



18-8 スープ濾し
P.422



デジタル温湿度計
P.593



メーカー直送 全国 3~5日 運賃別途

① ハンナ ポータブル型
デジタル屈折計(果糖)
HI96802
〈BTU-23〉 8-0601-0101 ¥33,000
192×102×H67



メーカー直送 全国 3~5日 運賃別途

② ハンナ ポータブル型
デジタル屈折計(ブドウ糖)
HI96803
〈BTU-24〉 8-0601-0201 ¥33,000
192×102×H67



メーカー直送 全国 3~5日 運賃別途

③ ハンナ ポータブル型
デジタル糖度計 HI96801
〈BTU-17〉 8-0601-0301 ¥31,000
192×102×H67



メーカー直送 全国 3~5日 運賃別途

④ ハンナ ポータブル型
デジタル糖度計 HI96811
〈BTU-18〉 8-0601-0401 ¥29,000
192×102×H67

①～④特長

- 測定は、測定部にわずか2滴のサンプルを垂らしてREADボタンを押すだけです。
- ほんの数滴の蒸留水、精製水で簡単に校正できます。
- IP65の防水機能。
- 自動電源オフ(3分間の未使用後)。
- バッテリーエラー予防システム。

仕様

型 式	HI96802	HI96803	HI96801	HI96811
測定範囲	0.0～85.0%mass	0.0～85.0%	0～85%Brix・0～80.0℃	0～50%Brix・0～80.0℃
分解能	0.1%・0.1℃	0.1%・0.1℃	0.1%Brix・0.1℃	0.1%Brix・0.1℃
精度	±0.2%・±0.3℃	±0.2%・±0.3℃	±0.2%Brix・±0.3℃	±0.2%Brix・±0.3℃
校正	水(蒸留水、精製水)		水(蒸留水、精製水)	
温度補償	自動(10～40℃)		自動(10～40℃)	
測定時間	約1.5秒		約1.5秒	
測定必要量	約2滴		約2滴	
発光源	Yellow LED		Yellow LED	
本体の素材	ABS樹脂		ABS樹脂	
防水	IP65		IP65	
電源	9Vアルカリ電池1個(付属品)		9Vアルカリ電池1個(付属品)	
質量	420g		420g	



数値がばらついていたサンプルも、
安定して測れる!

⑤ デジタル ポケット糖度計
PAL-S
〈BTU-22〉 8-0601-0501 ¥37,500

- 109×55×H31 100g
測定範囲:Brix0.0～93.0%(自動温度補正)
分解能:Brix0.1%
測定精度:Brix±0.2%
温度補正範囲:10～100℃
使用環境温度:10～40℃
サンプル量:0.3mL
測定時間:5～15秒後60秒間連続測定
電源:単4アルカリ電池×2本
電池寿命:約1,500回
- 測定結果がばらつきやすい、乳脂肪分や不透明のサンプルに適しています。
 - ホワイトソース、豚骨スープ、カレー、牛乳、ドレッシングなどに対応できます。
 - IP65の防水機能。
 - NFC通信機能搭載
NFC(近距離無線通信)で、手軽にデータ管理ができます。



片手で操作でき、
水で丸洗いOK!

⑥ デジタル ポケット
糖度計 PAL-L
〈BTU-10〉 8-0601-0601 ¥25,000

- 109×55×H31
測定範囲:Brix0.0～53.0%
(自動温度補正)
分解能:Brix0.1%
測定精度:Brix±0.2%
温度補正範囲:10～100℃
使用環境温度:10～40℃
サンプル量:0.3mL
測定時間:約3秒
電源:単4アルカリ乾電池×2本
電池寿命:約11,000回測定
(アルカリ乾電池)
質量:100g
付属品:保管ケース
- 防水構造(IP65)でプリズムに水をかけて洗えます。
 - 高温の煮詰めサンプルも測定可能。
 - 測定時の温度を表示。
 - 測定時間わずか3秒!
 - 低・中濃度測定用です。
 - 果汁、飲料、スープ、ソース、調味料、各種液体までさまざまなサンプルに対応できます。
 - NFC通信機能搭載
NFC(近距離無線通信)で、手軽にデータ管理ができます。



- 約3秒後にBrix(%)を表示します。



Brixと糖ボーメのダブル目盛!
Brix0.0～85.0%のワイドレンジ!

⑦ デジタル ポケット
パティシエ糖度計
PAL-Patissier
〈BTU-15〉 8-0601-0701 ¥30,000

- 109×55×H31 100g
測定範囲:Brix0.0～85.0%
糖ボーメ度0～45℃
分解能:Brix0.1%
糖ボーメ度1℃
測定精度:Brix±0.2%
糖ボーメ度±1℃
温度補正範囲:10～100℃
使用環境温度:10～40℃
電源:単4アルカリ電池×2本
- 片手で操作できる先進デザイン
 - 温度補正機能内蔵
 - サンプルは1滴でOK
 - 測定時間はわずか2～3秒
 - 保管用ケース付き
 - 丸洗い可能な衛生設計
 - STARTキーを2秒以上押し続けると糖ボーメ度を表示します
 - 果物の糖度測定、ジャム、シロップの煮詰め具合の確認、加糖量を決める際の確認など、お菓子作りの必需品です。
 - NFC通信機能搭載
NFC(近距離無線通信)で、手軽にデータ管理ができます。

- 片手で操作できる先進デザイン
- 温度補正機能内蔵
- サンプルは1滴でOK
- 測定時間はわずか2～3秒
- 保管用ケース付き
- 丸洗い可能な衛生設計



⑧ ペンタイプ糖度・濃度計 Pen-J
〈BNU-53〉 8-0601-0801 ¥36,000

- 160×38×H18 70g
測定範囲:Brix0.0～85.0%(自動温度補正)
分解能:Brix0.1%
測定精度:Brix±0.2%
温度補正範囲:10～100℃
液浸可能温度:10～100℃
使用環境温度:10～40℃
電源:単4アルカリ電池×1本
- 挿す、浸す、当てるの3つの測定が可能
 - 広い測定範囲により様々なサンプルに対応
 - 面倒なサンプリングが不要
 - 通常モードに加え、連続測定モード搭載(約1秒おきに自動測定)
 - 機器全体を丸洗いできる衛生設計(防水機能IP65)
 - 自動温度補正機能付



⑨ ポータブル 糖度計 BX-1
〈BTU-20〉 8-0601-0901 ¥23,000

- 45×32×H153 100g
測定範囲:Brix0.0～85.0%
最小の表示:Brix±0.1%
測定精度:Brix±0.2%
試料温度範囲:10℃～75℃
電源:単4×2(アルカリ電池)
電池寿命:30,000回
(アルカリ電池使用・バックライトOFF)
- IP65の防水機能。
 - 測定時間はわずか2秒

1台でこんなに測れる! 糖度(ブリックス)測定

- 果物・野菜
みかん・りんご・いちご・ぶどう・桃・さくらんぼ・柿・グレープフルーツ・パイナップル・バナナ・メロン・レモン・トマト・大根 など
- 飲料・酒類
ジュース・紅茶・ソーダ水・ココア・清涼飲料水・スポーツドリンク・コーヒ・牛乳・カフェオレ・乳製品・乳酸菌飲料・炭酸飲料・ビール・ウイスキー・ワイン など
- 食品類
チョコレート・ゼリー・プリン・カレー・シチュー・味噌汁・スープ・めんつゆ・あんかけ など
- 調味料類・糖類
食酢・みりん・ソース・異性化糖・ブドウ糖・シロップ・合成甘味料 など

研究検査施設をはじめ
幅広い分野の定番として
使われています!



