にひける!!



⑥ ボニー 豆ひき・豆すり器

〈CMM-01〉目 7-0641-0601 ¥39,000

300×200×H430
①69 ②200×160
③1.2kg/分
標準仕様:3.2mmプレート付
●肉押棒付
ホッパーが大きく、約1升の豆が入ります。
豆ひき以外にも肉のミンチ、魚のミンチ作りにもどうぞ。



⑦ VCカロリーミンチ VC-081

〈CMC-45〉目 7-0641-0701 ¥2,600

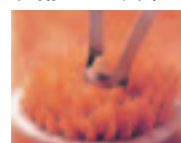
100×135×H200
質量:600g
●押え棒付(天然木)
●プレート細目φ4.8・荒目φ8.0各1枚付
●材料を入れてハンドルを回すだけで簡単にミンチにできます。
●しっかり固定できる吸盤付。



⑧ オニオン フラワー
カッターN55700

〈CON-03〉目 7-0641-0801 ¥214,000

340×280×H425
使用方法
適当なサイズの玉ねぎの皮をむき、カッター部に入れ、ハンドルを下ろし、もどし、注意して芯を取り除き、逆さまにして190～205℃位の油で1分半程揚げれば出来上がりです。



⑨ オニオンブロッサムメーカー
NP5143

〈BON-64〉目 7-0641-0901 ¥1,600

材質:ABS樹脂(耐熱90℃)
セット内容
カット用ガイド:φ109×H93
芯取:全長134



関連商品
オニオンリングタワー →P.1762



① LT ウェッジャーカッター 〈CUE-03〉

	セット	替刃のみ
CAX204 4切用	7-0642-0101 ¥56,000	7-0642-0105 ¥18,700
CAX206 6切用	7-0642-0102 ¥56,000	7-0642-0106 ¥18,700
CAX208 8切用	7-0642-0103 ¥56,000	7-0642-0107 ¥18,700
CAX212 12切用	7-0642-0104 ¥56,000	7-0642-0108 ¥18,700

φ180×H390
●トマト・オレンジ・レモンなどφ80mm位までの果実を縦にカットすることができます。
●足は吸盤付きですので、固定ができるので安定してカットできます。

〔使用方法〕
果実を台の上のせハンドルをつかみ、下まで押ししてください。果実を一回で等分にします。



② ネムコ イージー ウェッジャーカッター 〈CUE-04〉

7-0642-0201	6切用	55550-6	¥63,400
7-0642-0202	8切用	55550-8	¥63,400
7-0642-0203	10切用	55550-10	¥63,400

205×205×H485
材質：本体/アルミキャスト
ハンドル/プラスチック
刃/ステンレス

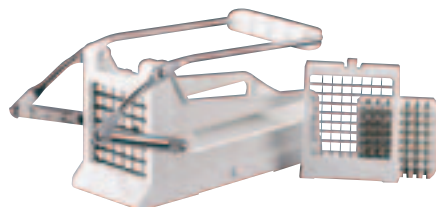
●レモン・トマト・オレンジなどφ80mm位までの果実を縦に切ることができます。

〔使用方法〕
果実を台の上のせハンドルをつかみ、下まで押ししてください。果実を一回で等分にします。

②交換部品替刃

7-0642-0204	6切用	428-6	¥17,200
7-0642-0205	8切用	428-8	¥17,200
7-0642-0206	10切用	428-10	¥17,500

Progressive®



レバーを回すと吸盤で固定されます。

③ プロGRESSIV ジャンボ ポテトカッター GPC-3664

〔CPT-04〕 7-0642-0301 ¥5,500

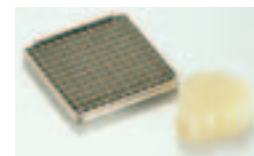
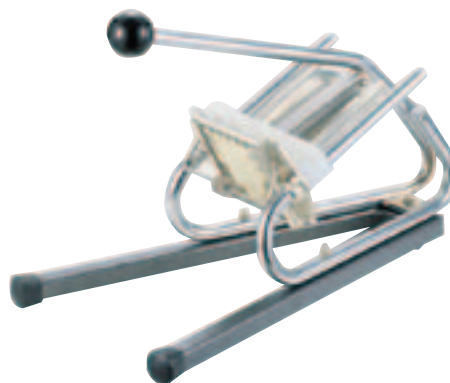
110×305×H135
カット寸法：12mm角・8mm角
カット面：75×75
材質：本体/プラスチック
ブレード/ステンレス

