

- 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・キャベツ等の千切りに。

【使用方法】

投入口に野菜を入れ、押し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出来ます。



【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ください。
厚み調節(0.5~3mm)で好みにもスライスできます。
使用の際は付属の安全手袋をお使いください。



① 手動スライサー スライス・ママD C



注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0317-0101	—	430×170×H210mm	¥19,000	103008
05-0317-0102	交換部品 平刃(2枚組)	—	¥ 2,000	103090
05-0317-0103	交換部品 クシ刃ブロック	—	¥ 4,000	103091

材質 / 本体:ABS樹脂

●投入口:98×98×H75mm ●付属品:クシ刃ブロック

●厚さ調節:スライス厚1~10mm 千切厚:3×3mm

② キャベリーナKB-727

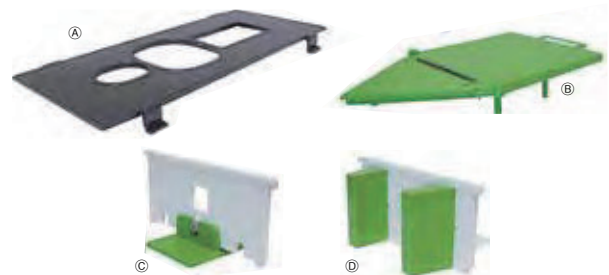


注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	刃渡り	標準価格	CD
05-0317-0201	—	350×200×H180mm	200mm	¥16,800	104013 C
05-0317-0202	交換部品 替刃(3枚刃)	—	—	¥ 1,200	104013-01 F

材質 / ステンレス

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。
投入口の大きさが変えられるフリーサイズ設計。
(最大150×120mm)切られた素材は、バラバラにならず重なって切れます。
※厚みは、0.5~15mmの広範囲設計、用途がさらに広がります。
⑤のオプションセット使用で、千切り・はす切りができます。



③ 手動ハイスライス C



注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0317-0301	—	380×260×H220mm	¥24,800	103012
05-0317-0302	交換部品 替刃(Vカッター)	—	¥ 2,500	103080

材質 / 本体:ABS樹脂 刃:ステンレス 足:ガラス入ABS樹脂

④ 手動ハイスライス 千切・はす切り用オプションセット C 直納



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0317-0401	2×2mmセット	¥9,800	103081
05-0317-0402	3×3mmセット	¥9,800	103082
注文コード	規格	標準価格	CD
05-0317-0403	4×4mmセット	¥9,800	103083
05-0317-0404	4×8mmセット	¥9,800	103084

●セット内容:A/簡易プレート B/千切プレート C/角型押し板 D/角型 仕切り板×2

Vカッターの切れ味が決め手

- 独自のVカッターの採用で抜群の切れ味を提供します。
投入口には素材の大きさに合わせて調節可能な仕切り板があるので、素材の大きさを問わず安定して切ることができます。付属の千切り刃(約3mm角)を使用することで、千切りもできます。
- 投入口サイズ:90×90mm ●厚さ:0.5~10mm
- 付属品:3.0mm千切り刃/3.0mm千切り刃用厚み固定プレート 押し板/仕切り板



極めると、手動式。どんなキャベツもきれいにスライスします。
●最大スライス幅175mm ●厚み調整0~4mm



⑤ 手動スライサー スライスくん C



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0317-0501	415×170×H170mm	¥17,800	103190

材質 / 本体:ABS樹脂 刃:ステンレス

⑥ マンドリンカッター ☆



注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0317-0601	38枚刃	396×102×H238mm	¥69,300	103006
05-0317-0602	60枚刃	396×102×H238mm	¥76,300	103007

材質 / ステンレス

⑦ キャベツラークV



注文コード	規格	外径×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0317-0701	—	380×280×H172mm	¥16,500	103022 C
05-0317-0702	V型刃セット	—	¥ 3,600	603863 J

材質 / 本体:ABS樹脂 刃:ステンレス

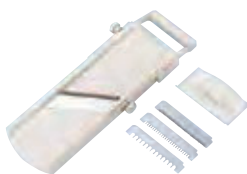
⑧ スーパーベジタリアンスライサー VS-901(ホルダー付)



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0317-0801	325×128×H30mm	¥3,000	104152

材質 / 本体・ホルダー:ABS樹脂 刃部:ステンレス刃物鋼

●セット内容:本体・クシ刃(細・中・荒)・ホルダー



⑨ V型カッター VSV-01(ホルダー付)



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0317-0901	270×98×H40mm	¥800	104150

材質 / 本体・ホルダー:ABS樹脂 刃部:ステンレス刃物鋼



⑩ VCキャベツスライサーグリーン VC030



注文コード	幅×全長×高さ	標準価格	CD
05-0317-1001	160×435×H40mm	¥1,000	607302

材質 / 本体:ABS樹脂 刃:ステンレス



※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

ベンリナープロフェッショナルシリーズ



細目 お刺身のケン・ツマに



中目 きんぴらごぼうに



荒目 フライドポテトに



厚み調整:0.5~5mm



厚み調整:0.5~8mm



厚み調節0.5~9mm

① ベンリナーNo.64 R



注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0318-0101	323×92×H35mm	¥3,000	103192

材質/ABS樹脂

② ベンリナーNo.64 替刃



注文コード	規格	縦×横	標準価格	CD
05-0318-0201	平刃(穴あき)	126×25mm	¥700	103188
05-0318-0202	クシ刃細目	105×19mm(1.0mm目)	¥780	103014
05-0318-0203	クシ刃中目	105×19mm(3.0mm目)	¥580	103015
05-0318-0204	クシ刃荒目	105×19mm(7.0mm目)	¥500	103016

材質/ステンレス

③ スーパーベンリナーNo.95 R



注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0318-0301	365×130×H50mm	¥5,000	103193

材質/ABS樹脂

④ スーパーベンリナーNo.95 替刃



注文コード	規格	縦×横	標準価格	CD
05-0318-0401	No.95ベンリナーNo.120兼用平刃	163×25mm	¥1,000	103197
05-0318-0402	クシ刃細目	145×19mm(1.0mm)	¥1,000	103199
05-0318-0403	クシ刃中目	145×19mm(3.0mm)	¥780	103200
05-0318-0404	クシ刃荒目	145×19mm(11.0mm)	¥660	103202

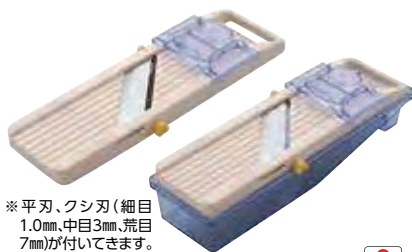
材質/ステンレス

⑤ ジャンボベンリナー No.120



注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0318-0501	—	325×160×H50mm	¥5,000	103061
05-0318-0502	交換部品 平刃	163×25mm	¥1,000	103197
05-0318-0503	交換部品 安全器	135×90mm	¥300	103063

材質/ABS樹脂



※平刃、クシ刃(細目1.0mm、中目3mm、荒目7mm)が付いてきます。

⑥ 万能野菜調理器ベンリナー A



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0318-0601	314×92×H24mm	¥2,750	103001

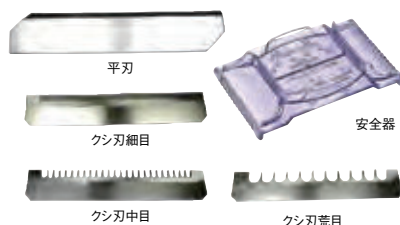
材質/ABS樹脂 ●厚み調節0.3~5mm

⑦ ベンリナー受皿付 A



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0318-0701	320×98×H72mm	¥3,500	103004

材質/ABS樹脂 ●厚み調節0.3~5mm



⑧ ベンリナー・ベンリナー受皿付用 共通交換部品 A



注文コード	規格	縦×横	標準価格	CD
05-0318-0801	平刃	126×25mm	¥680	103013
05-0318-0802	クシ刃細目	105×19mm 1.0mm目	¥780	103014
05-0318-0803	クシ刃中目	105×19mm 3.0mm目	¥580	103015
05-0318-0804	クシ刃荒目	105×19mm 7.0mm目	¥500	103016
05-0318-0805	安全器	100×65mm	¥160	103036

材質/ステンレス ●厚み調節0.3~5mm



- キャベツの千切りや果物・野菜のスライスなどに加え、千切りが出来ます。
- 最大120mm幅まで切れるワイド設計。
- つまみを回すだけの簡単厚み調節。
- 厚み調節:3mm程度まで。
- 付属品:クシ刃 1.0mm、2.5mm、8mmの3種類

⑨ 業務用 せんざりスライサーくん C



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0318-0901	350×145×H28mm	¥5,500	103191

材質/本体:ABS樹脂 刃:ステンレス



好みに応じて厚み調節可能。
厚み調節:0.8~3.0mm



⑩ 味わい厨房キャベツスライサーホルダー付 ACB-657



注文コード	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0318-1001	332×170×H55mm	¥1,800	602803

材質/本体:ABS樹脂 刃:ステンレス

⑪ スーパーフードスライサーSFS-102(ホルダー付)



注文コード	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0318-1101	390×132×H60mm	¥1,800	104151

材質/本体:ホルダー:ABS樹脂
刃部:ステンレス刃物鋼

錆びに強く、塩分や酸、アルカリに侵されません。



⑫ チタンスライサーTSS-01(ホルダー付)



注文コード	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0318-1201	270×90×H15mm	¥1,800	104155

材質/本体:ABS樹脂 刃:チタン



⑬ フレッシュスライサーワイドFSW-01(ホルダー付)



注文コード	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0318-1301	382×155×H57mm	¥1,500	104153

材質/本体:ABS樹脂 刃:ステンレス刃物鋼



① プログレードスピード細千切り器 PGS-02

注文コード 全長×幅×高さ 標準価格 CD
05-0319-0101 290×90×H30mm (幅1.3mm) ¥1,800 603023

材質/本体:ABS樹脂 刃部:ステンレス
ホルダー:ポリプロピレン

② プログレードスピード千切り器 PGS-01

注文コード 全長×幅×高さ 標準価格 CD
05-0319-0201 290×90×H30mm (幅2mm) ¥1,800 603022

材質/本体:ABS樹脂 刃部:ステンレス
ホルダー:ポリプロピレン

③ プログレードスピード太千切り器 PGS-12

注文コード 全長×幅×高さ 標準価格 CD
05-0319-0301 290×90×H30mm (幅3mm) ¥1,800 622335

材質/本体:ABS樹脂 刃部:ステンレス
ホルダー:ポリプロピレン

④ プログレード薬味千切り器 PGS-08

注文コード 全長×幅×高さ 標準価格 CD
05-0319-0401 205×55×H21mm (幅1.3mm) ¥1,200 622341

材質/本体:ABS樹脂 刃部:ステンレス
ホルダー:ポリプロピレン

⑤ プログレード厚み調整機能付
スライサー PGS-03

注文コード 全長×幅×高さ 標準価格 CD
05-0319-0501 295×100×H34mm ¥1,800 622334

材質/本体:ABS樹脂 刃部:ステンレス
ホルダー:ポリプロピレン

●1mm、1.5mm、2mmの3段階



⑥ ジュジュ野菜調理器
大根突 04007

注文コード 外寸縦×横×高さ 標準価格 CD
05-0319-0601 270×85×H10mm ¥850 103102

材質/本体:天然木 刃:18-0ステンレス



⑧ ジュジュ野菜調理器
たんざく突 04006

注文コード 外寸縦×横×高さ 標準価格 CD
05-0319-0801 270×85×H10mm ¥850 103103

材質/本体:天然木 刃:18-0ステンレス



⑩ 味わい食房ステン千切ツマ切 AST-606

注文コード 外寸縦×横 標準価格 CD
05-0319-1001 255×90mm ¥850 104166

材質/本体:ABS樹脂 刃:ステンレス



⑫ VC四徳おろしスライサー
ホルダー付 VC050

注文コード 幅×全長×厚み 標準価格 CD
05-0319-1201 87×272×11mm ¥600 607305

材質/本体:ABS樹脂 刃:ステンレス



⑦ ジュジュ野菜調理器
けんつま突 04009

注文コード 外寸縦×横×高さ 標準価格 CD
05-0319-0701 270×85×H10mm ¥850 103104

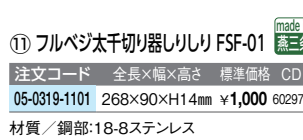
材質/本体:天然木 刃:18-0ステンレス



⑨ ジュジュ野菜調理器
(ハチの巣) 04005

注文コード 外寸縦×横×高さ 標準価格 CD
05-0319-0901 270×85×H10mm ¥1,000 103105

材質/本体:天然木 刃:18-0ステンレス



⑪ フルベジ太千切り器しりしり FSF-01

注文コード 全長×幅×高さ 標準価格 CD
05-0319-1101 268×90×H14mm ¥1,000 602978

材質/鋼部:18-8ステンレス
樹脂部:ポリプロピレン



⑬ 木製キャベツスライサー 04001

注文コード 外寸縦×横×高さ 標準価格 CD
05-0319-1301 380×125×H30mm ¥2,600 104001

材質/本体:天然木
刃:18-8ステンレス(特殊製法)



⑭ 羽子板型切干突 05010

注文コード 外寸縦×横×高さ 標準価格 CD
05-0319-1401 350×115×H22mm ¥2,300 103100

材質/本体:天然木 刃:18-0ステンレス



⑮ 尺五切干突 05006

注文コード 外寸縦×横×高さ 標準価格 CD
05-0319-1501 450×105×H25mm ¥3,300 103101

材質/本体:天然木 刃:18-0ステンレス



⑯ 木製両用野菜調理器 04002

注文コード 外寸縦×横×高さ 標準価格 CD
05-0319-1601 275×85×H15mm ¥550 103005

材質/本体:天然木 刃:18-8ステンレス



⑰ ST胡瓜突き

注文コード 外寸縦×横 標準価格 CD
05-0319-1701 235×90mm ¥400 103106

材質/18-0ステンレス



⑱ ST大根突き

注文コード 外寸縦×横 標準価格 CD
05-0319-1801 235×90mm ¥400 103107

材質/18-0ステンレス



⑲ ささがき

注文コード 外寸縦×高さ 標準価格 CD
05-0319-1901 65×45×H20mm ¥1,800 106007

材質/本体:ABS樹脂 刃:ステンレス



⑳ ちよとスライス 03005

注文コード 外寸縦×横 標準価格 CD
05-0319-2001 145×90mm ¥950 071050

材質/本体:天然木 刃:18-8ステンレス



㉑ ささがき 03007

注文コード 外寸縦×横 標準価格 CD
05-0319-2101 170×80mm ¥1,100 106150

材質/本体:天然木 刃:18-0ステンレス

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

色を楽しむ。形を楽しむ。
あと便利なキッチンツールが
1つにまとまりました。



① bin5 (ビンファイブ)

注文コード	外径×高さ	標準価格	CD
05-0320-0101	φ84×H242mm	¥2,000	068166

② bin8 (ビンエイト)

注文コード	外径×高さ	標準価格	CD
05-0320-0201	φ84×H278mm	¥2,500	068165

材質 / ロートアタッチメント・キャップ・オープナー: エラストマ樹脂
ロート・レモン絞り・計量カップ: AS樹脂
薬味おろし・チーズ削り・黄身取り: ABS樹脂 玉子つぶし: ポリプロピレン

色を楽しむ。機能を楽しむ。
コンパクトにまとめられるから収納もスッキリ。
キッチンに華をそえる、多彩なカラーバリエーション。



③ サラダポケット コンボ

注文コード	規格	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0320-0301	ホワイト HS-768	202×112×H105mm	¥3,000	104171
05-0320-0302	レッド HS-769	202×112×H105mm	¥3,000	104172
05-0320-0303	グリーン HS-770	202×112×H105mm	¥3,000	104173
05-0320-0304	イエロー HS-771	202×112×H105mm	¥3,000	104174

材質 / 受け容器・レモン絞り・AS樹脂(耐熱耐冷-30~80℃) 蓋・スチロール樹脂(耐熱耐冷-30~80℃)
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(耐熱耐冷-30~80℃)
刃: ステンレス 網: 18-8ステンレス

●セット内容: 蓋・おろし・スライサー・千切り・レモン絞り・黄身取り・玉子つぶし・カセットパネル・受け容器・安全ホルダー
●箱寸法: 205×115×106mm

キレ味が良く、キレイに収納できる野菜調理器セットです。

おもちゃがもっと楽しめるモチラボシリーズ



グリーン HS-883

ピンク HS-884



モチラスSE-2504



モチケスSE-2505



動画は
コチラ

④ 野菜調理器セット kirey (キレイ)

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0320-0401	グリーン HS-883	237×97×H86mm	¥3,000	104200
05-0320-0402	ピンク HS-884	237×97×H86mm	¥3,000	104201

材質 / 本体・フタ・受け容器・安全ホルダー: AS樹脂(耐熱温度: 80℃/耐冷温度: -30℃)
調理プレート: ABS樹脂(耐熱温度: 80℃/耐冷温度: -30℃) 刃部: ステンレススチール
滑り止め: エラストマー(耐熱温度: 70℃/耐冷温度: -30℃)

●セット内容: 安全ホルダー・フタ・スライスプレート・千切りプレート・おろしプレート・滑り止め付受容器

⑤ MOCHILABOシリーズ

注文コード	規格	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0320-0501	モチラスSE-2504	65×42×H200mm	¥2,000	109152
05-0320-0502	モチケスSE-2505	75×75×H107mm	¥1,200	109153

材質 / ABS樹脂 ●耐熱耐冷温度: -30~80℃



⑥ ベジタブスライサー 野菜工房II

注文コード	規格	外寸幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0320-0601	VS-Y-01	237×85×H85mm	¥1,500	104168

材質 / 樹脂部: ABS樹脂 受け器: AS樹脂・シリコンゴム付き
刃: ステンレス製

●セット内容: スライサー・千切り・おろし・つま切・ホルダー・ケース付き

食材が横滑りにくい
V刃でスライス・千切り
が楽にできます。



⑦ 味わい食房V型調理器セット

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0320-0701	AVC-654	130×110×H120mm	¥3,000	104163

材質 / 樹脂部: ABS樹脂 受容器: AS樹脂
刃: ステンレス鋼

●セット内容: おろし・スライス・千切り・ホルダー



⑧ フリフリ調理器

注文コード	規格	全長×外径×高さ	標準価格	CD
05-0320-0801	HS-490	230×150×H120mm	¥2,000	104160

材質 / 調理板・スライスホルダー: スチロール樹脂 受け容器: AS樹脂
ベース: エラストマ樹脂 刃: ステンレススチール

●セット内容: スライサー・千切り・おろし・受け容器・ベース・スライスホルダー付

※受け容器付です。



⑨ レリッピみじん切り器 A

注文コード	外径×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0320-0901	210×180×H150mm	¥2,000	103023

材質 / 本体: AS樹脂 刃: ステンレス



⑩ 味わい食房スーパーみじん切り器 ASM-651

注文コード	外幅×高さ	標準価格	CD
05-0320-1001	φ165×H200mm	¥2,500	602787

材質 / 容器: AS樹脂 刃: ステンレス



⑪ スピードみじん切り器 ホワイト H-5780

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0320-1101	216×160×H153mm	¥2,500	606479