⑩ クレシア キムワイブ
S-200(200枚入)

- 〈BKM-06〉 8-0601-1001 ¥180
130×120×H93
シートサイズ:120×215
素材:パルプ
- 糖度計などのふき取りに最適な、紙粉の出にくいワイパーです。



冷蔵庫用温度計
P.592



食中毒付温湿度計
P.595



① デジタル糖度計 果樹名人 TKR-1

〈BTU-25〉 8-0602-0101 ¥25,000

72×110×H28 123g
測定範囲:Brix0.0~53.0%(自動温度補正)・
温度10~100℃

分解能:Brix0.1%・温度0.1℃

測定精度:Brix±0.2%・温度±1℃

温度補正範囲:10~100℃

使用環境温度:10~40℃

測定時間:約3秒

電源:単4アルカリ電池2本(付属)

付属品:収納ケース、カラビナ

- 果汁、飲料、スープ、ソース、タレ、低糖のジャムなど
さまざまなサンプルに対応できます。
- 丸洗いができるIP65の防水仕様。



- 洗浄しやすい平面電極採用
- 次亜塩素酸、塩素化イソシアヌル酸測定対応
- 防水機能 (IP67)
- ※定期的な校正が必要です。
- ※冷泉・温泉・鉱泉・井戸水・アルカリイオン水は測定できません。

② タニタ 残留塩素計セット EW-520

〈BZV-27〉 8-0602-0201 ¥48,000

202×82×H37
電源:単4アルカリ乾電池4本(付属)
測定範囲:0.00~2.00mg/ℓ
最小表示:0.01mg/ℓ
水温・温度測定範囲:5~60℃
pH範囲:5.08~8.08
導電率範囲:50~1000μs/cm
機能:プザー付・時計機能・複数校正点
機能 (SPOT登録機能)・メモリー
機能・pH手入力補正機能・測定結果
ホールド機能 (15秒ホールド)・
校正機能・オートパワーオフ (最終
操作後30分)

質量:250g

付属品:CLセンサー・DPD試験簡易セット
(比色チャート、容器、試薬2包×5)
・ストラップ

③ 残留塩素チェッカー EW-506 (水道水専用)

〈BZV-32〉 8-0602-0301 ¥15,000

236×36×H22
測定範囲:0.00~0.80mg/ℓ
最少表示:0.05mg/ℓ
表示方式:LED9段階バー表示
測定環境:水温15~25℃ pH7.1~7.5
電源:単4アルカリ電池×1(付属)

- 残留線塩素管理、浄水器の交換目安や観賞魚の水質管理に。
- マグネット付で冷蔵庫などに貼り付けて保管できます。
- ストラップ付きのセンサーキャップでキャップの紛失が防止できます。
- 暗いところでも見やすいバックライト付。
- IPX5の防滴性能で水ぬれOK。
- ※この製品は公的な記録用(証明用)にはお使いになれません。

簡単操作のシンプルパックで誰でも水質検査ができます。



④ 簡易水質 検査キット シンプルパック 遊離残留塩素 080520-306

〈BKV-30〉 8-0602-0401 ¥4,300

83×38×H10

■用途

簡易水道水、井戸水、ビルの貯水槽など、飲料水の管理やプール水の検査などに使用できます。水道法によると、「給水せんににおける水が遊離残留塩素を0.1mg/ℓ以上(結合残留塩素の場合は0.4mg/ℓ)を保持するよう塩素消毒をすること」。プール水は、厚生省通知により、衛生基準が示され、その中で「遊離残留塩素濃度は0.4mg/ℓ以上、1.0mg/ℓ未満であることが望ましい」とされています。

⑤ 簡易水質 検査キット シンプルパック 残留塩素 100 080520-315

〈BKV-37〉 8-0602-0501 ¥4,300

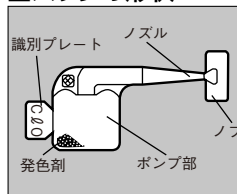
83×38×H10

■用途

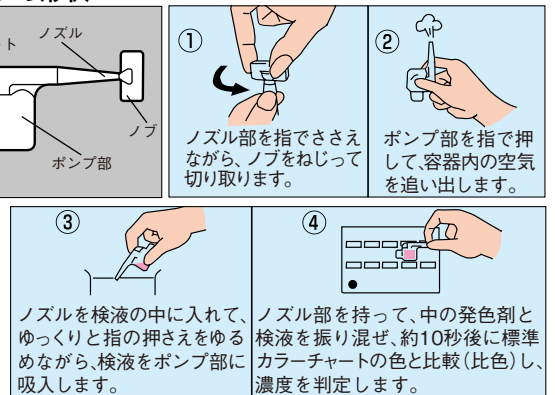
残留塩素100は5~100mg/ℓと、やや高濃度の残留塩素が測定できます。pHは2~12と、酸性からアルカリ性まで、広範囲の検水に使用できますので、強酸性電解水、弱酸性電解水、アルカリ還元水およびプールの腰洗い槽等の残留塩素が測定できます。また、野菜等の殺菌洗浄に用いられる次亜塩素酸ナトリウム溶液にも使用できます。

型 式	④080520-306	⑤080520-315
測定範囲	0.1~5mg/ℓ 8段階	5~100mg/ℓ 6段階
呈 色	淡桃~濃桃	淡黄~黄~黄土色
反応時間	約10秒	約10秒
測定回数	48回	48回
識別記号	CL O100	CL O100

■パックの形状

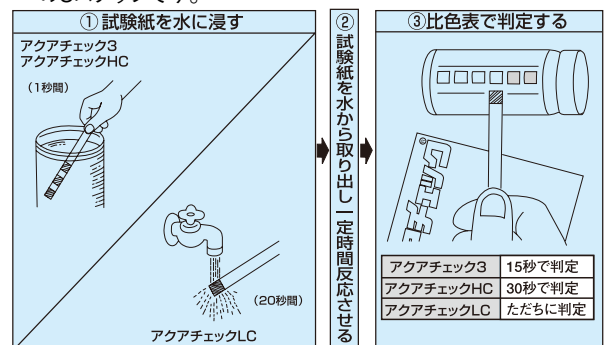


■操作手順



■使用方法

①試験紙を水に浸す ②一定時間反応させる ③比色表で判定する
の3ステップです。



※試験紙を水に浸す方法は試験紙の種類により異なります。

水質検査は試験紙タイプのアクアチェックにおまかせ！



特長

- 誰でも、いつでも、どこでも簡単検査の試験紙タイプ。水に浸して反応を比色表で判定するだけ。
- 前処理なしに短時間(10~30秒)で測定結果がすぐにわかります。
- 容器も中身も焼却可能。廃液もなく人と環境に優しい。