- ワンタッチで交換できる2種類のブレード付。
- カット面が広いので大きいサイズのポテトもカットできます。
- ニンジンやズッキーニの野菜スティックも簡単にカットできます。
- 底面には吸盤が付いていますので、安定した状態でカットできます。

④ マトファ ポテトカッター 44567 (圧搾器付)

〔CPT-01〕 7-0642-0401 ¥87,600

240×440×H340
10×10mm角のポテトがカットできます。
※オプションで替刃6×6mm・8×8mmと圧搾器6×6mm用・8×8mm用があります。



④オプション

mm	替刃	mm	圧搾器
6×6	7-0642-0402	6×6	7-0642-0405
8×8	7-0642-0403	8×8	7-0642-0406
10×10	7-0642-0404	10×10	7-0642-0407
	¥13,260		¥4,800

関連商品 野菜等分器→P.532



⑤ スティックカッター No.2297

〔BST-50〕 7-0642-0501 ¥1,300

φ102×H135
安全フード内径：φ80×H90
カッター部：64×64
カットサイズ：9mm角
材質：本体/ポリプロピレン
刃/ステンレス



⑥ きゅうり縦割りカッター ベジスプリッター 〈CSP-07〉

7-0642-0601 12分割 ¥29,800

200×230×H310

7-0642-0602 6分割 ¥29,800

200×230×H310

投入口径：φ40
●きゅうりを入れて押し込み、下から引き抜くシンプル構造で使いやすく、お手入れも楽に行えます。



⑦ きゅうりカッター

〔CKY-11〕 7-0642-0701 KY-6 6分割 ¥39,800

7-0642-0702 KY-8 8分割

300×300×H340

〔使用方法〕

投入口より、きゅうりを押し込み、下から引き抜くだけです。画期的なスプリング効果により、きゅうりの曲り、太さに左右されず、手切りに比べて正確に等分割されます。



⑧ ハンディー きゅうりカッター 〈CKY-10〉

7-0642-0801 HKY-6 6分割 ¥24,800

7-0642-0802 HKY-8 8分割

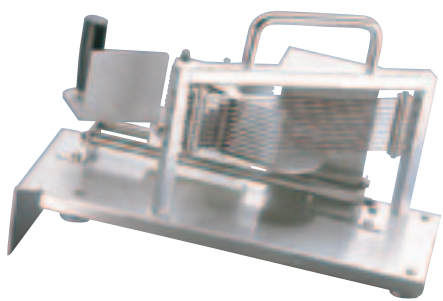
φ55×H90

⑦⑧交換部品 替刃

7-0642-0703 KY-6・HKY-6用 ¥12,000

7-0642-0704 KY-8・HKY-8用 ¥12,000

料理道具
調理小物
調理機械
厨房機器
設備
サーブ用品
喫茶用品
軽食
製菓用品
棚・ラック
洗濯用品
清掃用品
白衣靴
消耗品
パンケツ
ウェア
テーブル
卓上用品
料理演出
用品
グラス
食器
ホテル
椅子
サイン
店舗用品



① ステンレストマトスライサー CTX-55

〈BTM-36〉 7-0643-0101 ¥136,500

522×200×H300

スライス厚さ: 5mm

- トマトをホルダーに入れ、ハンドルをスライドするだけで簡単にスライスできます。
- 脚は吸盤式ですから安定して使用できます。
- スライドストッパー付で使用しない場合も安全です。
- トマトヘタ取り器付