材質 / 本体: ABS樹脂 刃: ステンレス



⑫ 味わい食房ハンディカッター (みじん切り器) AHC-648

注文コード	直径×高さ	標準価格	CD
05-0320-1201	φ87×H160mm	¥1,300	602826

材質 / 本体: ABS樹脂 刃: ステンレス

先端にストッパーがついていますので、種が入るのを防ぎます。



① 18-8レモンスクイザー

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0321-0101	180×100×H60mm	¥6,000	068066

材質／18-8ステンレス



② 18-8両口レモン絞り

注文コード	外径×横×高さ	標準価格	CD
05-0321-0201	φ105×125×H43mm	¥700	068095

材質／18-8ステンレス



③ 18-8両口グレープフルーツ絞り

注文コード	外径×横×高さ	標準価格	CD
05-0321-0301	φ135×155×H60mm	¥1,600	068096

材質／18-8ステンレス



④ 18-8扇型レモン絞り

注文コード	外寸縦×外寸横	標準価格	CD
05-0321-0401	70×80mm	¥150	068072

材質／18-8ステンレス



カップ付



カップなし

⑤ 18-8ペアレモン

注文コード	規格	外径×外寸高さ	標準価格	CD
05-0321-0501	カップ付	φ102×H95mm	¥1,830	068067
05-0321-0502	カップなし	φ102×H45mm	¥860	068068

材質／18-8ステンレス



⑥ ガラス製レモン絞り

注文コード	規格	外径×外寸高さ	標準価格	CD
05-0321-0601	小	φ115×H55mm	¥900	068085
05-0321-0602	中	φ126×H70mm	¥1,050	068084
05-0321-0603	大	φ140×H60mm	¥1,950	068083

材質／ガラス製



⑦ 18-8うぐいす型レモン絞り

注文コード	外寸縦×外寸横×高さ	標準価格	CD
05-0321-0701	120×34×H43mm	¥1,040	068070

材質／18-8ステンレス



⑧ ビタミンジュサー

注文コード	内径×全長	標準価格	CD
05-0321-0801	φ93×300mm	¥5,580	069033

材質／18-8ステンレス



⑨ レモンしぼり革命

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0321-0901	130×80×H50mm	¥800	068145

材質／ポリプロピレン



⑩ プレスアート檸檬絞り

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0321-1001	120×28×H54mm	¥1,260	068161

材質／メタクリル樹脂



ところ天突 ピアノ線
健康美人



業務用ところ天突



(三)ところ天突

⑪ ところ天突 ピアノ線 健康美人

注文コード	内幅×内奥行×全長	標準価格	CD
05-0321-1101	37×55×495mm	¥1,450	072077

材質／天然木

⑬ (三)ところ天突

注文コード	内幅×内奥行×全長	標準価格	CD
05-0321-1301	37×25×405mm	¥1,100	072048

材質／天然木 ※1マスの大きき約4mm×2mm

⑫ 業務用ところ天突

注文コード	内幅×内奥行 全長	標準価格	CD
05-0321-1201	65×55mm 405mm	¥4,800	072050

材質／天然木 ※1マスの大きき約3mm×3mm



⑭ ところてんゼリー CT-1495

注文コード	直径×高さ	標準価格	CD
05-0321-1401	φ63×H160mm	¥1,200	072301

材質／AS樹脂 ポリプロピレン

- 突き棒サイズ:φ38×H181mm
- 本体重量:本体2本+突き棒 146g
- 満水容量:約190ml

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

- あらかじめ食材を仕込んでフリージングし、必要なとき必要な量だけ、無駄なく調理できる画期的な調理法です。
食材の味、色、栄養価を保ちながら、これまでになかった魅力的な食感、彩色でご提供いただけます。



① パコジェットPJ-1(冷凍粉砕調理器) **N** 直納 **USA**

注文コード	幅×奥行×高さ	重量	標準価格	CD
05-0322-0101	182×360×H498mm	13Kg	¥750,000	623705

- 電源:100V 50/60Hz
- 電流:11A
- 消費電力:1kW(10分定格)
- 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



- ・少量設定可能
- ・作業音がより小さく
- ・液晶パネル
- ・使い方の幅が広がるクープセット

② パコジェットPJ-2(冷凍粉砕調理器) **L** 直納 **USA**

注文コード	幅×奥行×高さ	重量	標準価格	CD
05-0322-0201	182×360×H498mm	16.6kg	¥860,000	623706

- 電源:100V 50/60Hz
- 電流:8.8A
- 消費電力:870W
- 容器容量:800ml
- 加工食品冷凍温度:-20℃~-23℃
- 質量:13kg

Gelato Machine

ジェラートマシン



※食材により容量は異なります。



操作パネル



攪拌バドル



予備ボウル



①POWERボタン押し本機をスタンバイモードにします。予冷を含めてタイマーを40分にセットしSTARTボタンを押してください。



②あらかじめ仕込んでおいた食材を投入口よりボウルの中に投入してください。



③数十分後、このように食材がふくらんできます。(食材によって膨らみ方は異なります)



④タイマーが終了または、バドル停止で出来上がりになります。フタを外し、ボウルを取出してください。



⑤出来上がった食材をボウルから別の容器に移し替え、冷凍庫に入れて締めます。

③ ジェラート&アイスクリームマシン TGM-1000N **H**

注文コード	幅×奥行×高さ	定格電圧	消費電力	冷媒	ボウル容量	質量	付属品	標準価格	CD
05-0322-0301	426×286×H261mm	単相100V 50/60Hz	180W	R134a	2ℓ(最大仕込容量1ℓ)※	11kg	予備ボウル(バドル付)・ヘラ	¥145,000	151011

CARTAFATAはイタリアのシェフ

Fabio Tacchellaの協力の元、開発された透明なクッキングラップです。最高230℃の耐熱性で直火以外のグリル、スチコンなどで加熱が可能のほか、冷蔵・冷凍保存も可能です。香りや旨み、栄養分を逃さず、一人分の包みから調理可能なため、調理法や提供法で新たな可能性を秘めています。



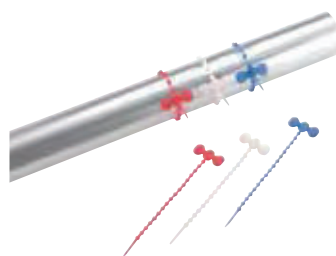
- ※耐熱性能:-40℃~230℃までの直火以外
- ※直火は不可。IH 機器の場合には、電磁対応のプレートもしくはフライパンが必要となります。
- ※表面(加熱側面)に水気がある場合、破けてしまう場合があります。
- ※グリルなどで調理する際は、180℃程度より加熱を開始してください。
- 200℃以上のグリル(鉄板)などに直接置くと破れる場合があります。
- また最高230℃以上での長時間加熱は避けください。

④ カルタ・ファタ **L** 直納 **ITA**

注文コード	規格	幅×長さ	標準価格	CD
05-0322-0401	CF2036	360mm×20mロール	¥ 6,000	623708
05-0322-0402	CF2550	500mm×25mロール	¥ 7,500	623707
05-0322-0403	CEASY	500mm×50mロール	¥ 3,800	623710
05-0322-0404	CF0GL36100	360mm×360mm 正方形(100枚)	¥12,600	623709

シリコン製結びヒモ(145mm 各50個 / 1袋)

CARTA FATA(カルタ・ファタ)を結びのに便利なシリコン製のヒモです。非常に伸縮性があり、カルタ・ファタ同様の耐熱性を持ちます。何度でも使用可能な上、結び方も簡単です。ほどこける心配もなく、一度きつく結べば、中の空気や煮汁も漏れません。

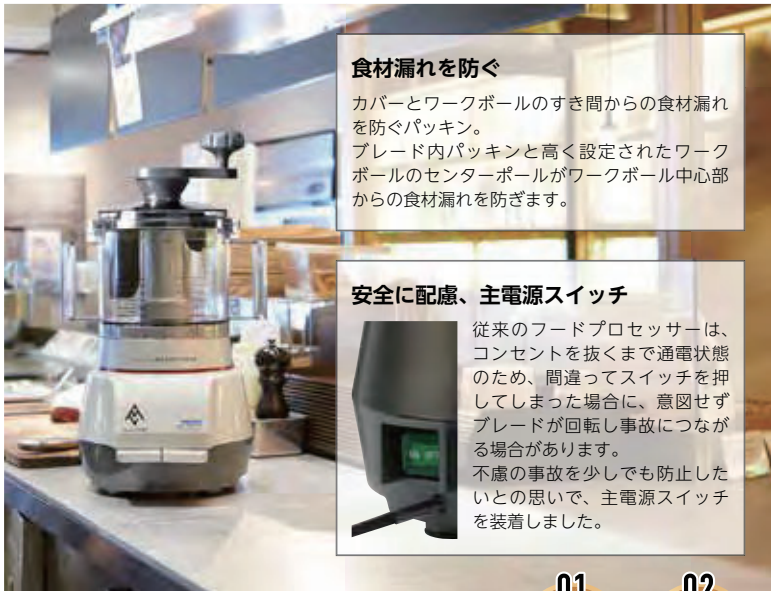


⑤ カルタ・ファタストリング 50個入(1袋) **L** 直納 **ITA**

注文コード	規格	全長	標準価格	CD
05-0322-0501	R050赤	145mm	¥ 3,960	623711
05-0322-0502	BL50青	145mm	¥ 3,960	623712
05-0322-0503	B150白	145mm	¥ 3,960	623713

MULTI CHEF

マルチシェフ 3.0L フードプロセッサー



食材漏れを防ぐ

カバーとワークボールのすき間からの食材漏れを防ぐパッキン。ブレード内パッキンと高く設定されたワークボールのセンターポールがワークボール中心部からの食材漏れを防ぎます。

安全に配慮、主電源スイッチ

従来のフードプロセッサーは、コンセントを抜くまで通電状態のため、間違えてスイッチを押してしまった場合に、意図せずブレードが回転し事故につながる場合があります。不慮の事故を少しでも防止したいとの思いで、主電源スイッチを装着しました。

01
短時

02
手間を
省く

かくはんを補助するスクレーパー

大きな対流でまぜる

スクレーパーを回すことで、大きな対流が起こり、かくはん効率が向上します。食材によっては短時が可能です。



面倒な壁面の食材のかき落とし

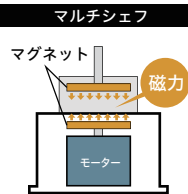
取り外し可能なスクレーパーは、練る・混ぜるといった作業で大活躍。壁についた食材をかき落としながらかくはんします。液体調味料やオイルなど、カバーを開けずに取っ手部分から投入することが可能です。



革新的テクノロジー「マグネット・ギヤ」

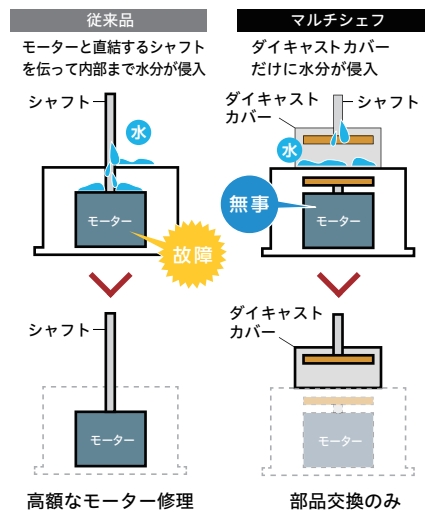
動力伝達の変える

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。



サイズ:W280×D315×H480mm
重 量:11.1kg

① マルチシェフ フードプロセッサー MC-1500FPM F

注文コード 標準価格 CD
05-0323-0101 ¥120,000 624060



サイズ:W280×D315×H405mm
重 量:10.7kg

② マルチシェフ フードプロセッサー MC-1500FPS F

注文コード 標準価格 CD
05-0323-0201 ¥100,000 624061



サイズ:W280×D315×H490mm
重 量:11.1kg

③ マルチシェフ フードプロセッサー MC-1500FPSR F

注文コード 標準価格 CD
05-0323-0301 ¥110,000 624104

電源	単相 100V 50/60Hz
消費電力	360/430W
回転数 (約)	1,500/1,800 回 / 分
容量	3.0ℓ
定格時間	20 分
コード長	2.15m
生産国	中国



無料おためし
貸出サービス

FREE TRIAL

全機種無料でお試し頂ける
サービスを実施しています。
お気軽にお問い合わせください。

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

食材加工 <高品質な仕上がり感>



部品一覧



K JPN

部品名	注文コード	品番	標準価格	CD	多機能タイプ	標準タイプ	スクレーパータイプ
① マルチカバー ※1	05-0324-0101	PMC1-013	¥ 7,000	624036	●	※ 2	※ 2
② 小プッシャー	05-0324-0202	PMC1-015	¥ 1,000	624034	●	※ 2	※ 2
③ プッシャースリーブ	05-0324-0303	PMC1-014	¥ 7,000	624035	●	※ 2	※ 2
④ フラットカバーセット(キャップ付) ※1	05-0324-0404	PMC1-011012	¥ 7,000	624045	※ 2	●	※ 2
⑤ フラットカバーセット(スクレーパー用) ※1	05-0324-0505	PMC1-011013	¥ 7,000	624105	※ 2	※ 2	●
⑥ スクレーパーカバーヘラ(2個入)	05-0324-0606	PMC1-022	¥ 1,200	624106	※ 2	※ 2	●
⑦ スクレーパーボールヘラ(2個入)	05-0324-0707	PMC1-023	¥ 1,000	624107	※ 2	※ 2	●
⑧ スクレーパーアーム	05-0324-0808	PMC1-024	¥ 1,800	624108	※ 2	※ 2	●
⑨ スクレーパーハンドル	05-0324-0909	PMC5-025	¥ 9,000	624109	※ 2	※ 2	●
⑩ スクレーパーセット	05-0324-1010	PMC1-026	¥ 20,000	624110	※ 2	※ 2	※ 2
⑪ ワークボール	05-0324-1111	PMC1-010	¥ 8,000	624038	●	●	●
⑫ カッティングブレード	05-0324-1212	PMC15-003	¥ 9,000	624063	●	●	●
⑬ ドッこねブレード	05-0324-1313	PMC1-005	¥ 2,500	624039	※ 2	※ 2	※ 2
⑭ 1mmスライサー	05-0324-1414	PMC15-001	¥ 5,000	624062	●	※ 2・※ 3	※ 2・※ 3
⑮ 2mmスライサー(正広製)	05-0324-1515	PMC1-002	¥ 10,000	624059	※ 2	※ 2・※ 3	※ 2・※ 3
⑯ おろしディスク	05-0324-1616	PMC15-006	¥ 6,500	624064	●	※ 2・※ 3	※ 2・※ 3
⑰ デュアルシュレッダー2/4mm	05-0324-1717	PMC1-008	¥ 5,000	624042	※ 2・※ 5	※ 2・※ 4	※ 2・※ 4
⑱ ベントシャフト	05-0324-1818	PMC1-007	¥ 2,500	624043	●	※ 2	※ 2
⑲ ストレートシャフト	05-0324-1919	PMC1-009	¥ 2,000	624044	※ 2	※ 2	※ 2
⑳ プロスパチュラ	05-0324-2020	PMC1-016	¥ 2,000	624047	●	●	●
㉑ クリーニングブラシ	05-0324-2121	PMC1-017	¥ 800	624048	●	●	●
㉒ カバー用パッキン	05-0324-2222	PMC1-021	¥ 1,500	624046	※ 2	※ 2	※ 2

※1 No.「㉒」カバー用パッキン付
※2 別売でご購入いただく事ができます。

※3 No.「①②③⑯」を同時にご購入いただく必要があります。
※4 No.「①②③⑯」を同時にご購入いただく必要があります。

※5 No.「⑱」を同時にご購入いただく必要があります。

MULTI CHEF

マルチシェフ
2.0L ブレンダー

FREE TRIAL



無段階スピード調整

パルス動作（断続運転）と無段階のスピード調整がひとつのツマミで簡単操作。お好みのスピードで食材加工が出来ます。



安全に配慮、主電源スイッチ



手元のスイッチで通電状態をオフにすることが可能です。コンセントを差したまま誤って作動してしまうといった、不慮の事故を防止します。

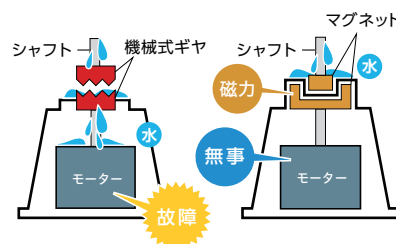
革新的テクノロジー「マグネット・ギヤ」

機械クラッチのない構造

モーター動力を磁力により非接触で伝えるので、従来の機械式ギヤの故障原因を大幅に軽減。クラッチが本体から露出していないため、水分がシャフトを伝って本体に浸入するダメージを軽減しています。

従来品

マルチシェフ



① マルチシェフ ブレンダー MC-2000BLR F



注文コード 標準価格 CD
05-0325-0101 ￥130,000 624074

高い切削性能

6枚刃と24,000回転/分でスピーディーな食材処理を実現。コーンの皮も粉碎できるので、攪拌したあとでこす必要がありません。



分解・清掃で衛生的

簡単に
取り外しが
可能です。



部品一覧



電源	単相 100V 50/60Hz
消費電力	930W
回転数 (約)	3,000 ~ 24,000 回 / 分 (無段階調整) (パルス動作: 24,000 回 / 分)
容量	2.0ℓ (処理量 1.5ℓ)
定格時間	15 分 (連続使用は 4 分ごとに 2 分以上休ませる)
サイズ	W230 × D270 × H515mm
重量	6.0kg
コード長	2.15m
生産国	中国

食材加工 <驚くほどなめらかな仕上がり>



コーンスープ

スムージー

部品名	注文コード	品番	標準価格	CD
② フルボトルセット(樹脂) R	05-0325-0201	PMC2-011R	¥ 29,800	624076
③ ボトルカバーキャップ	05-0325-0302	PMC2-004	¥ 1,500	624049
④ ボトルカバー樹脂用 ※1	05-0325-0403	PMC2-003	¥ 3,000	624050
⑤ ブレード組立	05-0325-0504	PMC2-001	¥ 20,000	624051
⑥ ブレンダーボウルR(樹脂)	05-0325-0605	PMC2-002R	¥ 6,000	624052
⑦ ブレード固定リング ※2	05-0325-0706	PMC2-007R	¥ 4,000	624111
⑧ スティックプッシャー	05-0325-0807	PMC2-005	¥ 2,500	624055
⑨ ブレード組立脱着治具	05-0325-0908	PMC2-006	¥ 5,000	624056
⑩ ボトルカバー用パッキン(樹脂用)	05-0325-1009	PMC2-009	¥ 1,000	624057
⑪ ブレード固定リング用パッキン	05-0325-1110	PMC2-010R	¥ 1,500	624113