⑥ 水質検査 試験紙 アクアチェックHC (100枚入) (高濃度 遊離残留塩素 測定用)

〈BSI-12〉 8-0602-0601 ¥4,000

測定範囲(mg/ℓ):0.25・50・100・200・400・600

- 厨房や食品工場などで使用する高濃度の塩素消毒液やプール腰洗槽などの遊離残留塩素濃度測定及び塩素消費のチェックに。

⑦ 水質検査 試験紙 アクアチェック3 (100枚入) (低濃度 遊離残留塩素・PH・Mアルカリ度測定用)

〈BSI-13〉 8-0602-0701 ¥4,000

測定範囲(mg/ℓ):低濃度遊離残留塩素/0.0・0.2・0.4・0.7・1.0・2.0・3.0

PH/5.8・6.5・7.0・7.5・8.0・8.6

Mアルカリ度/0・20・40・80・120・180

- 遊泳プール、ジャグジー、浴場等の水質管理に。

⑧ 水質検査 試験紙 アクアチェックLC (100枚入) (低濃度 遊離残留塩素 測定用)

〈BSI-14〉 8-0602-0801 ¥4,000

測定範囲(mg/ℓ):0.0・0.1・0.3・0.7・1.0

- 飲料水中の遊離残留塩素の測定や浄水器、浄水シャワーの性能チェックに。



デジタル温度計
P.584

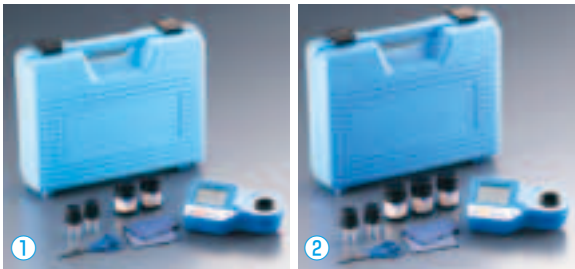


手持屈折計
P.599

ハンナ残留塩素計はポータブルで正確に残留塩素の測定・管理が行なえる使い易いイオンメーターです。

ワイドディスプレイと日常防水付のDPDデジタル残留塩素計

- 現場使用にも適した日常防水加工。
- 底部には滑り止めのラバー加工。
- 40×60mmの見やすいワイドディスプレイです。

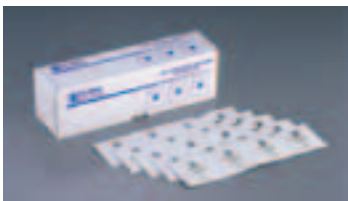


① ハンナ デジタル残留塩素計
(遊離塩素用) HI96701C
ケース付キット

〈BZV-23〉 **8-0603-0101** ¥64,000
192×102×H67

② ハンナ デジタル残留塩素計
(全塩素用) HI96711C
ケース付キット

〈BZV-24〉 **8-0603-0201** ¥67,000
192×102×H67



③ ハンナ DPD
粉末 遊離残留塩素用 試薬
HI-93701/01
〈BZV-03〉 **8-0603-0301** ¥4,000
100テスト分



④ ハンナ DPD
粉末 遊離残留塩素用 試薬
HI-93701/03
〈BZV-04〉 **8-0603-0401** ¥11,200
300テスト分



⑤ ハンナ DPD
遊離塩素測定用 錠剤試薬
HI93701-FJ
〈BZV-36〉 **8-0603-0501** ¥12,000
500回テスト分



⑥ ハンナ DPD
粉末 全塩素用 試薬
HI-93711/01
〈BZV-06〉 **8-0603-0601** ¥4,000
100テスト分



⑦ ハンナ DPD
粉末 全塩素用 試薬
HI-93711/03
〈BZV-07〉 **8-0603-0701** ¥11,200
300テスト分



⑧ ハンナ DPD
全塩素測定用 錠剤試薬
(液体付) HI93701-TJ
〈BZV-37〉 **8-0603-0801** ¥10,200
300回テスト分



⑨ ハンナ デジタル残留塩素計
(遊離塩素用) HI96701B 本体
〈BZV-25〉 **8-0603-0901** ¥39,000
192×102×H67

⑩ ハンナ デジタル残留塩素計
(全塩素用) HI96711B 本体
〈BZV-26〉 **8-0603-1001** ¥42,000
192×102×H67

型 式	HI96701型(遊離塩素)	HI96711型(全塩素)
測定範囲	遊離塩素 0.00～5.00mg/ℓ	遊離塩素 0.00～5.00mg/ℓ 全塩素 0.00～5.00ppm(mg/ℓ)
検出単位	0.01mg/ℓ (0.00～3.50mg/ℓ)、 0.10mg/ℓ (3.50mg/ℓ以上)	
再現性	±0.03mg/ℓ (1.00mg/ℓにおいて)	
発光源	タングステンランプ	
受光部	フィルター装置付シリコンフォトセル、525ナノメーター	
使用環境	0～50℃ 相対湿度95%以下	
電 源	9Vアルカリ電池×1個	
オートオフ機能	10分間の未使用後	
質 量	360g	
付 属 品	測定用ガラスセル2個、9Vアルカリ乾電池、試薬100回分	
Bタイプ	無償引替券、取扱説明書等	
付 属 品	測定用ガラスセル2個、バリデーター1セット、セル面洗浄布、 ハサミ、9Vアルカリ乾電池、試薬100回分無償引替券、 キャリングケース、取扱説明書等	
Cタイプ		

※測定には別途試薬が必要です。

＜残留塩素の種類＞

残留塩素とは塩素処理の結果、水中に残留した有効塩素（酸化力を有する形の塩素）をいいます。残留塩素には2つの種類があり、1つは遊離残留塩素（次亜塩素酸HClOおよび次亜塩素酸イオンClO⁻）です。一般にこの塩素濃度の測定が衛生管理上特に重要になります。結合残留塩素（アンモニアや有機性窒素化合物などと結合した塩素）があります。この結合残留塩素にはあまり有効な殺菌力がありません。そして、HI-96701型・HI-96711型、2種類の残留塩素（遊離残留塩素と結合塩素）を合わせて全塩素と呼びます。

＜残留塩素の測定＞

残留塩素系HI-96701型は遊離残留塩素のみを測定、HI-96711型は遊離残留塩素と全塩素の2つを測定することができます。遊離残留塩素のみを測定する場合と遊離残留塩素と結合塩素を合わせた全塩素を測定する場合の二通りがありますが水道法では、実際に蛇口から出る水の遊離残留塩素は0.1ppm以上を保持するよう塩素消毒することが義務付けられています。



⑪ ハンナ デジタル残留塩素計
チェッカーHC HI701(遊離塩素)
〈BZV-21〉 **8-0603-1101** ¥10,800
61×38×H82
※試薬は③～⑤ハンナ遊離残留塩素用試薬が
ご使用いただけます。