② マトファ トマトスライサー 215710

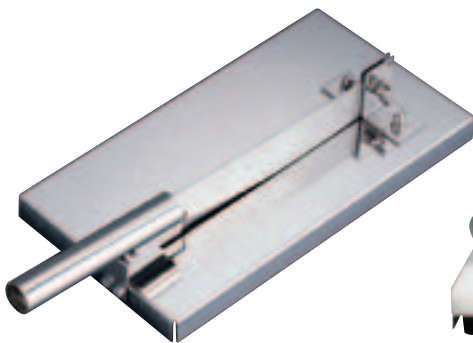
〈BTM-30〉 7-0643-0201 ¥140,000

180×425×H270

材質: プラスチック、ステンレス
スライス厚さ: 6mm

〈使用方法〉

トマトをホルダーの中に入れます。レバーを降ろせばスライスマットの出来上がりです。ハンドルを降ろすと同時に下の刃物盤がスライドしますのでシャープな切れ味を実現。また足は吸盤式ですから安定性も問題ありません。



③ オールステンレス 厨房カッター A-154

〈CKT-55〉 7-0643-0301 ¥32,000

530×230×H100 質量: 約3kg

庖丁刃渡り: 265mm

刃の厚さ: 3mm

材質: 刃/ステンレス鋼

台・柄/18-8ステンレス

- かぼちゃ、魚などの荒切り落としに便利です。
- ステンレスの刃、台により丸洗いOKです。



④ カボチャカッター KC-5

〈CKB-01〉 7-0643-0401 ¥45,000

240×510×H150 質量: 6kg

庖丁刃渡り: 360mm

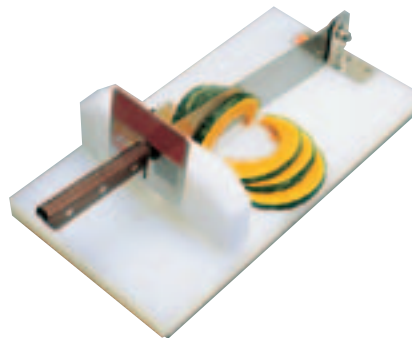
刃の厚さ: 3mm

ステンレス刃物使用

本体: プラスチックまな板使用

● 2分割、4分割はもちろん、スライスや

小間切にも御利用できます。



⑤ かぼちゃカッター薄刃タイプ KC-5S

〈CKB-02〉 7-0643-0501 ¥45,000

240×510×H150 質量: 約5.8kg

庖丁刃渡り: 360mm

刃の厚さ: 1.8mm

ステンレス刃物使用

本体: プラスチックまな板使用

- かぼちゃ等のスライスを特に重視したタイプです。切断面がきれいに切れます。



⑥ スライスカッター 小型タイプ SK-4NS

〈CKT-33〉 7-0643-0601 ¥65,000

360×360×H110 質量: 4kg

庖丁刃渡り: 190mm

カット可能幅: 約165mm

厚さ調節: 3~60mm

- サツマイモ、人参、大根、カボチャ、玉ねぎ等の厚切りのスライスに最適です!