※1 ボトルカバー用パッキン(樹脂用)付

※2 ブレード固定リング用パッキン付



※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

Kitchen Goods
for Professional
High Grade
ハイグレード

326



厨房用品

料理道具

ストック・仕込み

調理小物

軽食・鉄板焼き用品

機材・計測

調理機械

厨房機器・設備

マルチシェフ 1.2L ミルブレンダー

FREE
TRIAL



無料おためし
貸出サービス

全機種無料でおためし頂ける
サービスを実施しています。
お気軽にお問い合わせください。

使い勝手と耐久性に配慮した設計

毎分 20,000 回転の高速回転

【ブレンダー専用 ブレード】

6枚刃だから驚くほどなめらかに仕上がります。



【ミル専用 ブレード】

粉碎に特化した形状により、こまかい粉末状に粉碎します。



インサートメタルクラッチ採用

摩耗しやすいクラッチ部分の保護に、メタルクラッチを使用。ギヤの破損を軽減させました。



メタルクラッチ

タイマーで
調理時間を管理

いつもの食材を、いつもの
時間だけ調理するので、
調理する人を選びません。



分解・清掃で衛生的

簡単に取り外しが可能です。



■ 使い勝手と耐久性
にこだわった業務用

■ ミル ⇄ ブレンダー
【2WAY タイプ】



① マルチシェフ
ミルブレンダー
MC-120DMBL F

注文コード 標準価格 CD
05-0326-0101 ￥40,000 624085

部品一覧



	ブレンダー：使用時	ミル：使用時
電源	AC100V 50Hz/60Hz	
消費電力	540W	440W
回転数 (約)	約 20,000 回 / 分	
容量	1.2ℓ (処理量 1.0ℓ)	300ml (処理量 250ml)
定格時間	3分	1分
サイズ	W210 × D250 × H430mm	W210 × D250 × H340mm
重 量	3.7kg	3.4kg
コード長	2.15m	
生産国	中国	

食材加工 (ミル) <高品質な仕上がり感>



ふりかけ

ドレッシング

	部品名	注文コード	品番	標準価格	CD
②	ブレンダーブレード組立	05-0326-0201	PMC3-001BL	¥3,000	624086
③	ブレンダーボトル	05-0326-0302	PMC3-002BL	¥2,000	624087
④	ブレンダーボトルカバー (リング付)	05-0326-0403	PMC3-003BL	¥ 600	624088
⑤	ブレンダーボトルカバーキャップ	05-0326-0504	PMC3-004BL	¥ 300	624089
⑥	ブレード脱着治具	05-0326-0605	PMC3-006	¥2,000	624090
⑦	ブレンダーボトル台座 (黒) (パッキン付)	05-0326-0706	PMC3-007BL	¥ 800	624091
⑧	ブレード固定リング	05-0326-0807	PMC3-008	¥3,000	624092
⑨	ブレンダーボトルカバー用パッキン	05-0326-0908	PMC3-009BL	¥ 900	624093
⑩	ボトル台座用パッキン	05-0326-1009	PMC3-010	¥ 500	624094
⑪	ミルブレード組立	05-0326-1110	PMC3-011ML	¥3,000	624096
⑫	ミルボトル	05-0326-1211	PMC3-012ML	¥1,200	624097
⑬	ミルボトルキャップ (パッキン付)	05-0326-1312	PMC3-013ML	¥ 300	624098
⑭	ミルボトル台座 (グレー) (パッキン付)	05-0326-1413	PMC3-014ML	¥ 800	624099
⑮	ミルボトルキャップ用パッキン	05-0326-1514	PMC3-015ML	¥ 200	624100
⑯	ブレード固定リング用パッキン	05-0326-1615	PMC3-017	¥ 400	624102
⑰	ブレンダーフルボトルセット	05-0326-1716	PMC3-011BL	¥9,000	624095
⑱	ミルフルボトルセット	05-0326-1817	PMC3-016ML	¥8,000	624101

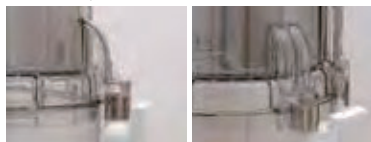
Cuisinart®

DLC タイプの特徴

■ボディ部分に配置した新設計の安全機構

多機能タイプ 単機能タイプ

安全機構を全てボディ側に配置した設計の為、従来機種に比べシンプルな構造となり、セッティングが容易になりました。



■さらに大きくなった新型広口フィードチューブ付カバー

多機能タイプ

従来のカバーよりも120%UPの処理量を実現。一度の処理が格段に増えました。レモン(大)2個もらくらく処理できます。



■容易な洗浄が可能で、衛生面が向上した新型ワークボール

多機能タイプ

単機能タイプ

従来機種同様、軽量で扱い安い強化プラスチック製に加え、洗浄が容易でシンプルな構造に改良しました。



■食材すべり防止ストッパー

多機能タイプ

スライス・おろし時、投入口へ入れた食材のぐらつきを防ぎ、安定した作業ができるストッパー構造。



■耐久性に優れているインダクションモーター

多機能タイプ

単機能タイプ

耐久性に優れたインダクションモーターを使用。また、一定の温度以上になったときにモーターが自動停止するサーモスタット機能を搭載。



多機能タイプ



DLC-10PRO (小型)



DLC-N7JPG (中型)



DLC-NXJ2PG (大型)

単機能タイプ



DLC-N7JPS (中型)



DLC-NXJ2PS (大型)



DLC-NXJ2SS (大型)

① クイジナート 多機能タイプ F

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さ	電源	消費電力	回転数	定格時間	容量	質量	コード長さ	標準価格	CD
05-0327-0101	DLC-10PRO (小型)	182×252×H348mm	単相100V 50/60Hz	330W	1500/1800回/分	10分	1.9ℓ	5.6kg	約1.8m	¥ 46,000	107042
05-0327-0102	DLC-N7JPG (中型)	212×298×H406mm	単相100V 50/60Hz	360/380W	1500/1800回/分	25分	3.0ℓ	7.6kg	約1.8m	¥120,000	107161
05-0327-0103	DLC-NXJ2PG (大型)	221×315×H435mm	単相100V 50/60Hz	370/480W	1500/1800回/分	30分	4.2ℓ	9.8kg	約1.8m	¥160,000	107101

●付属品:メタルブレード・プラスチックドゥブレード・1mmスライサー おろし金・ディスク用ハンドル・プラスチックパチュラー・ブレードクリーナー (NXJ2PG)

② クイジナート 単機能タイプ F

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さ	電源	消費電力	回転数	定格時間	容量	質量	コード長さ	標準価格	CD
05-0327-0201	DLC-N7JPS (中型)	212×298×H337mm	単相100V 50/60Hz	360/380W	1500/1800回/分	25分	3.0ℓ	7.2kg	約1.8m	¥100,000	107162
05-0327-0202	DLC-NXJ2PS (大型)	221×315×H343mm	単相100V 50/60Hz	370/480W	1500/1800回/分	30分	4.2ℓ	9.2kg	約1.8m	¥130,000	107102
05-0327-0203	DLC-NXJ2SS (大型)	311×305×H346mm	単相100V 50/60Hz	370/480W	1500/1800回/分	30分	4.2ℓ	10kg	約1.8m	¥150,000	107130

●付属品:メタルブレード・プラスチックパチュラー・ブレードクリーナー (N7JPSを除く)

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



単機能ステンレス
容器タイプ

① DLC-G、PROシリーズ H 直納運

多機能タイプ



基本パーツ	DLC-NXJ2PG				DLC-N7JPG				DLC-10PRO			
	注文コード	規格	標準価格	CD	注文コード	規格	標準価格	CD	注文コード	規格	標準価格	CD
A メタルブレード	05-0328-0101	DLC-301BI	¥10,000	107008	05-0328-0102	N7MBI	¥ 9,000	107116	05-0328-0103	FP-100TXI3	¥ 3,300	107181
B プラスチックワークボール ※	05-0328-0104	DLC-NXWBP	¥11,000	107107	05-0328-0105	N7WBP	¥ 8,000	107172	05-0328-0106	FP-631A	¥ 3,800	107075
C 広口フィードチューブ付カバー ※	05-0328-0107	DLC-NXCG2	¥ 8,500	107105	05-0328-0108	N7CG	¥ 7,000	107164	05-0328-0109	DLC-117B	¥ 3,300	107074
D プッシャースリーブセット ※	05-0328-0110	DLC-NXSPS2	¥ 8,500	107131	05-0328-0111	N7PS	¥ 7,000	107169	05-0328-0112	DLC-118B	¥ 3,300	107076
E 小プッシャー ※	05-0328-0113	DLC-NXSP	¥ 2,000	107046	05-0328-0114	DLC-020BTX	¥ 800	107056	05-0328-0115	DLC-120B	¥ 700	107077
F ドUBLEブレード	05-0328-0116	DLC-309A	¥ 4,000	107009	05-0328-0117	N7DB	¥ 2,500	107168	05-0328-0118	FP-749	¥ 1,400	107079
G 1mmスライサー	05-0328-0119	DLC-341CH	¥ 7,500	107010	05-0328-0120	DLC-041TXJ	¥ 5,000	107020	05-0328-0121	DLC-841TX	¥ 3,000	107032
H グレーティングディスク(おろし金)	05-0328-0122	DLC-335CH	¥ 8,500	107011	05-0328-0123	DLC-035TXJ	¥ 6,500	107021	05-0328-0124	DLC-835TX	¥ 3,500	107033
I ディスクハンドル	05-0328-0125	DLC-339	¥ 4,000	107012	05-0328-0126	N7DH	¥ 2,500	107167	05-0328-0127	DLC-139	¥ 1,500	107082
J プラスチックスバチュラ	05-0328-0128	DLC-302	¥ 2,000	107013	05-0328-0129	DLC-650	¥ 700	107083	05-0328-0130	DLC-650	¥ 700	107083
K ブレードクリーナー	05-0328-0131	DLC-303	¥ 2,000	107014	—	—	—	—	—	—	—	—

※マークの大型の部品は旧タイプ(DLC-XG・XS)にはご使用できません。その他の部品は共通にてご使用できます。御注文の際にはご注意ください。

② DLC-Gシリーズ H 直納運

多機能タイプ



オプションパーツ	DLC-NXJ2PG				DLC-N7JPG				DLC-10PRO			
	注文コード	規格	標準価格	CD	注文コード	規格	標準価格	CD	注文コード	規格	標準価格	CD
L ファインシュレッダー	—	—	—	—	05-0328-0201	DLC-034TXJ	¥ 5,000	107062	05-0328-0202	DLC-834TX	¥ 3,000	107072
M 2mmスライサー	05-0328-0203	DLC-342CH	¥ 7,500	107051	05-0328-0204	DLC-042TXJ	¥ 5,000	107061	05-0328-0205	DLC-842TX	¥ 3,000	107071
M 3mmスライサー	—	—	—	—	—	—	—	—	05-0328-0206	DLC-843TX	¥ 3,000	107070
M 4mmスライサー	05-0328-0207	DLC-344CH	¥ 7,500	107049	05-0328-0208	DLC-044TXJ	¥ 5,000	107174	05-0328-0209	DLC-844TX	¥ 3,000	107069
N ミディアムシュレッダー	05-0328-0210	DLC-337CH	¥ 7,500	107052	—	—	—	—	05-0328-0211	DLC-837TX	¥ 3,000	107073
O シンプルカバー ※	05-0328-0212	DLC-NXCS2	¥ 8,500	107110	05-0328-0213	N7CS	¥ 7,000	107165	05-0328-0214	DLC-116	¥ 3,800	107134

※マークの大型の部品は旧タイプ(DLC-XG・XS)にはご使用できません。その他の部品は共通にてご使用できます。御注文の際にはご注意ください。

③ DLC-Sシリーズ H 直納運

単機能タイプ

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注意してください。



基本パーツ	DLC-NXJ2SS				DLC-NXJ2PS				DLC-N7JPS			
	注文コード	規格	標準価格	CD	注文コード	規格	標準価格	CD	注文コード	規格	標準価格	CD
A メタルブレード	05-0328-0301	DLC-301BI	¥10,000	107008	05-0328-0302	DLC-301BI	¥10,000	107008	05-0328-0303	N7MBI	¥ 9,000	107116
B プラスチックワークボール ※	05-0328-0304	DLC-NXWBP	¥11,000	107107	—	—	—	—	05-0328-0305	N7WBP	¥ 8,000	107172
P ステンレスワークボール ※	—	—	—	—	05-0328-0306	DLC-NXWBS	¥30,000	107135	—	—	—	—
J プラスチックスバチュラ	05-0328-0307	DLC-302	¥ 2,000	107013	05-0328-0308	DLC-302	¥ 2,000	107013	05-0328-0309	DLC-650	¥ 700	107083
K ブレードクリーナー	05-0328-0310	DLC-303	¥ 2,000	107014	05-0328-0311	DLC-303	¥ 2,000	107014	—	—	—	—
O シンプルカバー ※	05-0328-0312	DLC-NXCS2	¥ 8,500	107110	05-0328-0313	DLC-NXCS2	¥ 8,500	107110	05-0328-0314	N7CS	¥ 7,000	107165
オプションパーツ	DLC-NXJ2SS				DLC-NXJ2PS				DLC-N7JPS			
	注文コード	規格	標準価格	CD	注文コード	規格	標準価格	CD	注文コード	規格	標準価格	CD
F ドUBLEブレード	05-0328-0315	DLC-309A	¥ 4,000	107009	05-0328-0316	DLC-309A	¥ 4,000	107009	05-0328-0317	N7DB	¥ 2,500	107168

※マークの大型の部品は旧タイプ(DLC-XG・XS)にはご使用できません。その他の部品は共通にてご使用できます。御注文の際にはご注意ください。



ミキサーとスライサーの多機能タイプ
扱いやすい大きな投入口と多彩な付属品はお料理の用途を広げます。



【部品一覧】



③ スチール刃 J 直納運 

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0329-0301	RM-3200用	¥ 9,400	351030
05-0329-0302	RM-4200用	¥10,400	351031
05-0329-0303	RM-5200用	¥12,500	351032

④ プラスチック刃 J 直納運 

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0329-0401	RM-3200用	¥2,600	351033
05-0329-0402	RM-4200用	¥3,300	351034
05-0329-0403	RM-5200用	¥5,800	351035

⑤ ボウル J 直納運 

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0329-0501	RM-3200用	¥ 8,700	351067
05-0329-0502	RM-4200用	¥ 9,700	351068
05-0329-0503	RM-5200用	¥12,800	351069

⑥ インナーボウル J 直納運 

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0329-0601	RM-3200VD用	¥10,200	351047
05-0329-0602	RM-3200FA用	¥ 9,000	351048
05-0329-0603	RM-4200F用	¥10,200	351049
05-0329-0604	RM-4200VD用	¥10,200	351050
05-0329-0605	RM-5200F用	¥10,200	351051
05-0329-0606	RM-5200VD用	¥10,200	351052

⑦ ミニボウル(各機種共通) J 直納運 

注文コード	標準価格	CD
05-0329-0701	¥ 4,900	351064

⑧ ミニボウル用スチール刃(各機種共通) J 直納運 

注文コード	標準価格	CD
05-0329-0801	¥ 5,800	351065



⑨ スライス(各機種共通) J 直納運 

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0329-0901	1mm厚	¥6,000	351036
05-0329-0902	2mm厚	¥6,000	351037
05-0329-0903	4mm厚	¥6,000	351038
05-0329-0904	6mm厚	¥6,000	351039

⑩ 丸千切り盤(各機種共通) J 直納運 

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0329-1001	2mm厚	¥6,000	351040
05-0329-1002	4mm厚	¥6,000	351041
05-0329-1003	6mm厚	¥6,000	351042

⑪ 大根おろし盤 J 直納運 

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0329-1101	各機種共通	¥8,400	351056

⑫ 角千切り盤 J 直納運 

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0329-1201	各機種共通	¥6,000	351053

●角千切りサイズ3.5×4mm



⑬ チーズおろし盤 J 直納運 

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0329-1301	各機種共通	¥6,000	351055



⑭ エッグビーター J 直納運 

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0329-1401	RM-3200用	¥ 9,100	351091
05-0329-1402	RM-4200用	¥10,000	351092
05-0329-1403	RM-5200用	¥10,500	351093



⑮ 盤取付棒 J 直納運 

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0329-1501	F・FA・VD用	¥4,121	351058



⑯ スパチュラ J 直納運 

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0329-1601	各機種共通	¥1,832	351059

① ロボ・クープ マジミックス VDシリーズ

注文コード	05-0329-0101	05-0329-0102	05-0329-0103
規格	RM-3200VD	RM-4200VD	RM-5200VD
外寸縦×外寸横×外寸高さ	190×230×H365mm	215×260×H390mm	215×260×H415mm
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
電流	7A	8.5A	9A
消費電力	550W	650W	700W
回転数	1500rpm/1800rpm	1500rpm/1800rpm	1500rpm/1800rpm
容器容量	2.6ℓ	3.0ℓ	3.6ℓ
質量	6.5kg	7.8kg	7.8kg
標準価格	¥55,000	¥100,000	¥132,000
CD	351023	351024	351025

材質/ポリカーボネイト

●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

② ロボ・クープ マジミックス Fシリーズ

注文コード	05-0329-0201	05-0329-0202	05-0329-0203
規格	RM-3200FA	RM-4200F	RM-5200F
外寸縦×外寸横×外寸高さ	230×190×H395mm	260×215×H432mm	260×215×H453mm
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
電流	7A	8.5A	9A
消費電力	550W	650W	700W
回転数	1500rpm/1800rpm	1500rpm/1800rpm	1500rpm/1800rpm
容器容量	2.6ℓ	3.0ℓ	3.6ℓ
質量	6.6kg	7.9kg	8.0kg
標準価格	¥71,000	¥121,000	¥164,000
CD	351001	351002	351003

材質/ポリカーボネイト

●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

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

- 切る・混ぜる・ペースト状にする…。多彩な下準備を1台で
魚のすり身・ゴマダレ・ムース・ハンバーグの具作り、甲殻類の粉碎など。
あらゆる下準備を瞬時に。
- 素材の鮮度、栄養価を最大限に生かす超高速攪拌
強靱さでは定評のある硬質特殊鋼刃を採用。超高速攪拌で鋭くカットする
為、素材に余分な熱や力がかからず鮮度、栄養価を保ちます。
- 省エネ・省タイム・合理化時代に対応するスピード調理を実現
材料を投入するだけの秒速調理。効率よく下準備がこなせ、厨房の合理化
を促進します。
- ムラのないキメ細やかな仕上がりに
ハイパワーの攪拌力により、比較的大きな材料や分量の多いときでも均一
にムラなく、キメ細やかに仕上げます。