⑫ ハンナ デジタル残留塩素計
チェッカーHC HI711(全塩素)
〈BZV-22〉 **8-0603-1201** ¥10,800
61×38×H82
※試薬は⑥～⑧ハンナ全塩素用試薬が
ご使用いただけます。

⑬ ハンナ
デジタル残留塩素チェッカー
HC HI771(超高濃度全塩素)
〈BZV-38〉 **8-0603-1301** ¥11,800
61×38×H82

⑭ ハンナ
超高濃度全塩素用試薬
(100回分) HI95771-01
〈BZV-39〉 **8-0603-1401** ¥4,800
⑬用の試薬です。



- 公定法に定められたDPD試薬を使った吸光光度法に準拠。
- 大きく見やすい液晶画面。
- わずか64gの手のひらサイズでどこでも持ち歩けるので、現場での抜き取り検査も楽々。

■仕様

型 式	HI701(遊離塩素)	HI711(全塩素)	HC HI771(超高濃度全塩素)
測定範囲	0.00～2.50ppm(mg/ℓ)	0.00～3.50ppm(mg/ℓ)	0～500ppm(mg/ℓ)
検出単位	0.01ppm(mg/ℓ)		1mg/ℓ
精 度	測定値の±3%±0.03ppm(mg/ℓ)@25℃		測定値の±5%±3ppm(mg/ℓ)@25℃
光 源	LED@525nm		
受光部	シリコンフォトセル		
使用環境	0～50℃ 相対湿度95%以下(結露のないこと)		
電 源	単4アルカリ電池×1本		
オートオフ機能	2分間の未使用後及び測定終了の2分後		
質 量	64g		
標準付属品	測定用ガラスセル2個、セル用キャップ2個、 単4アルカリ電池1本、測定試薬6回分、ケース		
主な用途	プール、温泉の公衆衛生、殺菌、水道水、飲料水及び 品質管理におけるチェックなど。		食品の消毒、ノロウイルス対策など。



① 残留塩素低濃度
デスクアクアテスター AC-CA型 (DPD法)

〈BZV-29〉 8-0604-0101 ￥14,000

測定範囲:残留塩素 (mg/ℓ)

0.1・0.2・0.3・0.4・0.5・0.8・1.0・1.5・2.0

セット内容:コンパレーター×1 攪拌棒×1

ディスク×1 試験管×2

DPD-1R試薬、DPD-3試薬 各50錠

携行バッグ×1

※試薬は③④をご使用ください。



② 遊離残留塩素ポケットキット
アクアテスター AI-C型 (DPD法)

〈BZV-40〉 8-0604-0201 ￥6,600

測定範囲:残留塩素 (mg/ℓ)

0.1・0.2・0.4・0.8・1.0・1.5

セット内容:コンパレーターカード×1 試験管×1

攪拌棒×1 測定スタンド×1

DPD-1R試薬×50錠 携行袋×1

※試薬は③をご使用ください。



③ 残留塩素低濃度試薬 (遊離)

DPD-1R 〈BZV-30〉

8-0604-0301 100T (100錠入) ￥1,700

8-0604-0302 250T (250錠入) ￥4,000

●①②用の錠剤の試薬です。

④ 残留塩素低濃度試薬 (結合型)

DPD-3 100T (100錠入)

〈BZV-31〉 8-0604-0401 ￥2,300

①用の錠剤の試薬です。



⑤ アクアブ ハンディ水質計
残留塩素 AQ-201

〈BPC-81〉 8-0604-0501 ￥49,800

70×142×H63 250g

電源:単4アルカリ乾電池4本 (付属)

測定範囲:0.00~2.00mg/ℓ

分解能:0.01mg/ℓ

再現性:±0.01mg/ℓ

測定原理:DPD試薬による吸光度法

検水 (試料) 条件:10~40℃、pH3~10

付属品:キャリングケース、測定セル2本、試薬25包

●学校、温泉施設など、低濃度水道水の残留塩素が測定できます。

※試薬は⑦ (BZV35)をご使用下さい。

⑥ 残留塩素測定器DPD法試薬付080540-521

〈BZV-34〉 8-0604-0601 ￥12,100

セット内容:残留塩素測定器本体 (12段階比色付) ×1台

角型試験管シリコンキャップ付×3本

ビニールケース×1個

DPD粉体試薬100回分×1箱

●DPD試薬にはPH緩衝材も含まれていますので、検液のPHを

調節し安定した発色測定ができます。

(PH3~10の検水であれば安定した測定ができます)

⑦ 粉体試薬DPD法 (100回分)
080540-501

〈BZV-35〉 8-0604-0701 ￥1,800

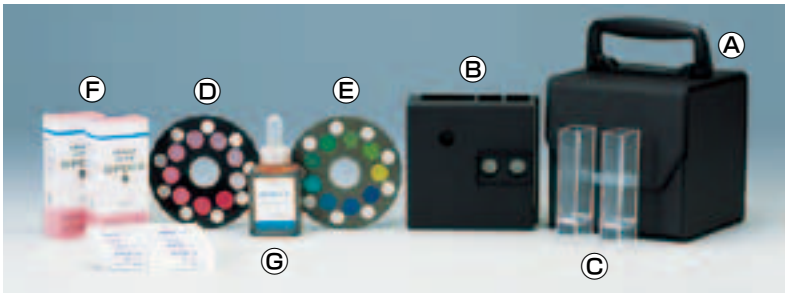
●DPD試薬は粉体試薬で、

1回1袋の分包タイプです。



■セット内容⑧~⑪

	⑧S	⑨SA	⑩SW	⑪SWA
A ケース×1	○	○	○	○
B 測定器本体×1	○	○	○	○
C 比色用セル×2	○	○	○	○
D 残留塩素濃度用比色回転板×1	○	○	○	○
E pH用比色回転板×1	○	○	○	○
F 塩素用DPD試薬S (50包装) ×2箱	○	○	○	○
G pH用BTB指示薬 (35ml) ×1	○	○	○	○



⑧ DPD法残留塩素測定器 エンパテスターS

(pH測定器付) 〈BZV-11〉 8-0604-0801 ￥15,000

測定範囲:残留塩素 (単位mg/ℓ)

0.1・0.3・0.4・0.5・0.6・0.8・1.0・1.5・2.0

pH 6.0・6.2・6.4・6.6・6.8・7.0・7.2・7.4・7.6

⑨ DPD法残留塩素測定器 エンパテスターSA

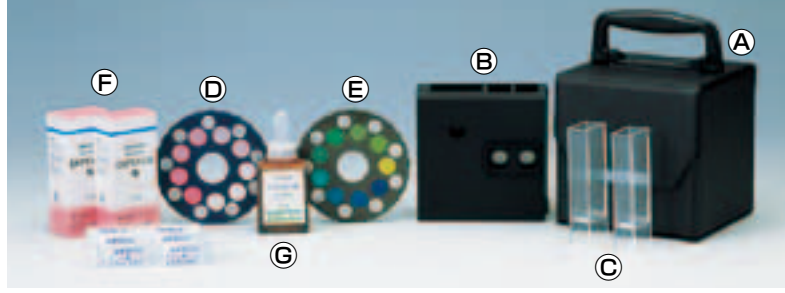
(pH測定器なし) 〈BZV-12〉 8-0604-0901 ￥14,000

測定範囲:残留塩素 (単位mg/ℓ)