- カットガイドにより厚さが一定してカット出来ます。



⑦ 万能プロカッター 背金なし A-5665

〈CPK-05〉 7-0643-0701 ¥22,500

140×650×H130 質量: 3.2kg

庖丁刃渡り: 360mm

背厚: 2.5mm

カット可能幅: 330mm

材質: 刃/ステンレス鋼

本体/パイン材

- 刃が360mmと大きいので軽い力で切る事が出来ます。



⑧ パインスライスカッター MSC-P10

〈BPI-02〉 7-0643-0801 ¥288,000

400×350×H530

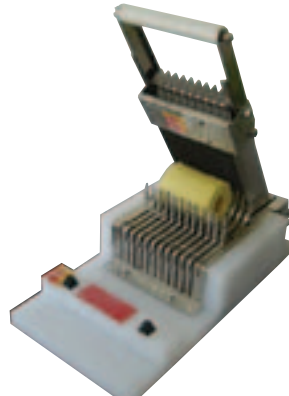
カット寸法: 10mm

カット刃数: 13枚

質量: 15kg

材質: ステンレス

- 一度でパインナップルの輪切りが出来ます。



⑨ パインスライスカッター

〈BPI-03〉

カット寸法 カット刃数

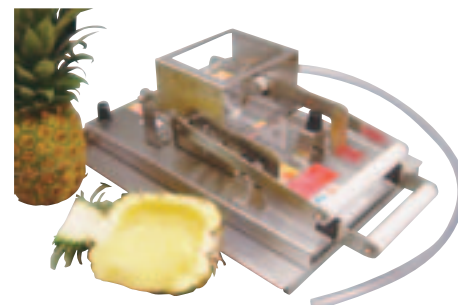
7-0643-0901 TC-P15 15mm 8枚 ¥175,000

7-0643-0902 TC-P20 20mm 6枚 ¥165,000

300×520×H180

質量: 11.5kg

- 芯と皮をカットしたパインナップルの規格カットが一度にできます。



⑩ スーパーパインポート

〈BPI-01〉 ¥85,000

カット寸法

7-0643-1001 SPB-M 130×95

7-0643-1002 SPB-S 115×90

7-0643-1003 SPB-SS 95×85

430×230×H200

- 新開発のダブルカッターでハンドルを前後に90°回転させるだけでOK。
- 透明カバーでよく見えるのでカット出来るか出来ないかが一目瞭然です。



⑪ キウイフルーツカッター TC-Ki7

〈BKU-16〉 7-0643-1101 ¥105,000

300×320×H190

カット幅: 7mm

質量: 約2.8kg

材質: ステンレス

- 皮をむいたキウイフルーツをカット台へのせ、レバーを下げるだけで7mm幅カットが出来ます。



⑫ 定尺カッター

〈ATI-01〉

※御注文の際は、カット寸法を御指定ください。

	カット寸法	枚数	
7-0643-1201	3cm	9枚	¥135,000
7-0643-1202	4cm	7枚	¥125,000
7-0643-1203	5cm	5枚	¥120,000
7-0643-1204	6cm	5枚	¥120,000
7-0643-1205	7cm	4枚	¥115,000
7-0643-1206	8cm	4枚	¥115,000

510×600×H120 質量: 約12.5kg

刃渡り: 290mm

刃の厚さ: 1.8mm

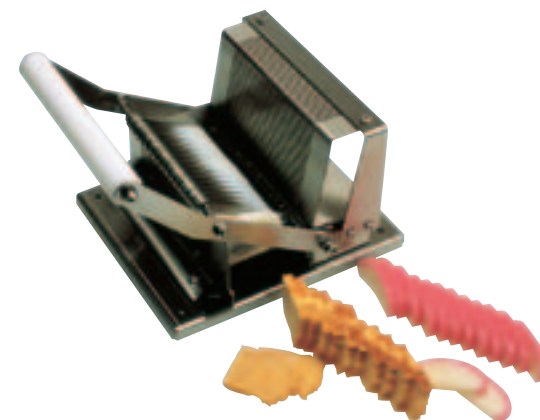
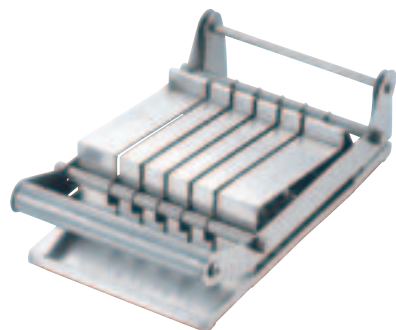
材質: ステンレス

- ゴボウ(キンピラ用)、長ネギ(ヤキトリ、串カツ用)、フキ、セロリ、大根、人参等の規格のカットに御使用ください。

※カット寸法及び刃数の特注も承ります。

関連商品 ハンドタイプフルーツ カッターデコレーター類→P.532

- 滑らかな斜め切りの刃の軌道により食品に刃の当たる面積を最小限にして繊維を傷めず、かつ抵抗感なくきることができます。
- 切断後のコロモくずれがほとんどなく、肉の断面のつぶれもないため本来の味を損なう事ありません。