① ロボ・クープ F 直納

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さ	電源	電流	消費電力	回転数	容器容量	質量	付属品	本体材質	標準価格	CD
05-0330-0101	R-2A	210×285×H370mm	単相100V 50/60Hz	7A	530W	1500rpm/ 1800rpm	2.9ℓ	9.2kg	平刃・波刃・砥石・ヘラ	ポリカーボネイト	¥176,000	351070
05-0330-0102	R-5Plus	280×320×H480mm	三相200V 50/60Hz	6.5A	1.8KW(50Hz)・ 2.2KW(60Hz)	低速:1800rpm/ 高速:3600rpm	5.6ℓ	23kg	平刃・砥石・ヘラ	アルミダイキャスト	¥470,000	351071
05-0330-0103	R-3D	220×305×H430mm	単相100V 50/60Hz	9A	700W	1500rpm/ 1800rpm	3.7ℓ	10kg	平刃・波刃・砥石・ヘラ	ポリカーボネイト	¥238,000	351072
05-0330-0104	R-4V.V.B	225×305×H480mm	単相100V 50/60Hz	12.5A	940W	350~3600rpm (50/60Hz)	4.5ℓ	13.8kg	平刃・砥石・ヘラ	アルミダイキャスト	¥388,000	351094

●R-2A・R-3Dは1スピード仕様、R-5Plusは2スピード仕様、R-4V.V.Bは無段階変速仕様です。 ※単相・三相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。

- 電源スイッチ兼用の
スピード調節ダイヤル
(無段階変速)により、
回転数を自由にコント
ロールできます。素材
用途に合わせた調整が
可能です。



- 「混ぜる」「練る」「泡立てる」な
ど、パン・お菓子作りに大活
躍の多機能ミキサー。コンパ
クトながら攪拌力・安定性・耐
久性に優れ、パンやケーキの
生地作りはもちろん、アタッ
チメントを交換するだけで、
グラインダー、ソーセージづ
くり、パスタづくりなどあらゆる
作業を1台でこなします。



② 卓上型ミキサーケンミックスアイコーシェアPRO J CHN

注文コード	規格	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0330-0201	KPL9000S	240×410×H350mm	¥128,000	336042

●電源:単相100V 50/60Hz ●消費電力:500W
●ボール容量:6.7ℓ
●付属品:ステンレスボール1個・アルミホイッパー(12本線)1個・アルミ
ビーター1個・スプーン1個・ホイッパー線:3本(スプーン用)

③ キッチンエイドミキサー KSM5 F USA

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0330-0301	270×340×H415mm	¥121,000	336001

●電源:単相100V 50/60Hz(家庭用100V通常コンセント
プラグ装備) ●電流:4A(15分定格)
●回転数:60~250回転/分(標準付属品装着時)
●ボール容量:約4.8ℓ ●機械重量:12.7kg
●付属品:ワイヤーホイップ(6本組)×1個、平面ビーター(アル
ミ)×1個、ドゥーフック(アルミ)×1個、ステンレ
スボール×1個

④ テスコムフードプロセッサー TK441 A 納 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0330-0401	265×170×H215mm	¥13,000	107152

●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
●付属品:みじん切りチタンカッター・両面おろし刃(粗目/細
目)・バター&ホイップ・円板軸・掃除ブラシ・ヘラ・収
納ケース・レシピブック



●付属品



●高速・あらびき・低速の3段階に
回転モードが選択できます。



●付属品



⑤ パナソニックフードプロセッサー MK-K61P H 納 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0330-0501	225×154×H212mm	¥17,500	107120

●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(ナイフカッター使用時):2.8kg ●その他付属品:辻調グループ校監修レシピブック

■容量の目安

材料	タマネギ	魚のすり身	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	おろしカッター	パンの羽根		
最大量	300g	300g	最大量	最大量	小麦粉 150g 限定
最小量	50g	100g	500g	250g	

⑥ パナソニックフードプロセッサー MK-K48P-W H 納 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0330-0601	225×155×H190mm	¥12,500	107089

●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(ナイフカッター使用時):2.6kg ●その他付属品:辻調グループ校監修レシピブック

■仕様一覧表

品番		使いやすさ							清潔
		きざむ する・まぜる	おろす とろろ	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	コード リール	ガラス 製容器
MK-K61P	パンの羽根つき	●※	●	●	●	●	●	●	●
MK-K48P-W		●	●	●	●	●	●	●	●

※ブラックハードチタンカッター採用。

「熱い食材処理用に開発された小型
高性能ハイスピードブレンダー。」



① クイジナートホットブレンダー CBT-500PRO2 F JPN

注文コード	本体サイズ	標準価格	CD
05-0331-0101	191×218×H440mm	¥60,000	107185

材質／本体:亜鉛ダイキャスト 容器:ステンレス
●基本パーツ:ステンレスブレード/ステンレスクラッチ/ステンレスボウル/
キャップカバー/ボウル台/パッキン(10枚セット)
●電源:100V(50Hz/60Hz) ●消費電力:270W
●回転数:LOW 15000回転/分 HIGH 18000回転/分(無負荷時)
●処理容量:1.0リットル(容器容量1.5リットル)
●定格時間:連続(4分運転2分停止の場合) ●重量:4.3kg

・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。



② ハミルトンピーチパーブレンダー HBB908 A USA

注文コード	外寸幅×外寸奥行×外寸高さ	標準価格	CD
05-0331-0201	170×190×H395mm	¥46,000	069023

材質／容器:ポリカーボネイト
●定格電圧:単相100V 50/60Hz ●消費電力:208W ●質量:4.1kg
●攪拌2段階切替:高速18500/分 低速15800/分
●ボウル容量:1.25ℓ(ポリカーボネイト)

・押しし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。
※キューブアイスはご使用できません。



③ ハミルトンピーチパーブレンダー HBB250S A USA

注文コード	外寸幅×外寸奥行×外寸高さ	標準価格	CD
05-0331-0301	170×210×H405mm	¥63,000	069024

材質／容器:ステンレス
●定格電圧:単相100V ●消費電力:240W ●質量:4.2kg
●攪拌2段階切替:高速20000/分 低速17000/分
●ボウル容量:0.9ℓ(ステンレス)

ジュース、スムージー、スープ作りは
もちろん、離乳食や介護食にも活躍!



④ クイジナートハリケーンブレンダー CBT-PRO1500-J F USA

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0331-0401	196×239×H436mm	¥55,000	107188

材質／容器:ポリタンク
●処理容量:150～1500ml
●電源:単相100V ●定格:3分 ●消費電力:900W
●高速18000回/分 低速14000回/分 アイスクラッシュ時:最高22000回/分

食材加工
驚くほどなめらかな仕上がりが。
ボウルは分解・清掃で衛生的。



⑤ マルチシェフブレンダー MC-2000BLR F CHN

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0331-0501	230×270×H515mm	¥130,000	624074

材質／容器:ポリカーボネイト
●処理容量:1500ml
●定格時間:15分(連続使用は4分ごとに2分以上休ませる)
●電源:100V ●消費電力:930W

店舗に映えるクラシカルなフォルムに
フレッシュジュースはもちろん、オリ
ジナルカクテルなど幅広い用途に対
応するドリンクブレンダー。



⑥ FMIバーブレンダー BB-900 F USA

注文コード	外寸幅×外寸奥行×外寸高さ	標準価格	CD
05-0331-0601	180×180×H385mm	¥59,000	351007

材質／容器:ポリカーボネイト
●オプション:ガラス製容器1.2ℓ ステンレス製容器1.2ℓ
●処理容量:1.4ℓ
●定格電圧:単相100V ●消費電力:250W ●質量:3.0kg
●攪拌2段階切替:高速19000/分 低速15000/分
●ボウル容量:1.6ℓ(ポリカーボネイト)

・ショートスイッチ付
・コックレバー方式



⑦ パナソニックミキサー MX-152SP-W H JPN

注文コード	外寸幅×外寸奥行×外寸高さ	標準価格	CD
05-0331-0701	175×175×H368mm	¥36,500	069002

●定格時間:連続(4分間運転、2分間休止の繰り返しでの運転)
●定格電圧:単相100V ●消費電力:295W
●コップ容量:1.800ml ●質量:5.1kg

・大型タンカッター採用。
氷フラッシュもOK。



⑧ テスコムミキサー TM8200 A 納 抗菌 JPN

注文コード	外寸幅×外寸奥行×外寸高さ	標準価格	CD
05-0331-0801	168×167×H375mm	¥11,000	351151

●定格電圧:単相100V 50/60Hz ●コップ容量:1000ml
●容器:ガラス製 ●質量:2.5kg

クラッシュアイスも簡単にできる。
大型波刃ブラックタンカッター。

●機能:
・大型波刃ブラックタンカッター
・モーター保護装置
・フラッシュスイッチ
・安全装置



⑨ テスコムジュースミキサー TM845 A 納 JPN

注文コード	外寸幅×外寸奥行×高さ	標準価格	CD
05-0331-0901	150×183×H340mm	¥8,000	351172

●消費電力:190W ●ボウル定格容量:1000ml

・氷や冷凍食品、ナッツも粉碎する高性能ミルミキサーです。
・乾燥食品をパウダー状に加工できます。
・レンジ加熱OKのガラス容器採用。
・食品の触れる部分は丸ごと煮沸消毒できます。



⑩ イワタニクラッシュミルサー IFM-C20G U JPN

注文コード	外寸幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0331-1001	106×131×H273mm	¥15,000	070029

●電源:単相100V 50/60Hz ●消費電力:200W
●有効容量:大容器260cc 小容器75cc
●連続使用時間:2分以内 ●電源コード:約1.6m
●オリジナルレシピ付き

⑪ 万能こなひき器 ニューよめっこさん Y308B F JPN

注文コード	直径×高さ	標準価格	CD
05-0331-1101	φ115×H225mm	¥14,000	070023

材質／ABS樹脂
●本体重量:1440g ●セット内容・付属品:粉碎カッター



・コンセント位置やコードの長さを
気にせず使えるコードレスタイプ。
・取り外し可能な18cm金属シャフト。
・誤作動防止のダブルスイッチ。
・少量のスープ、ピューレ、
ドレッシングに最適。パンケーキ、
乳化作業、離乳食や介護食作りにも。



⑫ クイジナートコードレススティックブレンダー F CHN

注文コード	規格	外寸幅×奥行×全長	標準価格	CD
05-0331-1201	CSB-38XJ	65×100×490mm	¥48,000	107187

材質／本体:ABS樹脂 ブレード・シャフト:ステンレス製
●消費電力:100V 50/60Hz 0.8A(充電時) ●製品重量:約0.9kg
●定格時間:2分 ●1.5時間の急速充電 ●約20分の断続運転可能
●5段階スピード

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



特殊減速機構の採用により、静粛で耐久性に優れベルト式に比べ、故障が少なくてすみます。主要部はステンレスを採用し、衛生面にも配慮されています。

① 大道 野菜調理機OMV-300D J 直運



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	重量	標準価格	CD
05-0332-0101	360×693×H415mm	30kg	¥282,000	622609

- 電源:100V
- 消費電力:0.2kW
- 付属品:輪切りプレート(1~15mm)、収納ラック

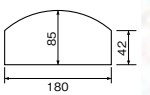


② 大道 野菜調理機オプション M 直運



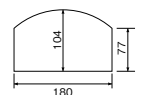
注文コード	規格	標準価格	CD
05-0332-0201	おろしプレート	¥ 19,800	622610
05-0332-0202	丸千切りプレート	¥ 16,500	622611
05-0332-0203	角千切りプレート3×4P	¥ 22,500	622612
05-0332-0204	短冊切りプレート12×18P	¥ 16,500	622613

■投入口寸法



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、お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。軽量ですから女性の方にも楽に持ち運びができます。

■投入口寸法



スライス円盤(厚み調節付)標準装備
※SS-250C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 ミニスライサー C



注文コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さ	定格電源	定格周波数	定格消費電力	定格時間	質量	切削能力(キャベツ)	標準価格	CD
05-0332-0301	SS-250C	320×270×H505mm	単相100V	50/60Hz	70・80W	連続	7.5kg	約1.5kg/分(0.8mm厚)	¥ 72,000	366005
05-0332-0302	SS-350A	380×360×H550mm	単相100V	50/60Hz	115/125W	連続	14.5kg	約3.6kg/分(1.2mm厚)	¥ 138,000	366006

④ SS-250C用替刃 オプション F 納 SS-250C用オプション 刃物円盤をワンタッチで交換すれば、用途色々



切り方	用途	注文コード	CD	規格	標準価格	替え刃のみ・アタッチメント			
						注文コード	CD	規格	標準価格
薄切用	付け合せ用キャベツ、レモン、トマト、オニオンスライス、酢の物用キュウリ、ジャガイモ、ピーマン、タケノコ	05-0332-0401	366020	SS-0.5B(0.5mm厚)	¥ 7,500	05-0332-0402	366024	0.5・0.8・1.2・2.0mm 厚用替刃のみ	¥ 1,150
		05-0332-0403	366021	SS-0.8B(0.8mm厚)					
		05-0332-0404	366022	SS-1.2B(1.2mm厚)					
		05-0332-0405	366023	SS-1.5B(1.5mm厚)					
中厚切	レモン・トマト・れんこん等のスライスに。	05-0332-0406	366026	SS-2.0B(2.0mm厚)	¥ 7,500	05-0332-0407	366029	1.5・2.5・3.0mm 厚用替刃のみ	¥ 1,500
		05-0332-0408	366027	SS-2.5B(2.5mm厚)					
		05-0332-0409	366028	SS-3.0B(3.0mm厚)					
薄切用3枚刃	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。	05-0332-0410	366030	SS-3B(0.8mm厚)	¥ 9,000	05-0332-0411	366031	替え刃のみ	¥ 1,100
千切り	サラダ用ニンジン・大根のなます。和え物用キュウリ等の千切りに。	05-0332-0412	366032	SS-C1B(1.2×3.0mm)	¥ 13,000	05-0332-0413	366040	SS-250専用おろし用アタッチメント(押し棒付)	¥ 5,000
		05-0332-0414	366033	SS-C2B(1.5×3.0mm)					
		05-0332-0415	366034	SS-C3B(2.0×4.0mm)					
おろし	大根・ニンジン等のおろしに。	05-0332-0416	366038	SS-D1B	¥ 15,500				

⑤ SS-350A用替刃 オプション F 納 SS-350A用オプション 刃物円盤をワンタッチで交換すれば、用途色々

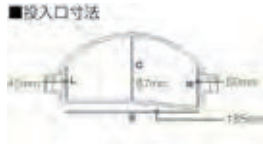


切り方	用途	注文コード	CD	規格	標準価格
スライス用	厚さ調節自由自在。標準装備のスライス円盤は厚さ調節ワンタッチ。円盤裏側の調節つまみを回すだけで0~5mmまでお好みの厚さでスライスできます。	05-0332-0501	366025	替刃のみ	¥ 4,450
千切り	サラダ用ニンジン・大根のなます。和え物用キュウリ等の千切りに。	05-0332-0502	366035	SS-3012(1.2×3.0mm)	¥ 25,000
		05-0332-0503	366036	SS-3020(2.0×3.0mm)	
		05-0332-0504	366037	SS-4030(3.0×4.0mm)	
おろし	大根・ニンジン等のおろしに。	05-0332-0505	366039	SS-D100	¥ 29,000

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

投入口部分にマグネットスイッチを内蔵
安全性が向上。

キュウリなど細い野菜も付属の押し棒で
簡単スライス。



広い投入口が自慢です。
(15×18cm半円径)大根なら丸ごと。
小ざめキャベツなら半割りOK。

※標準装備:スライス円盤 0.8mm厚 2枚刃付

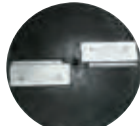


スライスボーイMSC-90用部品

別売りの刃物円盤を取り替えるだけで薄切り、厚切り、千切り、おろし等ができます。
1台で各種の用途に応じられる小規模店向き。



スライス円盤



千切円盤



おろし円盤

世界初、ゼロ点をクリアー
したシステム。キャベツ、
ピーマン、キュウリ等多種
多用な野菜に対応できま
す。丸刃の超高速遊星回転
(1分間に2150回転)で
驚くほどのスピード処理。
シンプル構造で掃除、メン
テナンスも楽々です。



回転丸刃

小型軽量コンパクトで低価格なのに大型機械並の処理能力です。

- 材料が残らずスライスできます。
- モーターの焼きつき防止にサーマルブ
ロテクター付です。



替刃 (2枚1組)



挿入機



タンザク盤 0.8×2.0mm

厚み調整について

- 厚み調整はあくまでも目安です。
- スライスする野菜により微調整してください。
- キャベツの場合最大10mmほどの厚さに切れます。
- キャベツ(レタス)以外の野菜は、5mmまでしか切れません。
それを超えると上手く切れない場合があります。

① ベジスライサー C 納



注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0333-0101	310×320×H516mm	¥75,000	104190

- 標準装備:厚み調整機構付きスライス円盤、押し棒大・小
- 電源:単相100V ●定格時間:30分 ●消費電力:40W
- 回転数:148rpm ●重量:6.4kg
- 厚み調節:0~5mm (キャベツは10mmまで)

② ハッピーMSC-90 小型万能スライサー・ボーイ C 納



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0333-0201	340×320×H520mm	¥76,000	103009

- 電源:単相100V 50/60Hz ●定格消費電力:58/73W ●定格時間:30分
- 重量:8kg ●処理能力:キャベツ1.5kg/1分
- 主な使用先:和洋食全般、弁当屋、病院、とんかつ屋、給食など

③ ハッピーMSC-90 スライス円盤(薄切、中切、厚切)用 F 納



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0333-0301	0.5mm厚	¥9,800	103024
05-0333-0302	0.8mm厚	¥9,800	103025
05-0333-0303	1.2mm厚	¥9,800	103026
05-0333-0304	1.5mm厚	¥9,800	103027
注文コード	規格	標準価格	CD
05-0333-0305	2.0mm厚	¥9,800	103028
05-0333-0306	2.5mm厚	¥9,800	103029
05-0333-0307	3.0mm厚	¥9,800	103030

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

④ ハッピーMSC-90 千切円盤 F 納



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0333-0401	1.2×3.0mm厚	¥15,000	103031
05-0333-0402	1.5×3.0mm厚	¥15,000	103032
05-0333-0403	2.0×4.0mm厚	¥15,000	103033

- ニンジン、ゴボウ、ダイコン、和え物用
キュウリ

⑤ ハッピーMSC-90 おろし円盤 F 納



注文コード	標準価格	CD
05-0333-0501	¥17,000	103034

- ダイコン、ニンジンのおろし

⑥ マルチスライサーDX-100 C 直納



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0333-0601	340×430×H510mm	¥128,000	103070

- 電源:単相100V 50/60Hz ●消費電力:180/220W ●投入口:φ70-φ200(変形半月型)
- 厚さ調節:0.3~5(無段階) ●定格時間:30分 ●質量:10kg
- 処理能力:キャベツ5~6玉/5分間 ●付属品:丸刃研ぎ器DX-100T ●用途:スライス

⑦ マルチスライサーDX-100用交換部品 F 直納



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0333-0701	丸刃	¥9,000	103071

⑧ 電動スライサー KB-745E F 直納



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0333-0801	370×380×H480mm	¥78,000	104025

- 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

⑨ 電動スライサー KB-745E用 交換部品 K 直納



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0333-0901	替刃(2枚1組)	¥1,800	104025-1
05-0333-0902	刃物プレート	¥6,000	104025-2
注文コード	規格	標準価格	CD
05-0333-0903	挿入機	¥2,400	104025-3

- 大根、ニンジン、キュウリ、ゴボウ、ジャガイモ等のタンザク切りができます。

⑩ 電動 スライサー KB-745E用 交換部品 K 直納



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0333-1001	タンザク盤 0.8×2.0mm	¥16,000	104050
05-0333-1002	タンザク盤 1.2×3.0mm	¥16,000	104051
注文コード	規格	標準価格	CD
05-0333-1003	タンザク盤 1.6×3.0mm	¥16,000	104052
05-0333-1004	タンザク盤 2.0×4.0mm	¥16,000	104053

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



【使用方法】

キャベツを半分に切って芯だけを抜き、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出来ます。



玉ねぎアタッチメント(3個入)

- 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。
- 定格時間:約60分
- 電源:単相100V 丸刃用60W
ドラム用45W コンデenser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
- 丸刃径:φ170mm
- 投入口:240×160×H200mm 3個
- 厚さ調節:0〜5mm
- 機械質量:21.5kg
- 刃物研磨装置付

誰でも簡単にふわふわのキャベツの千切りが出来ます。キャベツの自重で切れるため、人手がかからない。大幅な時間短縮!