0.1・0.3・0.4・0.5・0.6・0.8・1.0・1.5・2.0

■⑧~⑪用部品

8-0604-0802 比色セル (2ヶ組) ￥750



⑩ DPD法残留塩素測定器 エンパテスターSW

(pH測定器付) 〈BZV-13〉 8-0604-1001 ￥15,000

測定範囲:残留塩素 (単位mg/ℓ)

0.05・0.1・0.2・0.3・0.4・0.5・0.6・0.8・1.0

pH 6.0・6.2・6.4・6.6・6.8・7.0・7.2・7.4・7.6

●残留塩素濃度測定 of 低濃度重視タイプ。

⑪ DPD法残留塩素測定器 エンパテスターSWA

(pH測定器なし) 〈BZV-14〉 8-0604-1101 ￥14,000

測定範囲:残留塩素 (単位mg/ℓ)

0.05・0.1・0.2・0.3・0.4・0.5・0.6・0.8・1.0

●残留塩素濃度測定 of 低濃度重視タイプ。

⑫ BTB指示薬セット (pH測定用)

〈BSZ-05〉 8-0604-1301 ￥3,150

セット内容:100ml×2本

35mlスポイトビン×1本

●検水 (10ml) に対し0.5mlを添加することにより6.0~7.6までの範囲でpHを測定することが出来ます。

●使い易いスポイト容器付。

※⑧⑩の「エンパテスター (pH測定器付)」を使用し比色板の色との対比による濃度値の測定をおすすめ致します。



⑬ DPD試薬S (50包入)

(遊離残留塩素濃度測定用)

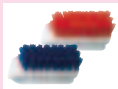
〈BZV-15〉 8-0604-1201 ￥1,000

50回テスト分 (1テストで1包の試薬を使用します。)

●緩衝剤と発色剤の2薬タイプをひとつの試薬にした1包タイプの粉末試薬です。測定手順の簡素化と素早い反応を可能にしました。

使用法:透明容器 (比色用セル) に検水10ml (20mlまで可) とり、1包分の試薬を投入します。殺菌力の目安となる遊離残留塩素があると直ちにピンク色に発色します。

※⑧~⑪の「エンパテスター」を使用し比色板の色との対比による濃度値の測定をおすすめ致します。

爪ブラシ
P.1378アルコール製剤
P.1387

ふき取り検査測定キット

製造現場の洗浄度管理や厨房の清浄度管理、
衛生教育に最適！

専用アプリとの連動で測定値も自動で管理！



① ATP ふき取り検査システム Smart

〈BLM-11〉 8-0605-0101 ￥140,000

65×32×H175

電源：単3アルカリ乾電池2本(付属品)

検出方式：フォトダイオードによる積算方式

データ出力：RLU

データメモリ：2000データ

測定範囲：0～999999RLU

温度補償範囲：+10℃～+40℃

使用温度範囲：+5℃～+40℃

使用湿度範囲：20～85%Rh(結露しないこと)

保存温度範囲：-10℃～+50℃

保存湿度範囲：20～90%Rh(結露しないこと)

測定時間：10秒

付属品：清掃ブラシ、USBケーブル、ストラップ、クイックマニュアル

●オートパワーオフ

※ソフトウェア対応：Windows7・10、Android5以上、iOS10以上

② ルシパックペン (40本入) 60333

〈BLM-10〉 8-0605-0201 ￥17,000

食中毒を確実にキャッチ!!



③ 簡易ふきとり型 培地試薬 セップメイト (100本入) 〈BST-23〉 8-0605-0301 ￥45,000

	キャップ色
8-0605-0301	大腸菌群・大腸菌用 (イエロー)
8-0605-0302	サルモネラ菌用 (ブラック)
8-0605-0303	黄色ブドウ球菌用 (ピンク)
8-0605-0304	腸炎ビブリオ用 (オレンジ)

用途：環境、食品中の食中毒菌検出に使用できます。
 使用：添付ふきとり綿棒にて被検対象を拭きます。
 綿棒を培地の入っているチューブに挿入し
 キャップをし、培養します。

反応時間：35℃で最長24時間で検査は終了します。
 保存方法：2～10℃の冷蔵保存で10ヶ月間保存できま
 す。開封後はできるだけ早めにご使用くださ
 い。

廃棄方法：使用済みチューブ内に付属の滅菌剤を入
 れ、チューブ本体を振ってよく混ぜ5分間以
 上放置した後燃えないゴミとして廃棄して
 ください。

主要組成

大腸菌群・大腸菌用：乳糖・胆汁酸ナトリウム・ニュートラルレ
 ッド・MUG・寒天・pH7.3・他

サルモネラ菌用：マンニット・酸性フクシン・MUP・ポリミ
 キシンB・寒天・他

黄色ブドウ球菌用：塩化ナトリウム・チオ硫酸ナトリウム・レ
 リジン酸塩酸・クエン酸鉄アンモニウム
 ・クリスタルバイオレット・寒天・他

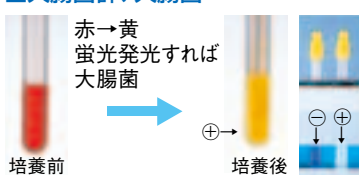
腸炎ビブリオ用：ペプトン・クエン酸ナトリウム・チオ硫酸
 ナトリウム・牛胆汁末・コール酸ナトリ
 ウム・マンニット・塩化ナトリウム・ク
 エン酸鉄アンモニウム・寒天・他

■菌陽性判定例

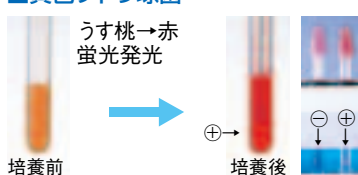


■反応結果

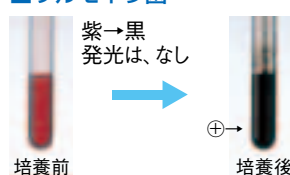
■大腸菌群、大腸菌



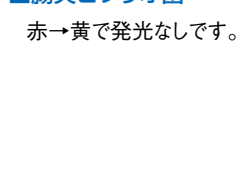
■黄色ブドウ球菌



■サルモネラ菌



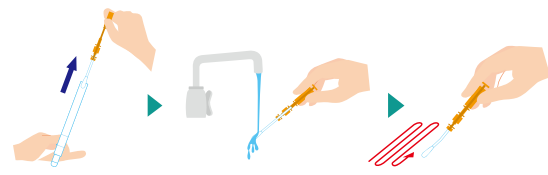
■腸炎ビブリオ菌



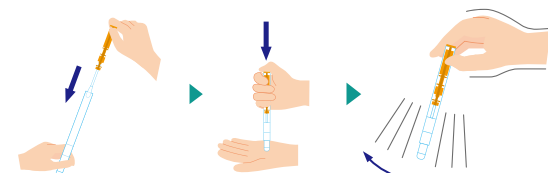
使用方法(ルシパックPen)