① 18-8カツカッター 20005
5枚刃仕様

〈CKT-35〉 7-0644-0101 ¥54,000

208×300×H120
カット台寸法:178×145
カット幅:約20mm
質量:3.2kg

② 18-8カツカッター 20006
6枚刃仕様

〈CKT-36〉 7-0644-0201 ¥54,000

208×300×H120
カット台寸法:178×145
カット幅:約20mm
質量:3.5kg

③ 玉子カッター 28枚刃
TC-T7

〈CTM-16〉 7-0644-0301 ¥128,000

300×320×H190
質量:約2.8kg
材質:ステンレス
カット幅:7mm
ステンレス刃物使用
●寿司ネタ用など玉子焼の
カットに最適です。

④ かまぼこカッター 17枚刃
TC-K7

〈CKM-01〉 7-0644-0401 ¥98,000

200×280×H140
質量:約1.9kg
材質:ステンレス
カット幅:7mm
ステンレス刃物使用
●うどん、そば、煮物用のかまぼこの
カットに最適です。



⑤ 豆腐さいの目カッター TF-1

〈CTU-01〉 7-0644-0501 ¥88,000

※御注文の際は、カット寸法を御指定ください。

	カット寸法	分割数
7-0644-0501	10mm角	910分割
7-0644-0502	15mm角	192分割
7-0644-0503	20mm角	90分割

170×200×H270 質量:約2.6kg
最大取入寸法:100×70×H130
材質:ステンレス
●絹ゴシ専用
●わずか2工程で豆腐をお好みのサイズに
楽々カットできます。

⑥ イカソーメンカッター

HS-550 〈CIK-01〉

7-0644-0601 HS-550H2.5 カット幅:2.5mm ¥178,000

7-0644-0602 HS-550H3.5 カット幅:3.5mm ¥148,000

290×260×H250
質量:約4kg
材質:ステンレス
最大カット寸法:幅110×15mm
ステンレス丸刃φ55mm使用
●投入口よりイカを入れながらハンドルを廻すだけです。
●1人前約3秒カット、コストは10分の1以下です。
●ハンドルもお好みに合わせて左右に付けられます。

⑦ いかにも 〈BIK-01〉

	全長	切込の深さ	切込幅	刃幅	替刃
7-0644-0701 HS-5001	155	3.5	6	60	¥ 5,800
7-0644-0702 HS-5002	155	8	6	60	¥ 9,500
7-0644-0703 HS-5003	100	3.5	6	180	¥15,000
					7-0644-0704 ¥2,800
					7-0644-0705 ¥5,600
					7-0644-0706 ¥8,400

⑧ ピーラー OMP-8F

〈CPC-07〉 7-0644-0801 ¥245,000

450×480×H700
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:200W
処理能力:8~10kg/1回
質量:53kg
用途:ジャガイモ、里芋、玉ねぎ等の皮むき
及び洗浄

※洗浄にはオプションの洗浄刃が必要です。
●内胴のザラザラ(カーボン)をシート状にし、
マグネット方式でピッタリ装着できます。作業
終了後はシートを簡単に外せ、内部を簡単
確実に洗浄できるので衛生的です。



洗浄刃

⑧オプション

7-0644-0802 洗浄刃 ¥50,000

※洗浄にはさらにマグネットカーボンレスシート(別売)も必要となります。

⑨ ピーラー HP-10N

〈CPC-02〉 7-0644-0901 ¥240,000

500×485×H625
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:225/270W
定格時間:連続
処理能力:10kg/1~2分
タイマー付:最長15分
質量:28kg
付属品:排水ホース・取り付けバンド



調理機械

フードプロセッサ!
万能調理機

野菜スライサー

ネギ切機
干切り機

おろし機
ツマ切機

ミシン切機

ハムスライサー
ミートチョッパー

その他
専用カッター類