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 定格:30分
- 消費電力:130/150W
- 投入口:縦229mm/横134mm×2口
- 厚さ調節:0〜5mm
- 付属品:刃物研磨器・ストップピン・おもり・シート



玉ねぎアタッチメント(2個入)

① 電動ジャンボキャベツ DRC-80 **C** 直 **JPN**

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0334-0101	430×430×H520mm	¥ 300,000	104007

② 電動ジャンボキャベツ DRC-80用替刃 **K** 直 **JPN**

注文コード	外径	標準価格	CD
05-0334-0201	φ170mm	¥18,000	104007-01

③ 電動ジャンボキャベツ DRC-80用
玉ねぎアタッチメント **J** 直 **JPN**

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0334-0301	3個入	¥27,000	104060

※使用できる玉ねぎの最大径105mm

④ 電動キャベツ RCS-71 **C** **JPN**

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0334-0401	364×364×H439mm	¥ 173,000	104031

⑤ 電動キャベツ RCS-70・71兼用替刃 **K** 直 **JPN**

注文コード	外径	標準価格	CD
05-0334-0501	φ146mm	¥12,000	104061

⑥ 電動キャベツ RCS-70・71兼用
玉ねぎアタッチメント **K** 直 **JPN**

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0334-0601	2個入	¥20,000	104062

※使用できる玉ねぎの最大径両側とも105mm

【電動キャベツ玉ねぎアタッチメント使用方法】



お手入れが行き届く、分解清掃
各パーツが外れて、清掃・お手入れがしやすい。

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出来ます。
※玉ねぎは上下を切り落とし、皮を剥いた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御使用ください。

- 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、無理なく綺麗に均一スライス。ふわっとした食感の良い千切りキャベツもあつという間に出来上がります。
- もちろんピーマン、玉ねぎ等もスライス出来ます。



⑦ キャベロボ DX-150 **C** 直 **JPN**

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0334-0701	393×408×H486mm	¥168,000	104070

- 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×H170mm
- 回転数:150rpm
- 処理能力:0.8mm厚の千切りキャベツ3玉/5分間
- 質量:17kg

⑧ キャベロボ DX-150用替刃 **F** 直 **JPN**

注文コード	標準価格	CD
05-0334-0801	¥13,000	104071



⑨ キャベツスライサーSS-6300 **C** **JPN**

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0334-0901	360×280×H502mm	¥166,000	368021

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力:75/90W
- 定格時間:30分
- 投入口:20×130mm(2個)
- 刃物研磨装置付

手動式でお手軽!

- 刃物スライド機構
- 後始末もラクなコンパクト機構。
- キャベスラーの性能をコンパクトに!



⑪ キャベスラー(手動) **C** **JPN**

注文コード	外径×外寸高さ	標準価格	CD
05-0334-1101	φ270×330×H300mm	¥42,000	104004

- 処理能力:1個/2分
- 厚さ調節:0〜3.5mm
- 付属品:替刃(平刃3枚入り)・ゴムマット

※キャベツ直径240mmまでできます。

⑫ キャベツくん(手動) **C** **JPN**

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0334-1201	240×220×H300mm	¥19,500	104005

- 厚さ調節:0〜2.5mm
- 処理能力:1個/2分
- キャベツ最大径22cm
- 付属品:替刃(平刃3枚入り)



【使用方法】

キャベツの頭を少し包丁で落とし、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。レバーを下げて、しっかりキャベツを固定し、スイッチを入れれば千切りキャベツが出来ます。

⑩ 電動キャベツスライサーでんキャベ **C** **JPN**

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0334-1001	250×300×H320mm	¥85,000	104014

- 電源:単相100V
- 消費電力:120W
- 定格時間:15分
- 厚さ調節:0〜3.5mm
- 重量:4.0kg
- キャベツ最大径:24cm
- 付属品:替刃(平刃3枚入り)

- 刃及び刃物軸は特殊ステンレス鋼を使用している為、強度が強く錆びがなく摩耗しにくいので刃の交換が少なくて済みます。
- カバーをはずすと作動しない安全装置が付いています。



① シャロットスライサー OFM-1004 H 直納 運



注文コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0335-0101	1.7mm刃仕様	220×470×H260mm	¥190,000	438078
05-0335-0102	2.3mm刃仕様	220×470×H260mm	¥170,000	438055

●重量:17kg ●モーター:単相 100V 200W 50/60Hz ●定格時間:30分
※ご注文の際にはHzをご指定ください。

速さはベテラン職人の30倍!

- 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つくれます。



刃物ブロック1.5mm仕様

② 白髪ネギシュレッダー 白雪姫 DX-88P C 直納



注文コード	規格	縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0335-0201	刃物ブロック1.5mm仕様	430×155×H270mm	¥168,000	105040
05-0335-0202	刃物ブロック2.5mm仕様	430×155×H270mm	¥168,000	105041

●電源:単相100V 50/60Hz ●消費電力:180/220W ●定格時間:20分(連続)
●質量:約10.5kg ●処理能力:1.5mm幅 長ネギ24本/5分



電動



手動

③ 白髪ネギカッター シラガ2000(芯なしタイプ)電動 C 直納



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0335-0301	200×370×H345mm	¥98,000	105050

●電源:単相100V 50/60Hz ●重量:5.5kg ●白髪ネギのサイズ:1.5mm ●処理能力:2kg/5分
●定格時間:30分 ●投入口:22×27mm ●付属品:スピンドルギア

⑤ 白髪ネギカッター シラガ2000(芯なしタイプ)手動 C 直納



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0335-0501	195×240×H255mm	¥46,000	105051

●重量:2.0kg ●白髪ネギのサイズ:1.5mm ●処理能力:2kg/10分 ●投入口:22×27mm
●付属品:スピンドルギア

【芯なしタイプ】

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

④ 白髪ネギカッター シラガ2000(芯ありタイプ)電動 C 直納



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0335-0401	200×370×H375mm	¥98,000	105052

●電源:単相100V 50/60Hz ●重量:5.5kg ●白髪ネギのサイズ:3mm ●処理能力:3kg/5分
●定格時間:30分 ●投入口:30mm ●付属品:投入口パイプ・押し棒・スピンドルギア・替刃(上部5分)

⑥ 白髪ネギカッター シラガ2000(芯ありタイプ)手動 C 直納



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0335-0601	195×240×H285mm	¥46,000	105019

●重量:2.0kg ●白髪ネギのサイズ:3mm ●処理能力:3kg/10分 ●投入口:30mm
●付属品:投入口パイプ・押し棒・スピンドルギア・替刃(上部5分)

【芯ありタイプ】

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



すばらしい切れ味、青ねぎに是非!
(最高級丸刃方式)
葉味のキザミねぎ専用



関東ネギ・関西ネギ・万能ネギ・わけぎ・ニラ・その他野菜、根菜、果物など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乗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為、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。

⑦ 高速ねぎキザミ機 RNX J 直納



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0335-0701	200×300×H300mm	¥123,000	105060

●電源:単相100V ●電動機:200W単相モートル ●重量:11.8kg
●材料供給口:28mmφ ●モートル台:ステンレス仕上げ ●付属品:工具2点付(固定棒・レンチ)
●処理能力:12kg/1時間

⑧ オートネギーOHC-220 K 直納 運



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0335-0801	320×440×H440mm	¥420,000	105002

●電源:単相100V ●消費電力:260W ●定格時間:約60分 ●丸刃:φ105×2
●投入口:70×60 ●厚さ調節:0.5~10mm ●質量:30kg ●付属品:刃物研磨装置

⑨ オートネギーOHC-220用 替刃1枚 K 直納



注文コード	標準価格	CD
05-0335-0901	¥7,000	105002-01

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

DX-50シリーズ

丸刃の超高速遊星回転(1分間に6000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。

輪切り、斜め切りが簡単に
すばやく出来る小型ネギ
切りの決定版



DX-50シリーズ共通
丸刃

① マルチスライサー ミニ DX-50(ネギ切り専用) C 直 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
-------	--------------	------	----

05-0336-0101	220×340×H370mm	¥98,000	104090
--------------	----------------	---------	--------

- 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
- 処理能力：長ネギ 30本/5分
- 付属品：丸刃砥磨DX-50T
- 用途：スライス

② マルチスライサー 交換部品 F 直 運 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
-------	----	------	----

05-0336-0201	DX-50シリーズ共通 丸刃	¥5,500	104091
--------------	----------------	--------	--------



- 誰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。

⑤ OHC-50ミドルネギー C JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
-------	--------------	------	----

05-0336-0501	402×245×H420mm	¥149,000	366001
--------------	----------------	----------	--------

- 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、4mm
- 処理能力：1kg/1分(2mm厚)

⑥ OHC-50ミドルネギー用 替刃 K JPN

注文コード	標準価格	CD
-------	------	----

05-0336-0601	¥5,000	366001-01
--------------	--------	-----------



替刃

⑨ 電動高速ネギカッターNC-2 納 JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
-------	----	--------------	------	----

05-0336-0901	—	190×300×H360mm	¥53,000	105016
--------------	---	----------------	---------	--------

05-0336-0902	替刃	—	¥ 800	105016-02
--------------	----	---	-------	-----------

- 電源：単相100V 50/60Hz
- 消費電力：135/160W
- 定格時間：30分
- 質量：3kg
- 処理能力：7kg/3分
- 輪切り投入口：35×35mm
- はす切り投入口：35×35mm
- 薬味切り&ハス切りが一台でできます。
- 高速タイプで仕込みが早く出来ます。しかも作業、材料に合わせて回転数を2段階替えます。
- 手動のネギ切り装置があって無駄なく最後までできます。
- 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。

※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。

③ マルチスライサー ミニ DX-50B (ラッパ投入口タイプ) C 直 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
-------	--------------	------	----

05-0336-0301	220×330×H370mm	¥108,000	104092
--------------	----------------	----------	--------

- 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
- 処理能力：万能ネギ 15束/5分
- 付属品：丸刃砥磨DX-50T
- 用途：スライス

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



- 斜め切り装置つきで新登場。長ネギ専用の薬味切り機。
- そば、うどん、ラーメン店に最適。斜め切りもO.K.

⑦ 電動ネギーOHC-13G C JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
-------	--------------	------	----

05-0336-0701	170×300×H320mm	¥61,000	105081
--------------	----------------	---------	--------

- 機械重量：4kg
- モーター：単相100V 56W(関東) 66W(関西)
- 定格時間：30分
- 処理能力：4kg/3分



オロシ円盤セット

ササガキ円盤

⑩ 電動高速ネギカッターNC-2 オプション K 直 受 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
-------	----	------	----

05-0336-1001	ササガキ円盤	¥11,500	105016-04
--------------	--------	---------	-----------

05-0336-1002	オロシ円盤セット	¥16,800	105016-03
--------------	----------	---------	-----------



細ネギ専用キット

⑪ 電動高速ネギカッター用 細ネギ専用キット K 直 受 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
-------	--------------	------	----

05-0336-1101	170×180×H230mm	¥24,000	105030
--------------	----------------	---------	--------

- 細ネギの投入が楽にでき、ニラのカット、ネギのミジン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。

④ ネギ美人 DX-50M C 直 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
-------	--------------	------	----

05-0336-0401	220×340×H370mm	¥108,000	105013
--------------	----------------	----------	--------

- 電源：単相100V 50/60Hz
- 消費電力：100/110W
- 厚さ調節：3mm固定
- 定格時間：20分
- 質量：5kg
- 処理能力：長ネギ 35本/5分
- 付属品：丸刃砥磨DX-50T
- 用途：ネギのみじん切り

※一度の投入(押し込み)でネギのみじん切りがきれいに出来る大きさは、約3～4mm角。中華料理店、焼肉店、洋食店、ラーメン店に最適。手切りの約100倍を実現。



⑧ 電動ネギ平ジュニア C JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
-------	--------------	------	----

05-0336-0801	180×270×H310mm	¥53,000	105012
--------------	----------------	---------	--------

- 電源：単相100V
- 消費電力：80W
- 定格時間：20分
- 質量：2.0kg
- 輪切り投入口：35×40mm
- ハス切り投入口：35×40mm
- 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ヵ所あり即座に使い分けができます。



高速低速スピード切替機能付。
長ネギならなんでもOK。

替刃

⑫ 電動ヤグミカッター みどり MMC-100 直 納 JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
-------	----	--------------	------	----

05-0336-1201	—	200×300×H300mm	¥63,000	366008
--------------	---	----------------	---------	--------

05-0336-1202	替刃	—	¥ 3,800	366008-01
--------------	----	---	---------	-----------

- 電源：単相100V 50/60Hz
- 消費電力：120W
- 定格時間：30分
- 質量：5.5kg

※電動高速ネギカッターNC-2専用です。

- ・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。



① 電動ネギ平 C



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0337-0101	470×240×H360mm	¥87,500	105006

- 電源:単相100V
- 消費電力:40W
- 定格時間:20分
- 質量:7.2kg
- 処理能力:10kg/10分(厚み1.5mm)
- 投入口:36×60mm

- ・誰が使っても均一に送れる送り装置付。
- ・厚みは送りスピードの切り替えで3段階(1.0・1.2・2.0mm)。
- ・4枚刃の採用により、従来機より大幅な能率アップ。
- ・常に新鮮な切れ味の替刃式。
- ・気軽に丸洗いでできる手動タイプ。
- ・軽いハンドル操作で2～3本のネギが一度に切れます。



替刃4枚刃

② 手動ネギ平 C



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0337-0201	400×230×H360mm	¥39,500	105007

- 質量:3.9kg
- 投入口:36×60mm

③ ネギ平共通交換部品(電動・手動) C



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0337-0301	替刃4枚刃	¥2,000	105008-01

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節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。



- ・モーター着脱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。
- ・はす切り装置(オプション)を使用すると、松葉きり(白髪ネギの代わりに)、はす切りができます。



④ 電動ネギ丸 C



注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0337-0401	470×240×H360mm	¥160,000	105004

- 電源:単相100V
- 消費電力:40W
- 定格時間:20分
- 質量:7.4kg
- 処理能力:3kg/10分(厚み1mm)
- 投入口:40×60mm

- ・高速回転の丸刃がネギをとらえ切れ味抜群。
- ・青ネギはもちろんのこと白ネギ、ニラも大変良く切れます。
- ・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。
- ・はす切り装置(オプション)を使用すると、松葉きり(白髪ネギの代わりに)、はす切りができます。



⑤ 手動ネギ丸 C



注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0337-0501	380×240×H360mm	¥65,000	105003

- 質量:4.6kg
- 投入口:40×60mm

- ・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。
- ・白髪ネギのかわりに、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。



丸刃

⑥ ネギ丸専用はす切り装置 C 納



注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0337-0601	300×160×H210mm	¥29,500	105005

⑦ ネギ丸共通交換部品(電動・手動) C 直納



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0337-0701	丸刃	¥6,800	105004-01

- ・厨房の必需品になる心地よい切れ味!円盤の交換で様々なスライスに対応します。



⑧ ネギスライサー SW130A C 直



注文コード	外寸縦×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0337-0801	197×312×H330mm	¥59,800	603302

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力:32/36W
- 定格時間:30分
- 質量:4.1kg

- ・厨房の必需品になる心地よい切れ味!円盤の交換で様々なスライスに対応します。



⑨ ネギスライサー SW-820B C



注文コード	外寸縦×外寸横×寸法	標準価格	CD
05-0337-0901	258×437×H426mm	¥172,000	366012

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:80W
- 定格時間:25分
- 質量:12kg
- 刃物研磨装置標準装備。
- 自動送り装置標準装備。
- 厚み調整:1～5mm



⑩ ハッピー電動斜め切り機 シャライサー-OBS-01 直納



注文コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0337-1001	—	333×405×H491mm	¥330,000	438056
05-0337-1002	投入口30°(標準)	—	¥39,000	438057
05-0337-1003	調節投入口15°～30°	—	¥39,000	438058
05-0337-1004	投入口15°	—	¥39,000	438059

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:55/69W
- 定格時間:60分
- 重量:14kg
- 処理能力:0.6kg/10分(50Hz投入口30° ネギ1mm厚)
- 3.6kg/10分(50Hz投入口30° キュウリ3mm厚)
- 厚さ調節範囲:約1～15mm
- 付属品:研磨装置・刃物押さえ・投入口30°

- 斜めに切ったネギが、お客様の評判を高める。

- ・手切りと同様の仕上がりで、ネギの薄い斜め切りはネギラーメンに、きゅうりの斜め切りはサンドイッチに最適です。
- ・長ネギ(関東ネギ)、きゅうりなど、やわらかく腰の強い食材に対応します。太さは35mm程度までで曲がりの少ないものに適しています。

「切れない食材」
硬い、曲がりが多い、やわらかく腰が弱い(葉ネギ、ニラなど)
※硬い食材を切っても機械が故障した場合、保証期間内であっても保証の対象となりませんのでご注意ください。

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



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。
・高級料亭のお店でも大好評で御使用いただいています。

① マルチオロシDX-60 C直納 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0338-0101	210×270×H300mm	¥88,000	104023

- 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 ●質量:7kg
- 用途:おろし ●処理能力:大根・長いも 1分間1～3kg
- 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



DX-60よりスピード50%アップ(1850rpm)、
NL/パワー30%アップした自然薯(高粘度)専用
小型オロシ機です。『自然薯専用機』
・手おろしから卒業して他の仕込みに時間をかけられます。

② ハイスピード・ハイパワー マルチオロシ DX-66 C直納 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0338-0201	210×270×H320mm	¥98,000	104100

- 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
- 処理能力:自然薯 1分間1～3kg ●質量:9kg ●用途:自然薯専用おろし

Super nob

- ・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、手おろしのよう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事でしょうが、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出来ますので大変、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。



③ 電動万能おろし機 Super nob C直納 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0338-0301	210×400×H400mm	¥98,000	104130