STEP
1

サンプリング

ルシパックの綿棒を水道水で濡らして、
検査対象をふき取る。STEP
2

反応

綿棒を本体に戻して押し込み、抽出試薬を
振り落とし、粉末の試薬を溶かす。STEP
3

測定

ルシパックをルミテスターの
測定室に入れて測定。

※必ず室温に戻してから(20～25℃、約20分間)ご使用してください。

※生理食塩水は使用しないで下さい。

※検査表面にアルコールなど殺菌剤が残っていると正しく測定ができない場合があります。

※試薬保存方法：2～8℃(凍結はしないで下さい。)

検査箇所例

●下記表を参考に自社の管理基準をお作りください。

検査場所	基準値	拭き取り手法	検査場所	基準値	拭き取り手法
従業員手指	1500	利き手の手の平の縦横、指の間、 爪の隙間を拭き取る	水道栓	500	蛇口の取手部分を拭き取る
包丁(刃)	200	刃の両面全体を拭き取る	シンク(側面)		シンク側面の上部角部分を拭き取る
コップ(ガラス)	500	コップ内底と上端部分内面を拭き取る	冷蔵庫(取手)		取手全体の内側・外側を拭き取る
まな板		中心部分の10cm四方を縦横に拭き取る	冷蔵庫(内部)	200	棚の中央10cm四方の縦横を拭き取る
食肉スライサー(刃)		刃の先端部分の周囲を拭き取る	調理台		表面5箇所(四隅・中央)の10cm 四方を拭き取る
野菜ザル		中央底の部分10cm四方と上端部 分内側を拭き取る	ドアノブ	300	ノブ全体を丁寧に拭き取る
調味料容器	200	手の触れる部分を拭き取る	丸釜	200	内側3箇所(底・中段・上段)を拭き取る
ステンレスパット		汚れの残りやすい角部分をしっかりと拭き取る			

※拭き取り方法は、検査箇所の特徴に合わせて、いつもきちんと拭き取るように定めましょう。

※器具備品の基準値は平滑なものは200RLU、凹凸のあるもの、またはキズつきやすいものは500RLUを目安にします。

④ 蛍光培養装置
セップウォーム

〈BST-20〉 8-0605-0401 ￥89,000

310×150×H135

電源：単相100V

消費電力：39W

ヒーター：30W

蛍光灯：9W

質量：約1kg



- ①開封し、綿棒の先で、サンプリングします。
- ②サンプリング後、速やかにチューブ培地にもどし、しっかりキャップをします。
- ③8～24時間、35℃で培養します。セップウォームなら培養装置と蛍光装置がひとつになっているので、場所もとらずに便利です。
- ④菌があると、培地の色がキャップ色に変色します。大腸菌と黄色ブドウ球菌は、蛍光灯(365nm)をあてると発光します。



デジタル温度計
P.593



手持屈折計
P.599



① ハンナpH計ペップ HI98107N

〈BPC-80〉 8-0606-0101 ¥8,500

40×17×H160

付属品:pH4.01・pH7.01各標準液、
電極洗浄液、樹脂製保護キャップ

- 画面にpHと温度を同時に表示
- 日常防水型
- 自動電源オフ

※pH電極は消耗品です。電極の交換はできません。
※御使用の際は、別売の標準液⑨～⑪を使用して
校正・保管を行ってください。



②



③

NEW ② ハンナ デジタルpH/℃テスター
pHep4 HI98127N

〈BPC-85〉 8-0606-0201 ¥16,200

40×26×H163

NEW ③ ハンナ デジタルpH/℃テスター
pHep5 HI98128N

〈BPC-84〉 8-0606-0301 ¥18,200

40×26×H163

- 大型液晶画面でpHと温度を2段表示
- 交換の簡単なカートリッジ式電極
(交換電極:HI73127)
- 日常防水加工
- 自動電源オフ(8分間の未使用后)
- ホールドボタンで測定値を静止可能
- バッテリー残量を%で表示
- 測定値の読取りのタイミングを表示

pHとは?

pHとは、水溶液の性質をあらわす単位で、酸性・アルカリ性の程度を表します。普通の水はpH7、これより低い方を酸性、高い方をアルカリ性と呼びます。

レモンの絞り汁		石けん水
酸性	中性	アルカリ性
0	pH7	14
●すっぱい		
●青色リトマス紙を赤く変える		
●鉄、スズ、亜鉛などの金属と反応して水素をだす。		
●スルヌルして苦い		●赤色リトマス紙を青く変える
		●炭酸ガスを良く吸収する

Information

仕様

型 式	HI98107N	pHep4 HI98127N	pHep5 HI98128N
測定範囲	0.0～14.0pH・0.0～50.0℃	0.0～14.0pH・-5.0～60.0℃	0.00～14.00pH・-5.0～60.0℃
分解能	0.1pH・0.1℃	0.1pH・0.1℃	0.01pH・0.1℃
精 度	±0.1pH・±0.5℃	±0.1pH・±0.5℃	±0.05pH・±0.5℃
校 正	自動で1点または2点校正		
温度補償	自動		
電 源	CR2032ボタン電池×1個付	LR-44ボタン電池×4個付	
使用環境	0～50℃(相対湿度100%以下)	-5～50℃	
本体質量	75g	100g	

②③付属品:電極交換用スティック・電極保護キャップ・pH7.01&4.01標準液 各2袋・電極洗浄液&電極保存液 各1袋



④ ハンナ ポータブルpH/℃計HI99161D

〈BPC-82〉 8-0606-0401 ¥86,000

154×63×H30

測定範囲:pH/-2.00～16.00 温度/-5～105℃

精度:pH/±0.02または±0.1 温度/±0.5℃(60℃まで)、±1℃(60℃以上)

pH校正:自動で1点または2点校正

電源:単4アルカリ乾電池×3本(付属)

付属品:pH4.01・pH7.01標準液各1回分、電極洗浄液2回分、樹脂製キャリングケース

- 温度センサー内蔵。
- 先端部は丈夫な円錐形のため、乳製品や半固形物の測定に最適。
- スリーブ型の液絡部なので、濃密で粘り気のある液体や試料でも詰まりにくい。
- 内部液には有害な塩化銀を使用していないので、電極による食物汚染を防ぎます。
- 防水仕様(IP67)
- pHと温度を同時に表示
- バッテリー残量表示
- 測定安定表示
- 自動温度補償
- 自動電源オフ
- ホールドボタン