- 電源:単相100V 50/60Hz ●消費電力:90W
- 定格時間:30分 ●処理能力:1分/大根:1.5～2本
- しょうが:約1000g 大和芋:約800g 自然薯:2～2.5本
- にんにく:約800g ●質量:6.2kg ●付属品:押し棒
- 投入口内寸:85×110mm(おろし板まで)

独自のおろし方で、従来の約2倍の能力があります。
大根・山芋・人参・ショウガ等のおろしのほか、特に玉ねぎ(オブション)のおろしに最適。



⑤ 電動オロシーデラックス RHG-16G C直納 JPN

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0338-0501	220×305×H445mm	¥128,000	104030

- 電源:単相100V ●消費電力:関西168・関東145W
- 定格時間:45分 ●質量:12kg
- 処理能力:10kg/分 ●投入口内寸:φ90mm

独自開発のおろし方式(自転公転オロシ刃)

- ・汁の出を最小に抑えたスピード加工で手おろしに匹敵する仕上がりです。
- ・大根、人参、生姜、山芋が一種類のオロシ刃でOK。
- ・コンパクトサイズで取り扱い、洗浄がとても楽です。



⑦ 電動スーパーおろし C直納 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0338-0701	270×250×H280mm	¥82,000	104010

- 電源:単相100V 50/60Hz ●消費電力:80W
- 定格時間:20分 ●投入口内寸:φ85 ●処理能力:5kg/分
- 質量:5.5kg ●付属品:押し棒・おろし板粗目・細目

・大根をまるごとできるので
大量処理におすすめ



⑨ 極粗鬼オロシ DX-60Z C直納 JPN

注文コード	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0338-0901	270×300×H500mm	¥200,000	104121

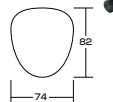
- 処理能力:大根1本7秒(鬼オロシ)・14秒(粗目)
- 投入口:φ80mm ●付属品:極粗オロシドラム・標準オロシドラム
- 電源:単相100V 50/60Hz

オロシ専用機 大根などのオロシ専用機です。

大根をカットし、投入口に入れて、押し棒で押し込むタイプの調理機です。
オロシ円盤が、表面(標準)と裏面(細か目)の両面オロシ刃になっており、用途に合わせてお使いいただけます。



■投入口寸法 (mm)



・両面おろし円盤標準装備
裏表で粗さが選べます。
普通のおロシに 細かいおロシに

④ 電動 オロシ機 RG-20B C直納 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0338-0401	265×367×H405mm	¥88,000	367007

- 電源:単相100V 50/60Hz ●消費電力:300/360W
- 定格時間:20分 ●質量:12kg ●おろし能力:大根約1.2kg/分



交換部品 両面おろし円盤

大根・人参・山芋・ショウガ等のおろしに・・・

- そば・天麩羅・割烹・居酒屋・仕出し屋・給食センター等に最適。
- 長い実績のある安定商品。
- ・オロシ金:荒目・細目・両面使用OK両面おろし円盤(細目、荒目)付
- ・おろし円盤を裏返すだけで粗さが変わります。

⑥ 電動オロシーRHG-15G JPN

注文コード	規格	外幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0338-0601	—	200×310×H340mm	¥88,000	104029
05-0338-0602	交換部品 両面おろし円盤	—	¥21,000	104009-01

- 電源:単相100V ●消費電力:関西168・関東145W
- 定格時間:45分 ●質量:9.7kg
- 処理能力:5kg/分 ●投入口内寸:60×70mm

- ・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で素早いおろしを実現。
- ・従来難しい繊維の強いしょうがも楽におろせます。
- ・φ50mmまでの大根なら一本丸ごとおろせます。
- ・部品の着脱も簡単。簡単に洗えて衛生的。



⑧ 電動 スーパーおろし丸 C直納 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0338-0801	180×270×H310mm	¥49,500	104027

- 電源:単相100V 50/60Hz ●消費電力:120W
- 定格時間:10分 ●処理能力:2～3kg/分
- 質量:3kg ●投入口:φ50mm

刃はセラミック混入材でトロロオロシに最適です。



【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付けてください。粗さは押し加減で調整してください。

⑩ ニューオロシら〜 MOL-40 C直納 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0338-1001	200×300×H300mm	¥65,000	104120

- 電源:単相100V 50/60Hz ●消費電力:150W
- 定格時間:30分 ●質量:5.5kg



- 特殊設計によるオロシ金を使用していますので、大根やトロロおろしもお手軽に。
- 手オロシ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。

① トロロ・オロシ M-2D C 直納



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0339-0101	160×260×H300mm	¥58,000	104015

- 電源:単相100V
- 消費電力:225/258W
- 定格時間:15分
- 処理能力:大根 600g/分
- 質量:4kg



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

【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シ盤を使用。

② トロロ・オロシ RHG-12 C 直納



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0339-0201	188×284×H352mm	¥68,000	104011

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:270W
- 定格時間:5分
- 質量:4.8kg
- 処理能力:3kg/分



③ 大型キンピラ切り機 BS-160D K 直納



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0339-0301	640×280×H560mm	¥450,000	108004

- 投入口:W96×L107×H90mm
- 電動機:単相100V 200W
- 重量:30kg
- 使用時間:連続処理能力毎時80~100kg
- 処理サイズ:3×3mm(標準)、2×2mm、4×4mm
- ※最大厚み8mm まで
- ※厚みによって価格が異なります。
- ※外装SUS 304 ステンレス製
- フライドポテトもできます。
- さつまいもスティック、野菜スティックにも最適。



④ 電動1000切りロボ DM-91D C 直納



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0339-0401	470×300×H430mm	¥188,000	108005

- 最大切裁:長さ10cm
- 千切盤:1.0×1.0mm~4.0×4.0mm
- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:165/200W
- 定格時間:30分
- 質量:13kg
- 処理能力:13kg/10分間(例:人参50本~60本)
- 投入口:100×100×H120mm
- 標準仕様:千切盤3×3mm
- 作業効率:例) 人参の手切りの約24倍
- オプションの刃物盤を差し替えるだけで、つまみり、薄切り、厚切り、千切りなどが出来る多目的万能カッターです。
- 特注も可(最大4.0mmまで。幅はお好みに対応出来ます。)
- ※切裁サイズは、千切盤の交換が必要です。



⑤ マルチ千切りDX-80 C 直納



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0339-0501	380×230×H380mm	¥148,000	108007

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:95/105W
- 定格時間:30分
- 質量:7.8kg
- 処理能力:10kg/10分
- 投入口:80×80×H70mm
- 標準仕様:千切盤3×3mm
- 別売オプション:千切盤2×2mm・2×3mm・3×4mm、スライス専用盤
- 作業効率:例) 人参の手切りの約16倍
- 別売り千切盤を使用すれば、千切り、短冊切り等自由自在に出来ます。
- ※切裁サイズは千切盤の交換が必要です。



⑥ 電動キンピラーKSC-155 C 直納



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0339-0601	405×241×H438mm	¥148,000	108003

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 定格時間:30分
- 投入口:80×76mm
- 処理能力:10kg/10分
- 標準仕様:3×3mm
- 【使用方法】
- 洗ったごぼうを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のきれいなキンピラが作れます。ネギラーメン用のネギ切りも出来ます。

【使用方法】

- ①ゴボウの皮を剥きます。
- ②皮を剥いたゴボウを約35cm程度に切ります。
- ③ゴボウをゴボウホルダーにセットして機械のスイッチを入れます。
- ④ゴボウホルダーから手を離せば、ゴボウも回転させながらササガキ切を行います。



⑦ 電動ササガキ GOC-45 C 直納



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0339-0701	304×399×H1012mm	¥230,000	366002

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:65/75W
- 定格時間:15分
- 質量:12.5kg
- 処理能力:ごぼう2本/分
- 切裁:厚さ0~3mm
- ごぼうのササガキが簡単に出来ます。斜め切りもでき、角度、厚さ調節機能もついています。



⑧ 電動ササガキカッター ささがき君 C 直納



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0339-0801	190×260×H720mm	¥98,000	108020

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:100W
- 処理能力:長さ30cm×3本/分
- 定格時間:10分
- 質量:5kg
- 投入口の角度を変えられるので、ささがきの長さを変えられます。
- 部品の着脱が簡単で、掃除が楽です。
- 小型、軽量で取り扱いが簡単。



⑨ ささがきスライサーミニ DX-55 C 直納



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0339-0901	220×310×H370mm	¥98,000	108010

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:100/110W
- 定格時間:20分
- 質量:5kg
- 処理能力:ごぼう 1.0~1.5kg/1分
- 厚さ調節:0.3~5mm(無段階)
- 付属品:丸刃砥ぎ器DX-50T
- 用途:ささがき 斜め切り
- 作業効率:例) ゴボウのささがき約24倍

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



① マルチツマDX-70 直納



注文コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0340-0101	—	380×310×H210mm	¥85,000	106051 C
05-0340-0102	平刃	標準仕様	¥1,500	106080 F
05-0340-0103	クシ刃 1.2mm	標準仕様	¥5,000	106081 F
05-0340-0104	クシ刃 0.8mm	別売品	¥5,000	106083 F
05-0340-0105	クシ刃 1.5mm	別売品	¥5,000	106084 F
05-0340-0106	クシ刃 1.0mm	別売品	¥5,000	106085 F
05-0340-0107	クシ刃 2.0mm	別売品	¥5,000	106086 F
05-0340-0108	網造りアタッチメントDX-70A-1	別売品	¥18,000	106082 F

- 電源:単相100V 50/60Hz ●消費電力:100/110W ●定格時間:20分
- 質量:7.6kg ●処理能力:大根1本/分 ●標準仕様:平刃、クシ刃1.2mm
- 別売品:網造りアタッチメントDX-70A-1、クシ刃0.8・1.5・1.0・2.0mm
- 角盛り用の網造りが別売りアタッチメントで簡単に作れます。材料を選ばずアレンジ次第で思わぬ発見! かつらむき幅は最大で11cmまでカットできます。厚さは0.7mmです。



③ ワイドかつらむき Vegg-Q(ベジキュー) C



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0340-0301	160×360×H210mm	¥28,000	106124

- 機械重量:1.4kg
- 処理能力:お刺身のつまが1分間に約10人前
- 最大取付幅180mmの幅広かつらむき。ハンドルを回すと左右にスライドする刃物は、包丁でもいたようなみずみずしいツヤを生み出します。
- かつらむき専用器 ●最大直径:100mm ●最大幅:180mm



⑦ つま太郎 C



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0340-0701	300×250×H170mm	¥43,500	106011

- かつらむき寸法:幅120mm
- ピールSにつま切り、おどり網、網切り機能がついた1台4役の機械です。



⑨ プレーンテーブル(つま切り用) C



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0340-0901	195×164×H46mm	¥2,700	106005

- 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れます。コンパクトで出来ており少量の場合に適します。



⑩ 大漁あみ切り C



注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0340-1001	105×42×H60mm	¥9,500	106006

- かつらむきしたもの専用ゴム板などに置いて押して回すだけで綺麗な網きりができます。



② ハッピーツマかつらHNK-25



注文コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0340-0201	—	320×339×H237mm	¥85,000	106016 C
05-0340-0202	平刃	標準仕様	¥1,900	106016-01 P
05-0340-0203	クシ刃 1.0mm	標準仕様	¥6,250	106016-03 C
05-0340-0204	クシ刃 1.2mm	別売品	¥6,250	106016-02 C
05-0340-0205	クシ刃 1.5mm	別売品	¥6,250	106060 C
05-0340-0206	クシ刃 2.0mm	別売品	¥6,250	106061 C
05-0340-0207	クシ刃 3.0mm	別売品	¥6,250	106062 C

- 電源:単相100V 50/60Hz ●消費電力:90W ●定格時間:30分
- 処理能力:大根1本/分 ●標準仕様:平刃、クシ刃1.0mm
- 別売品:クシ刃1.5、2.0、3.0mm
- 【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。



⑤ ピールSつま切り用アダプターセット C



注文コード	標準価格	CD
05-0340-0501	¥9,500	106003

- つま切り用標準セットクシ刃0.8mm

⑥ つま切り台(つま太郎、ピールS共通) C



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0340-0601	0.8mm標準	¥5,600	106037



⑧ 新つまさん(かつらむき・つま切り用) C



注文コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0340-0801	—	260×240×H165mm	¥22,500	106010
05-0340-0802	交換部品 エッジ(平刃)ネジ付	—	¥1,600	106010-07

- かつらむき寸法:幅90mm ●かつらむき厚さ調整:4段階(0.2~0.8) ●標準セット:クシ刃0.8mm
- 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できます。かつらむき幅80mm位までです。



【使用方法】

- 1.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
 - 2.手の平で大根をおさえてころがすと同時に、庖丁を先におくる
 - 3.大根を指先までころがした時、庖丁を根本までおくる
- ◇細幅:レールの内寸:110×500mm
◇広幅:レールの内寸:130×500mm



⑪ しらが C



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0340-1101	細目 110×H500mm	¥13,200	604892
05-0340-1102	広目 130×H500mm	¥16,500	604893

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

・全自動強制送り装置付高性能ツマカッター。
大根の両端を切り、セットするだけ。20秒ほど
で見事なツマができます。



① ハイスピードツマカッター NK-100D 直納



注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0341-0101	—	650×250×430mm	¥220,000	106017
05-0341-0102	平刃	標準仕様	¥1,200	106070
05-0341-0103	クシ刃 12mm	標準仕様	¥3,000	106071-01
05-0341-0104	クシ刃 20mm	別売品	¥3,000	106072

●電源:単相100V 50/60Hz ●消費電力:140/155W
●定格時間:30分 ●質量:15kg
●処理能力:1.2mm幅のツマ 大根8本/5分
●標準仕様:平刃、クシ刃1.2mm
●別売品:クシ刃1.0・1.5・2.0mm

・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。



② 電動つまきり君 C



注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0341-0201	—	430×180×H205mm	¥65,000	106052

●電源:単相100V ●定格電力:40W
●定格時間:30分 ●質量:5.8kg
●処理能力:大根40〜50本/1h
●洗浄、刃物交換が楽なカセット式刃物台。2種類
(1.0mm幅・2.5mm幅)のカセット刃物台を標準装
備。粗さの変更、刃物の洗浄お手入れが大変楽に
なりました。
●モーター・蓋脱式で丸洗いができます。

・電動式で早くて案にツマが切れます。
クシ刃の巾によりツマの太さを変えられます。
平刃が2枚ついて、HS-112の2倍の能力です。



③ 電動スーパーツインつま一番 HS-010 F



注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0341-0301	—	470×160×H220mm	¥108,000	106014

●電源:単相100V 50/60Hz ●消費電力:80W
●定格時間:5分 ●質量:4.1kg
●処理能力:大根50〜100本/1h
●標準仕様:クシ刃1.2mm 平刃(10枚入)
●別売品:クシ刃0.8・1.0・1.5・2.0・2.5・3.0mm

・電動式で早くて案にツマが切れます。



④ HS-010用交換部品



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0341-0401	平刃(10枚入)	¥1,200	106023
05-0341-0402	クシ刃 0.8mm	¥2,800	106032
05-0341-0403	クシ刃 1.0mm	¥2,800	106033
05-0341-0404	クシ刃 1.2mm	¥2,800	106110
05-0341-0405	クシ刃 1.5mm	¥2,800	106111
05-0341-0406	クシ刃 2.0mm	¥2,800	106034
05-0341-0407	クシ刃 2.5mm	¥2,800	106035
05-0341-0408	クシ刃 3.0mm	¥2,800	106036

⑤ 電動つま一番 HS-112 F



注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0341-0501	—	470×160×H220mm	¥85,000	106015

●電源:単相100V ●消費電力:80W
●定格時間:5分 ●質量:4.0kg
●処理能力:大根30〜50本/1h
●標準仕様:クシ刃1.0mm 平刃(10枚入)
●別売品:クシ刃0.8・1.2・1.5・2.0・2.5・3.0mm

・ネジ送り機能付ですから
前に押さずにハンドルを回す
だけで案にツマが切
れます。



【使用方法】
HS-112の手動型、ハンドル
を回すだけでお好みの速さ
できれいなツマが出来上が
ります。

・ネジ送り機能付ですから前
に押さずにハンドルを回す
だけで案にツマが切れます。



⑥ プラスチックつま一番 HS-313 F



注文コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0341-0601	—	410×130×H180mm	¥15,800	106012

●標準仕様:クシ刃1.0mm ●別売品:クシ刃0.8・1.0・1.2・1.5・2.0・2.5・3.0mm

⑦ STつま一番 HS-212 F



注文コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0341-0701	—	430×120×H170mm	¥33,000	106013

●標準仕様:クシ刃1.0mm ●別売品:クシ刃0.8・1.0・1.2・1.5・2.0・2.5・3.0mm

⑧ つま一番共通交換部品 F



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0341-0801	平刃(10枚入)	¥1,200	106023
05-0341-0802	クシ刃 0.8mm	¥2,800	106024
05-0341-0803	クシ刃 1.0mm	¥2,800	106025
05-0341-0804	クシ刃 1.2mm	¥2,800	106026
05-0341-0805	クシ刃 1.5mm	¥2,800	106027
05-0341-0806	クシ刃 2.0mm	¥2,800	106028
05-0341-0807	クシ刃 2.5mm	¥2,800	106029
05-0341-0808	クシ刃 3.0mm	¥2,800	106030

※⑤・⑥・⑦共通です。



・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。

⑨ 手動つまきり君 C



注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0341-0901	—	370×135×H210mm	¥15,800	106018

●付属品:カセット刃物台(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。)
●別売品:クシ刃1.0・2.5・4.0mm

⑩ 電動・手動つまきり君 共通交換部品 C 直運



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0341-1001	平刃(10枚入)	¥1,000	106120
05-0341-1002	クシ刃 1.0mm	¥2,500	106121
05-0341-1003	クシ刃 2.5mm	¥2,500	106122
05-0341-1004	クシ刃 4.0mm	¥2,500	106123



⑪ 回転つまきり君 C



注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0341-1101	—	270×115×H160mm	¥6,950	106019

●標準仕様:平刃・クシ刃(1.0mm・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。

⑫ 回転つまきり君用 交換部品 C 直運



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0341-1201	平刃	¥1,000	106130
05-0341-1202	クシ刃 1.0mm	¥2,200	106131
05-0341-1203	クシ刃 2.5mm	¥2,200	106132
05-0341-1204	クシ刃 4.0mm	¥2,200	106133



【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。



⑬ ベンリナー菜麺器 A



注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0341-1301	—	270×116×H170mm	¥8,000	106008

●標準仕様:平刃・クシ刃(小刃・中刃・荒刃)付

⑭ ベンリナー菜麺器用交換部品 A



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0341-1401	平刃(ネジ付)	¥620	106020
05-0341-1402	小刃(43目)	¥620	106021
05-0341-1403	中刃(20目)	¥420	106049
05-0341-1404	荒刃(13目)	¥380	106022

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

簡単便利に餃子の餡ができます。

オススメ!



S字2枚刃仕様。刃と刃の間に段差がついて食材の噛み込みが良くなりました。



丸型の透明樹脂カバーがつけました。

① 餃子具カッター C



注文コード	規格	直径×全長	標準価格	CD
05-0342-0101	GGC-3	φ152×363mm	¥55,000	051106

材質／刃:18-8ステンレス

② 交換部品 E



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0342-0201	GGC-3用 替刃(1枚)	¥4,600	051107
05-0342-0202	GGC-3用 パイプスパーサー	¥1,300	051108
05-0342-0203	GGC-3用 透明樹脂カバー	¥2,700	051109

材質／刃:18-8ステンレス

すべて1回の投入でOK!
粗、細、2種類の粗さが選べます。粗さにバラつきが少なく、静音性にも優れ、耐久性も抜群です。



すべて1回の投入でOK!
粗さ調節板の差し替えで粗くも細かくも出来ます。女性でも簡単に持ち運び出来る小型コンパクト設計。



③ パーチカルミジン DX-40 C 直納 JPN

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0342-0301	200×260×H410mm	¥68,000	105070

- 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
- 処理能力:キャベツ12玉・5分 たまねぎ32玉5分
- 付属品:粗さ調節板(3穴、5穴)
- 用途:連続瞬間ミジン切り



・大きさは一般従来の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)など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、デザインなどグルメ時代にふさわしい高級モデルです。

④ フードカッターミジンHMC-65 C JPN

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0342-0401	188×284×H422mm	¥68,000	105008

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:180W
- 定格時間:10分
- 処理能力:キャベツ3kg/分
- 質量:5.1kg



・時間のかかる野菜のみじん切り作業をスピードアップします。
・粗さ調節ツマミをスライドさせ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。

⑤ 電動ミジンガー C 直納 JPN

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0342-0501	190×300×H315mm	¥62,000	106055

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:120W
- 定格時間:15分
- 投入寸法:φ90
- 処理能力:2kg/分 (粗さにより異なります。)
- 質量:3.9kg
- オプション:研磨セット1枚刃・12mm丸穴フィルター



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

⑥ マルチミジン DX-90 C 直納 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0342-0601	580×390×H240mm	¥138,000	105071

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:180/220W
- 定格時間:20分
- 質量:15kg
- 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
- 処理能力:玉ねぎ1回投入量3kg/20〜40秒
- 用途:ミジン切り



・テコの応用ですので、にぎり部分を下ろすだけでパートの方にも簡単にカットできます。
・包丁の刃は、カット用溝がある為作業台には触れませんので長持ちします。かぼちゃ専用の包丁ですのでカット面が美しくカットできます。
・2分割、4分割として開発しましたが、スライスや小間切れにもご利用できます。

・包丁を支点で固定し、刃が厚めですのでふたつきにくく安定感があります。パイン、とうもろこし、キャベツ等のカットにもご利用できます。

⑪ カボチャカッター KC-5 J 直運 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0342-1101	240×510×H150mm	¥45,000	105017

- 材質／刃:ステンレス 本体:プラスチック
- 質量:6kg
- 包丁刃渡り:360mm
- 刃の厚さ:3mm

⑦ パーチカルフードカッター C JPN

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0342-0701	CV-150B	272×230×H380mm	¥65,000	367002

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:160/150W
- 定格時間:30分
- 処理能力:約2.0〜3.6kg/分(キャベツみじん切り)
- 質量:5kg

⑧ パーチカルフードカッター交換部品 C 直運 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0342-0801	CV-150B用 標準スライス刃(3枚1組)	¥4,500	367020



・かぼちゃ等のスライス特に重視したタイプですので、切断面がきれいに切れます。
・天ぷらなどのスライスにも。

⑨ パーチカルフードカッター C JPN

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0342-0901	CV-220A	365×364×H470mm	¥174,000	367003

- 電源:単相100V 50/60Hz
- 消費電力:320/350W
- 定格時間:30分
- 処理能力:約3.0〜13kg/分(キャベツみじん切り)
- 質量:19kg

⑩ パーチカルフードカッター交換部品 C 直運 JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0342-1001	CV-220A用 スライス刃(1枚)	¥2,400	367021



・さつまいも、人参、大根、かぼちゃ、玉ねぎなどの厚切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できます。
・調整ネジにより簡単に調整可能です。

⑬ スライスカッター小型タイプ SK-4NS J 直運 JPN

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0342-1301	360×360×H110mm	¥65,000	103120

- 材質／刃:ステンレス 本体:プラスチック
- 質量:4kg
- 包丁刃渡り:190mm
- カット可能幅:約165mm
- 厚さ調節:3〜60mm



・滑らかな斜め切りの刃の軌道により食品に刃のあたる面積を最小限にして繊維を傷めず、かつ抵抗感なく切ることができます。
・切断後のコロモくずれがほとんどなく、肉の断面の潰れもない為、本来の味を損なうことがありません。

① 18-8 カツカッター ☆受納

made in
蒸三条

注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0343-0101	20005 5枚刃仕様	208×300×H120mm	¥54,000	383012
05-0343-0102	20006 6枚刃仕様	208×300×H120mm	¥54,000	383013

材質／18-8ステンレス

●カット台寸法:178×145mm ●カット幅:約20mm ●質量:約3.5kg
※5本刃仕様は特注になります。



【用途】

イカの姿焼・松笠切り・ミソ漬け・ロールイカやナス・フランクフルト・ウィンナーのかざり切にお使いいただけます。

② いかにも HS-5001

JPN

注文コード	規格	切幅×切深	標準価格	CD
05-0343-0201	—	6×3.5mm	¥5,800	072045 F
05-0343-0202	替刃2mm	60mm	¥2,800	072099 H

材質／ステンレス

・早い、簡単、正確です。



【使用方法】
投入口よりきゅうりを押し込み、下から引くだけです。画期的なスプリング効果により、きゅうりの曲がり、太さに左右されず、手切りと比べて正確に等分割されます。

1回でパインの芯を抜き、スティック状にカットできます。別注で芯抜きサイズの変更もできます。



③ ハンディーきゅうりカッター 直運

JPN

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0343-0301	HKY-6	¥24,800	103144 J
05-0343-0302	HKY-8	¥24,800	103045 F

材質／ステンレス ●φ55(φ50)×H90mm

④ きゅうりカッター J 直運

JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0343-0401	KY-6 6分割	300×300×H340mm	¥39,800	103130
05-0343-0402	KY-8 8分割	300×300×H340mm	¥39,800	103131

⑤ パインスティックカッター F 納運

JPN

注文コード	規格	外寸縦×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0343-0501	SC-6(6分割)	240×340×H130mm	¥45,000	103158
05-0343-0502	SC-8(8分割)	240×340×H130mm	¥45,000	103159



PC



PW



PS

・分解洗浄が楽で、衛生的に使用出来ます。

⑥ パインピーラー J 直運

JPN

サイズ	できあがり径	使用パインの大きさ
M	φ 85mm	おもに 6 ヶ玉用
L	φ 90mm	おもに 5 ヶ玉用
LL	φ 95mm	5 ヶ玉でも大きめのもの

規格	注文コード 標準価格 (CD)			タイプ
	M	L	LL	
PC	05-0343-0601 ¥ 32,000 (103150)	05-0343-0602 ¥ 36,000 (103151)	05-0343-0603 ¥ 36,000 (103152)	センターカットタイプ。芯と外皮を同時にカットし、1/2の縦割りにします。
	05-0343-0604 ¥ 55,000 (103046)	05-0343-0605 ¥ 65,000 (103153)	05-0343-0606 ¥ 65,000 (103154)	
PW	05-0343-0607 ¥ 25,000 (103155)	05-0343-0608 ¥ 28,000 (103156)	05-0343-0609 ¥ 28,000 (103157)	ワンタッチタイプ。芯と外皮を同時にカットします。
	05-0343-0607 ¥ 25,000 (103155)	05-0343-0608 ¥ 28,000 (103156)	05-0343-0609 ¥ 28,000 (103157)	
PS	05-0343-0607 ¥ 25,000 (103155)	05-0343-0608 ¥ 28,000 (103156)	05-0343-0609 ¥ 28,000 (103157)	ワンタッチタイプ。芯と外皮を別々に二回でカットします。
	05-0343-0607 ¥ 25,000 (103155)	05-0343-0608 ¥ 28,000 (103156)	05-0343-0609 ¥ 28,000 (103157)	

従来のスライサーではカットし難い角切りカットが簡単にできます。柔らかい食材専用です。
パプリカ、ピーマンなど。



●カット例



トマト(スライス後のものをカット)



青しそ



パプリカ(種を取って開いたものをカット)



りんご(スライス後のものをカット)



シロップ漬けた黄桃

⑦ 角切りカッター M 納

JPN

注文コード	規格	外寸縦×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0343-0701	H2-TS-10	370×260×H220mm	¥178,000	103177

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

―2℃程度の半解凍物用スライサー



しゃぶしゃぶ肉(半解凍)、ハム、ソーセージ、チャーシューなどの他、キャベツなどの野菜のスライスに活躍します。
キャリッジ(肉乗せ台)のスライドはシンプルで簡単な手動式です。



① ハムスライサー (手動送りタイプ) C直運



注文コード	規格	外寸縦×横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0344-0101	MS25MB	424×500×H343mm	¥163,000	108070
05-0344-0102	MS30MB	515×590×H395mm	¥248,000	108071

- 電源:単相100V 50/60Hz ●定格時間:15分 ●作動方式:手動
- 断面寸法 MS25MB:(スライス)最大幅230×H150mm
MS30MB:(スライス)最大幅240×H190mm

② EN-250 フードスライサー C直運



注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0344-0201	480×410×H360mm	¥118,000	366015

- 食材の最大サイズ:幅160×高さ140mm ●重量:16kg ●定格電圧:100V
- 定格電力:90W ●定格使用時間:20分 ●付属品:研磨機付き

しゃぶしゃぶ肉(半解凍)、ハム、ソーセージ、チャーシューなどの他、キャベツなどの野菜のスライスに活躍します。キャリッジ(肉乗せ台)のスライドはシンプルで簡単な手動式です。



とんかつ店、食堂、レストラン、焼肉店、しゃぶしゃぶ店に最適。キャベツ、ハム、ソーセージ、しゃぶしゃぶ肉(半冷凍)チャーシューのスライスに。



表面がチタンコート処理されていますので、より清掃、お手入れが簡単です。
チャーシュー・ハム・生ハム等



③ フードスライサー D-25R C直納



注文コード	外寸縦×横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0344-0301	530×440×H350mm	¥230,000	366014

- 丸刃直径:250mm ●スライス厚み:0~15mm
- 食材の最大サイズ:幅230×高さ160mm ●重量:14kg
- 定格電圧:100V 50/60Hz ●定格電力:90W
- 定格使用時間:30分 ●付属品:研磨機・フードプレッサー

④ ハムスライサー HS-17 C直納運



注文コード	外寸縦×横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0344-0401	460×520×H520mm	¥365,000	108001

- 電源:単相100V 50/60Hz ●消費電力:145W/168W
- 定格時間:連続 ●質量:32kg
- スライス能力:50Hz 2400枚/h 60Hz 2800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
- 付属品:丸刃研磨装置付

⑤ 大道フードスライサー OMS-300T M直納



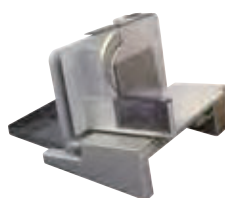
注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0344-0501	560×650×H470mm	¥520,000	104220

- スライドテーブル寸法:A300×B280×C80×D160mm
- 切断寸法:160×240(径φ190mm)
- 電源:単相100V 0.25kw ●刃物サイズ:φ300mm
- 切断寸法:160×240 ●能力:1000~1500枚/h

チャーシュー、ハム、ソーセージ、サラミ、ローストビーフなどのスライスに



チャーシュー・ハム・ソーセージ・サラミ・ローストビーフなど



⑥ リッタースライサー ソリダ4 C直納



注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0344-0601	255×380×H250mm	¥65,000	108050

- 電源:単相100V ●定格時間:5分 ●消費電力:65W
- 重量:3.8kg ●スライス厚み:0.5~23mm
- 最大切断径:190×130mm ●丸刃径:φ170mm

⑦ リッタースライサー セキュラ9 C直納



注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0344-0701	300×370×H245mm	¥85,000	108041

- 電源:単相100V ●消費電力:45W ●定格時間:10分
- 最大切断径:190×130mm ●厚み調整:0.5~23mm
- 丸刃径:φ170mm

⑧ リッタースライサー専用研磨機 GR-1 C直納



注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0344-0801	130×105×H150mm	¥6,800	108060

- 重量:220g
- 快適な切れ味を保つために生まれたリッタースライサー専用の研磨機です。研磨機 GR-1 をご使用になると切れ味と機械寿命が向上します。

強力なモーターを搭載しながら、コンパクトなボディを実現。最大処理能力260kg/時間の750Wのモーターが多忙なプロの現場をサポートします。



① ボニーNEW直結式ミンサーNo. 22

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0345-0101	580×230×H410mm	¥390,000	412022

●電源:三相200V 750W ●最大処理能力:260kg/時間 ●重量:35kg
●投入口径:50mm ●出口(プレート)の径:81mm ●標準プレート:3.2mm付 ●付属品:押棒

1時間に220kgものミンチ肉を作り出すハイパワーで、精肉店やレストラン、中華料理店、給食調理場などに最適。



② ボニーNEWハイパワーミンサーBN-550SA(#12)

注文コード	外寸縦×横×高さ	標準価格	CD
05-0345-0201	560×250×H400mm	¥320,000	412014

●電源:単相100V ●最大処理能力:220kg/時間 ●重量:29kg
●投入口径:62mm ●出口(プレート)の径:69mm ●標準プレート:3.2mm ●付属品:押棒

大きなパワーで大量処理

・肉や魚だけでなく、豆や野菜も小型機種とは思えないハイパワーで細かく挽きます。
・大量処理が可能なハイパワーにもかかわらず静かな運転音、置き場所に困らないコンパクト設計、抗菌プラスチックを採用したトレイなどを使いやすさと衛生面にも気を配りました。
・オプションでウィンナーメーカーがあります。



③ ボニー電動式 キッチンミンサーBK-220

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0345-0301	394×170×H310mm	¥77,000	411002

●電源:単相100V ●消費電力:400W ●プレート径:65mm
●ロート径:45mm ●処理能力:肉、魚20〜30kg/20分
●定格時間:20分 ●標準仕様:3.2mmプレート付・押し棒付
●質量:7kg

④ ボニーキッチンミンサー BK-220用プレート、ナイフ

注文コード	規格	標準価格	CD
05-0345-0401	プレート 1.6mm	¥16,100	411002-01
05-0345-0402	プレート 1.9mm	¥12,400	411002-02
05-0345-0403	プレート 2.4mm	¥10,200	411002-03
05-0345-0404	プレート 3.2mm	¥6,000	411002-04
05-0345-0405	プレート 4.8mm	¥6,000	411002-08



味噌づくりに最適なミンサーの登場です。あらかじめセットさせている味噌豆専用プレートと3kgもの豆が入れる大きなホッパーでよりおいしく、より大量の味噌づくりを可能にしました。ハイパワー・静かな運転音、コンパクトとご家庭での使いやすさも最大限に追求しました。

⑤ ボニー電動式 豆ミンサー BK-205N

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0345-0501	394×170×H382mm	¥74,000	412015

●電源:単相100V ●消費電力:400W ●プレート径:66mm
●ロート径:45mm ●付属品:専用豆ホッパー・みそ豆用プレート
●質量:7kg ●処理能力:40kg/20分 ●定格時間:20分
●標準仕様:4.8mmプレート



肉だけでなくお魚にも。ハンドルを軽く回すだけでお料理の幅が広がります。スリ刃は粗目・細目の2タイプ。吸着盤で固定するからしっかり安定します。

⑥ VCカロリーミンチ VC081

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0345-0601	100×135×H200mm	¥2,600	607310

材質/本体:ポリプロピレン ハンドル:ABS樹脂
吸盤:エラストマー樹脂 カッター部:ステンレス鋼
ハンドル・吸盤ノブ:スチール 押え棒:天然木
●耐熱温度本体・ハンドル:80℃ 吸盤:135℃ ●重量:600g

肉に熱が伝わりにくい手動式!簡単操作でミンチ肉ができる



材料を入れ、ハンドルを回すだけで、ソーセージ用のミンチ肉を作ることができます。お肉以外にも、魚やエビなどのミンチを作る時にも便利です。

⑦ ミートミンサーST-171

注文コード	外寸幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0345-0701	130×265×H220mm	¥2,300	412030

材質/ABS樹脂(本体、キャップ、ハンドル)・ポリアセチール(スクリーン)・AS樹脂(材料投入口)・ポリプロピレン(材料押さえ)・ステンレス刃物鋼(ディスク、カッター)
●重量:1.05kg

約1升の豆が1度にひける!!