⑥ 防水ペーパー計 PH-6011A

〈BPC-67〉 8-0606-0601 ¥13,200

φ37.5×H170

測定範囲:pH0.00～14.00

分解能:0.01pH

測定精度:±0.1pH

サンプリング:3回/秒

使用温湿度:0～50℃、80%RH以下

電源:CR2032リチウム電池×2個付

付属品:校正標準液(B-4、B-7)保存液、
校正ボリューム調整ドライバー(内蔵)

- 場所を選ばず使用可能な防水型PH計。
- センサー交換可能。

⑦ 防水ペーパー計 PH-6011

〈BPC-62〉 8-0606-0701 ¥10,800

φ37.5×H170

測定範囲:pH0.0～14.0

分解能:0.1pH

測定精度:±0.2pH

サンプリング:3回/秒

使用環境温湿度:0～50℃、

80%RH以下

電源:CR2032リチウム電池×2個付

付属品:校正標準液(B-4、B-7)保存液、
校正ボリューム調整ドライバー(内蔵)

- センサー部の交換が可能です。

⑤ ハンナ ポータブルpH/℃計HI99163D

〈BPC-83〉 8-0606-0501 ¥86,000

154×63×H30

測定範囲:pH/-2.00～16.00

温度/-5～105℃

精度:pH/±0.02または±0.1

温度/±0.5℃(60℃まで)、±1℃(60℃以上)

pH校正:自動で1点または2点校正

電源:単4アルカリ乾電池×3本(付属)

付属品:pH4.01・pH7.01標準液各1回分、電極洗浄液2回分、樹脂製キャリングケース

- 食肉製品のpH測定に特化した防水型ポータブルpH計です。(IP67)
- pHと温度を同時に表示
- バッテリー残量表示
- 測定安定表示
- 自動温度補償
- 自動電源オフ
- ホールドボタン



⑧ デジタルpHメーター
DPH-2

〈BPC-49〉 8-0606-0801 ¥14,000

45×30×H163

測定範囲:0.0～14.0pH

分解能:0.1pH

測定精度:±0.1pH(2.0～12.0pH)

測定温度:0～50℃自動温度補正

校正:3点校正(pH4.0、7.0、10.0)

電源:ボタン電池(LR44)×4個付

防水保護等級:IP67

- 自動温度補正機能搭載
- 電極の洗浄は水道水でOK

⑨ ハンナ pH計用標準液 HI7004L

〈BPC-52〉 8-0606-0901 ¥1,950

pH4.01用(約500ml)

⑩ ハンナ pH計用標準液 HI7010L

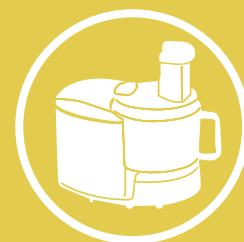
〈BPC-53〉 8-0606-1001 ¥1,950

pH10.01用(約500ml)

⑪ ハンナ pH計用標準液 HI7007L

〈BPC-34〉 8-0606-1101 ¥1,950

pH7.01用(約500ml)



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。

Total Kitchen Goods

調理機械

Recommendation

調理機械

フードプロセッサー・
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

アサヒ スーパーフード プロセッサー



P.609

オロシ機



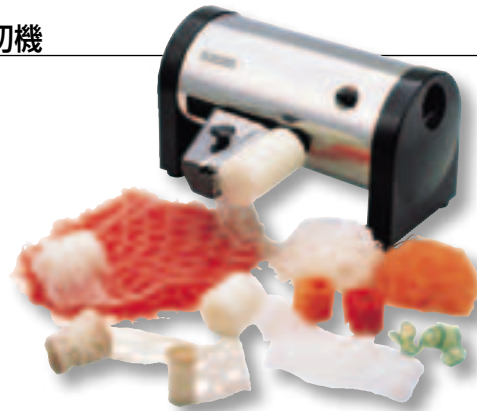
P.640

マルチスライサー



P.628

ツマ切機



P.641

ミジン切機



P.643

ミートチョッパー



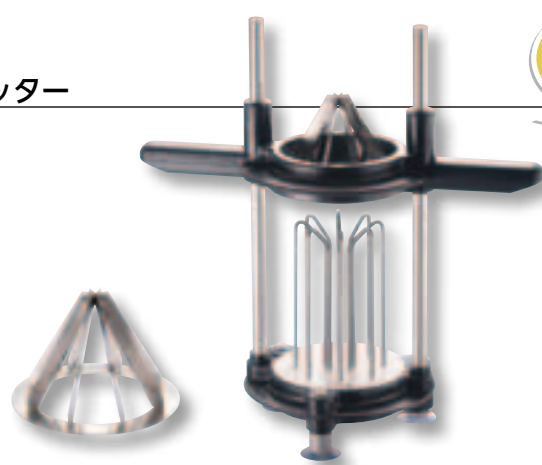
P.648

フードスライサー

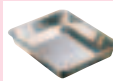


P.646

特殊カッター



P.650

18-8 角バット
P.13118-0 業務用卸金
P.499

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、洗いやすい、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〉 8-0609-0101 ￥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〉 8-0609-0201 ￥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、

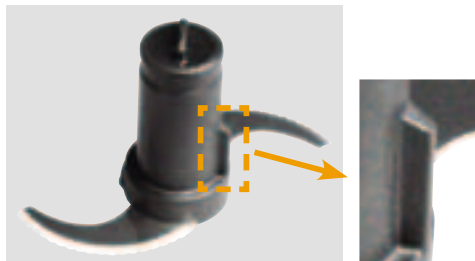
おろし刃、スライス刃(1mm)、専用ブラシ

●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、業界随一の厚さ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

基本パーツ 単機能タイプ用



■カッターASSY

8-0609-0102 ￥12,000

■ワークボール蓋

8-0609-0104 ￥6,000

■専用ブラシ

8-0609-0106 ￥1,800

■ワークボール(容器)

8-0609-0103 ￥8,000

■のぞき蓋

8-0609-0105 ￥1,200

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

8-0609-0108 ￥2,000



■プッシャー

8-0609-0109 ￥3,600



■プッシャーガイド

ASSY

8-0609-0110 ￥4,400



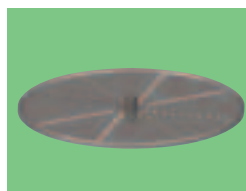
■ワークボールM用蓋

8-0609-0111 ￥8,000



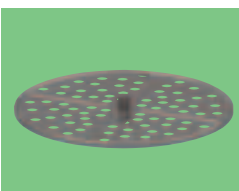
■プレート軸

8-0609-0112 ￥4,000



■千切り刃

8-0609-0113 ￥10,500



■おろし刃

8-0609-0114 ￥10,500



■1mmスライス刃

8-0609-0115 ￥10,500



■2mmスライス刃

8-0609-0116 ￥10,500

関連商品

各種ソフト食
シリコン型
→P.398

静音性と強力なトルク

耐久性に優れる
「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
容量、質量	カッター	ナイロン、ステンレス
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



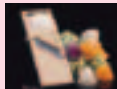
容器の分解性能

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、調理が簡便に行えます。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。