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。



⑧ ボニー豆ひき・豆すり

注文コード	外寸縦×外寸横×外寸高さ	標準価格	CD
05-0345-0801	300×200×H430mm	¥40,000	412012

●能力:1.2kg/分 ●質量:5kg ●出口の径:69mm
●投入口の大きさ:200×160mm
●標準仕様:3.2mmプレート・肉押し棒付

適量の肉を腸詰めできるハンドル式ソーセージメーカー。下ごしらえしたミンチ肉を入れ、ハンドルを押すと、一定量の肉を腸詰めできるソーセージメーカーです。腸のサイズに合わせて口金は2種類セットになっています。



⑨ ソーセージメーカーセットST-173

注文コード	外寸幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0345-0901	265×66×H90mm	¥5,300	412031

材質/ABS樹脂(筒部)・EVA樹脂(筒内ノブ先ブッシュ部)・ステンレス(シャフト)・真鍮ニッケルメッキ(ノズル)・ナイロン・ステンレス(ブラシ)
●重量:180g(本体のみ)

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

牛肉、豚肉、鶏肉などの肉類 魚、貝、えび、いか類を挽くほか、味噌豆ひき餡挽潰し等



No.5



No.10

① ボニーミートミンサー β型 C



注文コード	規格	外寸縦×横×高さ	能力	標準価格	CD
05-0346-0101	No.5	180× 83×H260mm	12kg/h	¥29,000	412020
05-0346-0102	No.10	250×103×H300mm	25kg/h	¥36,000	412021

●標準仕様ナイフ・3.2mmプレート・押棒付き



No.12



No.22



No.32

② ボニーミートミンサー C



注文コード	規格	外寸縦×外寸横×外寸高さ	能力	標準価格	CD
05-0346-0201	No.12	250×100×H170mm	25kg/h	¥36,000	412003
05-0346-0202	No.22	280×150×H190mm	40kg/h	¥62,000	412004
05-0346-0203	No.32	330×160×H210mm	60kg/h	¥100,000	412005

●標準仕様・ナイフ・3.2mmプレート・押棒付き

●No.10・12ハードナイフ使用

●投入口の大きさ:115×100mm 140×100mm 160×140mm

●能力:1.3kg/分 1.8kg/分 2.3kg/分

③ ボニーミートミンサープレート C直運

※下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、○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ご使用ください。



規格	注文コード 標準価格 (CD)				牛・豚肉 ミンチ	魚肉 ミンチ	魚肉 (小骨付)	魚肉 (かまぼこ用)	養魚飼	養鰻飼	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	No.10・No.12用	No.22用	No.32用											
1.2mm	05-0346-0301 ¥15,500 (412001-02)	05-0346-0302 ¥19,200 (412002-02)	05-0346-0303 ¥30,500 (412004-02)	05-0346-0304 ¥57,500 (412005-02)				○							
1.6mm	05-0346-0305 ¥8,800 (412001-03)	05-0346-0306 ¥12,900 (412002-03)	05-0346-0307 ¥19,500 (412004-03)	05-0346-0308 ¥33,800 (412005-03)				◎		○					◎
1.9mm	05-0346-0309 ¥5,900 (412001-04)	05-0346-0310 ¥9,900 (412002-04)	05-0346-0311 ¥17,100 (412004-04)	05-0346-0312 ¥30,400 (412005-04)				○		○					○
2.4mm	05-0346-0313 ¥5,400 (412001-05)	05-0346-0314 ¥8,100 (412002-05)	05-0346-0315 ¥12,800 (412004-05)	05-0346-0316 ¥24,200 (412005-05)		○		○		○					○
3.2mm	05-0346-0317 ¥3,000 (412001-06)	05-0346-0318 ¥4,700 (412002-06)	05-0346-0319 ¥8,600 (412004-06)	05-0346-0320 ¥18,500 (412005-06)	◎	◎	○					○		◎	
4.0mm	05-0346-0321 ¥3,000 (412001-07)	05-0346-0322 ¥4,700 (412002-07)	05-0346-0323 ¥8,600 (412004-07)	05-0346-0324 ¥18,500 (412005-07)	○	○	○				○	○	○	○	
4.8mm	05-0346-0325 ¥3,000 (412001-08)	05-0346-0326 ¥4,700 (412002-08)	05-0346-0327 ¥8,600 (412004-08)	05-0346-0328 ¥18,500 (412005-08)	○	○	◎		○		○	◎	○	○	
6.4mm	05-0346-0329 ¥3,000 (412001-09)	05-0346-0330 ¥4,700 (412002-09)	05-0346-0331 ¥8,600 (412004-09)	05-0346-0332 ¥18,500 (412005-09)			○		○		◎	○	◎		
8.0mm	05-0346-0333 ¥3,000 (412001-10)	05-0346-0334 ¥4,700 (412002-10)	05-0346-0335 ¥8,600 (412004-10)	05-0346-0336 ¥18,500 (412005-10)			○		◎		○	○	◎		
9.6mm	05-0346-0337 ¥3,000 (412001-11)	05-0346-0338 ¥4,700 (412002-11)	05-0346-0339 ¥8,600 (412004-11)	05-0346-0340 ¥18,500 (412005-11)					◎				○		
12.8mm	05-0346-0341 ¥3,000 (412001-12)	05-0346-0342 ¥4,700 (412002-12)	05-0346-0343 ¥8,600 (412004-12)	05-0346-0344 ¥18,500 (412005-12)				◎							
16.0mm		05-0346-0345 ¥4,700 (412002-13)	05-0346-0346 ¥8,600 (412004-13)	05-0346-0347 ¥18,500 (412005-13)				◎							
19.2mm		05-0346-0348 ¥4,700 (412002-14)	05-0346-0349 ¥8,600 (412004-14)	05-0346-0350 ¥18,500 (412005-14)				◎							
ナイフ	05-0346-0351 ¥2,400 (412001-01)	05-0346-0352 ¥2,600 (412002-01)	05-0346-0353 ¥4,300 (412004-01)	05-0346-0354 ¥6,400 (412005-01)											



④ ボニーウイナーメーカーセット C



注文コード	規格	標準価格	CD
05-0346-0401	ミートミンサー No.5用	¥9,200	412007
05-0346-0402	ミートミンサー No.10・12用	¥9,800	412009

●セット内容
専用ステンレスプレート・太口ノズル(外径22mm)・
細口ノズル(外径15mm)・太口ケーシング(φ24mm)・
細口ケーシング(φ17mm)



細口(12本入り)

太口(12本入り)

⑤ ボニーウイナーメーカー用ケーシング C



注文コード	規格	外径	標準価格	CD
05-0346-0501	細口(12本入り)	φ17mm	¥9,600	412016
05-0346-0502	太口(12本入り)	φ24mm	¥9,600	412017



ボニーフランクフルト用金口



ボニーウイナー用金口

⑥ ボニーフランクフルト用金口 C



注文コード	外径	標準価格	CD
05-0346-0601	φ13mm	¥800	337098

⑦ ボニーウイナー用金口 C



注文コード	外径	標準価格	CD
05-0346-0701	φ10mm	¥760	337099

ブロックアイススライサー

安全カバー(上部)がはずせる。
盛り付けしやすい。



「ふわふわ」のかき氷
・清掃性アップ
・水をしっかり固定
・操作性アップ
・訴求性アップ



・氷が長持ち!
リフトアップ機構:氷を削らずに
放置した場合に、氷が溶けにくく、
長持ちさせる為の機構です。
・低騒音&省エネ&清浄性UP!
・粗さ調節ダイヤルワンタッチ



① ブロックアイススライサー ベイシス HB600A C JPN

注文コード	規格	外幅×奥行×高さ(カバー装着時)	標準価格	CD
05-0347-0101	—	349×447×H702(+186)mm	¥185,000	149021

●電源:単相100V 50/60Hz ●円盤有効径:φ213mm
●定格消費電力:200/185W ●定格時間:20分 ●重量:19kg

② 電動式アイススライサー HB310B ベイシス E JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0347-0201	—	347×396×H609×(+180)mm	¥163,000	149014

●電源:単相100V 50/60Hz ●定格消費電力:200/185W
●質量:16kg ●円盤有効径:φ200mm

③ 電動式アイススライサー HB-320A C JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	円盤有効径	標準価格	CD
05-0347-0301	—	355×402×H565×(+195)mm	φ約200mm	¥139,000	149012

●電源:単相100V 50/60Hz ●定格消費電力:95/82.5W
●標準能力:1.8/2.2(kg/min) ●質量:20kg

スタンダードタイプ



ベストセラーデザイン



④ 電動式アイススライサー C JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	円盤有効径	標準価格	CD
05-0347-0401	HF-300P	350×402×H580mm	φ約200mm	¥128,000	149002

●電源:単相100V 50/60Hz ●定格消費電力:150/180W ●標準能力:1.8/2.2(kg/min) ●質量:29kg
●スライス粗さ調節ワンタッチ、スイッチ起動式

⑤ 手動式ブロックアイススライサー C JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	円盤有効径	標準価格	CD
05-0347-0501	HA-110S	391×270×H580mm	φ約200mm	¥83,000	149008

●標準能力:0.7(kg/min) ●質量:14.5kg ●粗さ調節ワンタッチ

⑥ スワン電動式ブロックアイスシェーバー SI-150SS C 直 JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	円盤有効径	標準価格	CD
05-0347-0601	グレー	290×386×H561mm	φ約217mm	¥138,000	148030

●電源:単相100V 50/60Hz ●定格消費電力:170/225W ●標準能力:1.8/2.2(kg/min)
●質量:25kg ●粗さ調節ワンタッチ

⑦ スワン電動式ブロックアイスシェーバー C 直 JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	円盤有効径	標準価格	CD
05-0347-0701	SI-100S	300×385×H671mm	φ約217mm	¥188,000	148022

●電源:単相100V 50/60Hz ●定格消費電力:130/160W ●標準能力:2.2~2.5(kg/分・標準)
●質量:31kg ●粗さ調節ワンタッチ

⑧ スワン電動式ブロックアイスシェーバー C 直 JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	円盤有効径	標準価格	CD
05-0347-0801	SI-80	304×400×H645mm	φ約217mm	¥158,000	148023

●電源:単相100V 50/60Hz ●定格消費電力:150/175W ●標準能力:2.2~2.5(kg/分・標準)
●質量:28kg ●粗さ調節ワンタッチ

キューブアイススライサー

大容量 77個氷が入る大型タイプ

・HC-S32A:粗さ調節ワンタッチ
・HC-15A:粗さ調節付



スタンダードタイプ



・HC-S32A:粗さ調節
ワンタッチ
・HC-15A:粗さ調節付

コンパクトタイプ



・製氷機のチップ
アイスでも使用
できます

⑨ 電動式キューブアイススライサー HC-77A C JPN

注文コード	規格	外寸幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0347-0901	—	290×360×H499mm	¥150,000	150011

●電源:単相100V 50/60Hz ●定格消費電力:250/250W
●標準能力:2.5/3.0(kg/min) ●質量:16.2kg
●角氷入数(3cm角):70~77個

⑩ 電動式キューブアイススライサー HC-S32A C JPN

注文コード	規格	外寸幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0347-1001	—	306×402×H429mm	¥118,000	148021

●電源:単相100V 50/60Hz ●定格消費電力:250/250W
●標準能力:1.4/1.7(kg/min) ●質量:15kg
●角氷入数(3cm角):約35個

⑪ 電動式アイススライサー HC-18C C JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0347-1101	青	230×266×H392mm	¥98,000	148016

●角氷入数約18個(3cm角) ●電源:単相100V 50/60Hz
●定格消費電力:138/130W ●標準能力:1.0/1.3(kg/min)
●質量:9.0kg

※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。

アイススライサー&クラッシャー

スタンダードタイプ



① 電動式クラッシュ&スライサー CS-S32A C JPN

注文コード	外寸幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0348-0101	306×421×H429mm	¥138,000	148020

- 標準能力:スライス1.4/1.7 (kg/min)
- クラッシュ8.5/10.0 (kg/min)
- 粗さ調節:ワッシャー2段階切替
- 角氷入数:35個 (3cm角)
- 電源:単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力:295/320W
- 質量:16kg

コンパクトタイプ



④ 電動式アイスクラッシャー HS-28 C JPN

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0348-0401	210×285×H355mm	¥88,000	148001

- 角氷入数:約30個 (3cm角)
- 粗さ調節:ワッシャー2段階切替
- 電源:単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力:82/120W
- 標準能力:0.8/1.5 (kg/min)
- 質量:5.8kg



⑦ 家庭用アイスクラッシャー JPN

注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0348-0701	CI-3546	160×170×H265mm	¥4,200	148011



⑩ 氷旗 JPN

注文コード	規格	外寸縦×外寸横	標準価格	CD
05-0348-1001	小	330×430mm	¥1,600	433054
05-0348-1002	中	400×530mm	¥1,800	433053
05-0348-1003	大	530×680mm	¥2,400	433052

材質/綿:100%



⑬ ディスプレイ風船 H JPN

注文コード	規格	幅×高さ	標準価格	CD
05-0348-1301	氷かき用	350×H600mm	¥3,000	433056

材質/塩ビ

コンパクトタイプ



② 電動式アイススライサー&クラッシャー CS-18C C JPN

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0348-0201	230×266×H392mm	¥119,000	148018

- 角氷入数:約18個 (3cm角)
- 標準能力:スライス1.0/1.3 (kg/min)
- クラッシュ8.0/9.5 (kg/min)
- 粗さ調節:スライサーダイヤルワッシャー・クラッシャー粗さ一定
- 電源:単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力:150/180W
- 質量:10kg



⑤ アイスワン・クラッシュ C-01 C JPN

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0348-0501	165×203×H293mm	¥25,000	148033

- 角氷入数:約8個 (3cm角)
- 標準能力:0.6kg/分
- 電源:単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力 (定格時間):17W (5分)
- 質量:2.7kg



・透明樹脂部は、透明度が高く衝撃に強いアクリルで金属部は錆びにくい材質です。

⑧ パールアイスクラッシャー C CHN

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0348-0801	205×165×H265mm	¥9,500	600182



アイスクラッシャー

スタンダードタイプ



③ 電動式アイスクラッシャー HS-17 C JPN

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0348-0301	254×314×H379mm	¥148,000	148002

- 角氷入数:約50個 (3cm角)
- 粗さ調節:ワッシャー3段階切り替え
- 電源:単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力:115/125W
- 標準能力:1.3/4.0 (kg/min)
- 質量:16kg



⑥ 手動式アイスクラッシャー HA-1700 C JPN

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0348-0601	295×260×H300mm	¥28,000	148007

- 氷砕能力:約12mm塊
- 標準能力:0.6 (kg/min)
- 質量:5kg



・家庭用キューブアイスから簡単にクラッシュアイスが作れます。

⑨ アクリル アイスクラッシャー クリア C CHN

注文コード	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0348-0901	164×123×H240mm	¥4,500	600183



⑪ ハンディー蜜かけ器 H JPN

注文コード	規格(容量)	外径×高さ	容量	標準価格	CD
05-0348-1101	1ℓ	φ80×H320mm	1.0ℓ	¥500	433058



⑫ 18-8カンロレードル made in 燕三条

注文コード	規格(容量)	直径×高さ×柄長×全長	標準価格	CD
05-0348-1201	14cc	φ32×H27×210×235mm	¥430	055068
05-0348-1202	22cc	φ36×H29×210×239mm	¥460	055069
05-0348-1203	30cc	φ41×H35×210×250mm	¥480	055070
05-0348-1204	54cc	φ46×H40×210×250mm	¥530	055071

材質/18-8ステンレス



⑭ ハンディシャワー 3本組 JPN

注文コード	全長	標準価格	CD
05-0348-1401	230mm	¥800	433070



⑮ 18-0カンロ杓子 made in 燕三条

注文コード	規格(容量)	直径×柄長	標準価格	CD
05-0348-1501	小 15cc	φ33×205mm	¥300	055039
05-0348-1502	中 25cc	φ35×205mm	¥320	055038
05-0348-1503	大 35cc	φ40×205mm	¥340	055037

材質/18-0ステンレス



※注文コードは05-0000-0000の10桁です。ご注文の際は、**注文コード・サイズ**をお確かめの上ご連絡ください。
※標準価格には消費税は含まれておりません。



① 18-8炭火用焼鳥コンロ C ※木炭コンロ



注文コード	規格	幅×奥行×高さ	標準価格	CD
05-0349-0101	450×140	450×140×H165mm	¥ 16,000	109007
05-0349-0102	510×140	510×140×H165mm	¥ 17,200	109008
05-0349-0103	600×140	600×140×H165mm	¥ 20,600	109009
05-0349-0104	600×180	600×180×H165mm	¥ 23,200	109010
05-0349-0105	600×240	600×240×H165mm	¥ 26,600	603359
05-0349-0106	750×180	750×180×H165mm	¥ 29,200	109011
05-0349-0107	900×180	900×180×H165mm	¥ 38,000	109012
05-0349-0108	900×210	900×210×H165mm	¥ 43,600	603360

② 耐火レンガ木炭コンロ H 直納運 ※特注で耐火レンガ仕様の木炭コンロを製作致します。(耐火レンガ装着固定タイプ)



注文コード	規格	外寸幅×奥行×高さ	※付属品	内寸法	質量	標準価格	CD
05-0349-0201	SC-6022	600×220×H270mm	串受棒2本・ロストル棒	490×110×H100mm	54kg	¥117,300	353060
05-0349-0202	SC-7522	750×220×H270mm	串受棒2本・ロストル棒	640×110×H100mm	66kg	¥128,200	353061
05-0349-0203	SC-9022	900×220×H270mm	串受棒2本・ロストル棒	790×110×H100mm	79kg	¥141,200	353062
05-0349-0204	SCF-6036	600×360×H270mm	串受棒2本・ロストル棒	490×250×H100mm	73kg	¥168,300	353063
05-0349-0205	SCF-7536	750×360×H270mm	串受棒2本・ロストル棒	640×250×H100mm	90kg	¥181,400	353064
05-0349-0206	SCF-9036	900×360×H270mm	串受棒2本・ロストル棒	790×250×H100mm	108kg	¥198,700	353065



③ 耐火レンガ木炭コンロ(火起しバーナー付) H 直納運 ※特注で耐火レンガ仕様の木炭コンロを製作致します。(耐火レンガ装着固定タイプ)



規格		LP	12・13A	外寸縦×横×高さ	内寸法	1時間ガス消費量	ガス	質量	標準価格
						LP	12・13A	接続口	
SC-6022-B	注文コード CD	05-0349-0301 353070	05-0349-0302 353071	715×220×H300mm	490×110×H100mm	4.81kw	6.4kw	φ9.5mm	60kg ¥152,600
SC-7522-B	注文コード CD	05-0349-0303 353072	05-0349-0304 353073	865×220×H300mm	640×110×H100mm	4.81kw	5.4kw	φ9.5mm	73kg ¥166,600
SC-9022-B	注文コード CD	05-0349-0305 353074	05-0349-0306 353075	1015×220×H330mm	790×110×H100mm	4.81kw	4.6kw	φ9.5mm	87kg ¥183,800
SCF-6036-B	注文コード CD	05-0349-0307 353076	05-0349-0308 353077	715×220×H300mm	490×110×H100mm	4.81kw	3.8kw	φ9.5mm	81kg ¥218,900
SCF-7536-B	注文コード CD	05-0349-0309 353078	05-0349-0310 353079	865×220×H300mm	640×110×H100mm	4.81kw	4.6kw	φ9.5mm	99kg ¥235,800
SCF-9036-B	注文コード CD	05-0349-0311 353080	05-0349-0312 353081	1015×220×H330mm	790×110×H100mm	4.81kw	3.8kw	φ9.5mm	118kg ¥258,600

●付属品:串受棒2本・ロストル棒

用途・お店の広さに合わせて選べる、
コンパクトサイズから大型サイズまで揃った
本格派ガス焼き台。

ガス直火式で、焼鳥はもちろん、どんな素材でも美しく焼き上げる
ガス焼き台です。



④ 18-0焼鳥コンロガス用2本バーナー C



規格		LP	12・13A	外寸縦×横×高さ	ガス消費量	標準価格
					LP	12・13A
小	注文コード CD	05-0349-0401 109004	05-0349-0402 109004-01	390×140×H145mm	3.8kw	3.8kw ¥17,800
中	注文コード CD	05-0349-0403 109003	05-0349-0404 109003-01	450×140×H145mm	4.6kw	4.6kw ¥19,200
大	注文コード CD	05-0349-0405 109002	05-0349-0406 109002-01	540×140×H145mm	5.4kw	5.4kw ¥20,600
特大	注文コード CD	05-0349-0407 109001	05-0349-0408 109001-01	600×150×H175mm	6.4kw	6.4kw ¥24,200

●大、中、小 平板12mm×H4mm 特大鉄久12mm角

⑤ 18-0焼鳥コンロガス用3本バーナー C



規格		LP	12・13A	外寸縦×横×高さ	ガス消費量	標準価格
					LP	12・13A
小	注文コード CD	05-0349-0501 109006	05-0349-0502 109006-01	450×180×H175mm	6.9kw	6.9kw ¥29,800
大	注文コード CD	05-0349-0503 109005	05-0349-0504 109005-01	600×180×H175mm	9.6kw	9.6kw ¥38,200

●鉄久:12mm角