TKG マンモス浅型ざる
P.255



ベンリナー
P.632

SUPER BLENDER

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



① アサヒ スーパーブレンダー tiny (タイニー) ASH-6S

〈FBL-69〉 8-0610-0101 ￥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〉 8-0610-0201 ￥80,000
185×260×H457

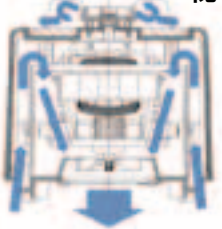
■仕様

	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.889

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、加熱された空気を吐き出し、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。

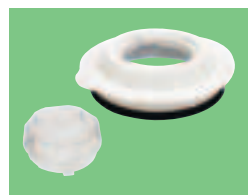
又、極度に負荷がかかった時や、熱が蓄積した際は保護装置が働き、モーターが壊れない様に保護します。厨房内でのタフな使用環境を想定して耐久性を高めました。



③ tiny用 ミルサー ASH-5-W

〈FBL-73〉 8-0610-0301 ￥30,000

基本パーツ&オプション



■容器蓋セット (S・L共通) 8-0610-0102 ￥5,500



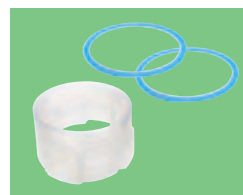
■容器 8-0610-0103 L ￥11,500
8-0610-0104 S ￥9,500

■Oリング (5枚入) 8-0610-0105 ￥1,700



■カッター ペースト刃用 8-0610-0106 ￥15,500

■カッター ロックアイス刃用 8-0610-0107 ￥15,500



■ベースパッキン 青(5枚入) 8-0610-0108 ￥2,500

■ベース 8-0610-0109 ￥4,400



■スティック スクレーパー 8-0610-0110 ￥3,500

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

特殊刃

ペースト刃



加水量を減らし、食材を細かく粉砕する性能が優れた刃。施設様で提供されるムース食・ソフト食などの嚥下食や、ペースト・ピューレ・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」

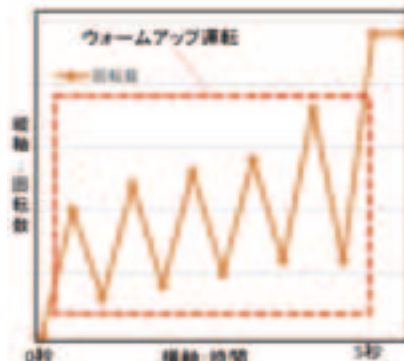
asahiのブレンダーが持つ攪拌性能に優れた水流「ダンシング攪拌」。その秘密は、粉碎性・耐久性に優れた極厚のギザ刃と、特殊な形状の容器が引き起こす独特のリズム。これにより水分が少なくても、全ての内容を綺麗に攪拌することが可能です。業界トップレベルの攪拌性能をお約束します。

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。



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)

高い安全性と操作性

誤操作を防ぐ2つの安全スイッチ



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
- ・攪拌力に優れる高速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。



TKG18-8 ボール
P.243



ハンドクリーナー
P.427

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



① **DLC-NXJ2PG (大型)**
〈CKI-22〉**8-0611-0101 ￥160,000**

3.0ℓ



② **DLC-N7JPG (中型)**
〈CKI-24〉**8-0611-0201 ￥115,000**

1.9ℓ



③ **DLC-10PRO**
〈CKI-15〉**8-0611-0301 ￥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	①Aメタルブレード②Eプラスチックドゥブレード③G1mmスライサー ④Hおろし金⑤Iディスク用ハンドル⑥Jプラスチックパチュラー ⑦Kブレードクリーナー (NXJ2PG) ⑧Q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。

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 		①DLC-NXJ2PG (大型)				②DLC-N7JPG (中型)			③DLC-10PRO		
	A	メタルブレード	8-0611-0102	DLC-301-BI	¥10,000	8-0611-0202	DLC-N7MBI※	¥9,000	8-0611-0302	FP-100TXI3	¥3,300	
	B	プラスチックワークボール	8-0611-0103	DLC-NXWBP※	¥11,000	8-0611-0203	DLC-N7WBP※	¥8,000	8-0611-0303	FP-631A	¥3,800	
	C	G用カバー	8-0611-0104	DLC-NXCG2※	¥ 8,500	8-0611-0204	DLC-N7CG※	¥7,000	8-0611-0304	DLC-117B	¥3,300	
	D	ブッシュスリーブ	8-0611-0105	DLC-NXPS2※	¥ 8,500	8-0611-0205	DLC-N7PS※	¥7,000	8-0611-0305	DLC-118B	¥3,300	
	E	小ブッシャー(白いプラスチック)	8-0611-0106	DLC-NXSP	¥ 2,000	8-0611-0206	DLC-020BTX	¥ 800	8-0611-0306	DLC-120B	¥ 700	
	F	ドゥブレード	8-0611-0107	DLC-309A	¥ 4,000	8-0611-0207	DLC-N7DB※	¥2,500	8-0611-0307	FP-749	¥1,400	
	G	1mmスライサー	8-0611-0108	DLC-341CH	¥ 7,500	8-0611-0208	DLC-041TXJ	¥5,000	8-0611-0308	DLC-841TX	¥3,000	
	H	おろし金	8-0611-0109	DLC-335CH	¥ 8,500	8-0611-0209	DLC-035TXJ	¥6,500	8-0611-0309	DLC-835TX	¥3,500	
	I	ディスク用ハンドル	8-0611-0110	DLC-339A	¥ 4,000	8-0611-0210	DLC-N7DH※	¥2,500	8-0611-0310	DLC-139	¥1,500	
J	プラスチックスパチュラー (へら)	8-0611-0111	DLC-302	¥ 2,000	8-0611-0211	DLC-650	¥ 700	8-0611-0311	DLC-650	¥ 700		
K	ブレードクリーナー	8-0611-0112	DLC-303	¥ 2,000	—	—	—	—	—	—		
Q	クリーニングブラシ	—	—	—	8-0611-0212	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 		①DLC-NXJ2PG (大型)			②DLC-N7JPG (中型)			③DLC-10PRO		
	L	ファインシュレッダー	—	—	—	8-0611-0213	DLC-034TXJ	¥5,000	8-0611-0312	DLC-834TX	¥3,000
	M	2mmスライサー	8-0611-0113	DLC-342CH	¥ 7,500	8-0611-0214	DLC-042TXJ	¥5,000	8-0611-0313	DLC-842TX	¥3,000
		3mmスライサー	—	—	—	—	—	—	8-0611-0314	DLC-843TX	¥3,000
		4mmスライサー	8-0611-0114	DLC-344CH	¥ 7,500	8-0611-0215	DLC-044TXJ	¥5,000	8-0611-0315	DLC-844TX	¥3,000
	N	ミディアムシュレッダー	8-0611-0115	DLC-337CH	¥ 7,500	8-0611-0216	DLC-037TXJ	¥5,000	8-0611-0316	DLC-837TX	¥3,000
	O	シンプルカバー	8-0611-0116	DLC-NXCS2※	¥ 8,500	8-0611-0217	DLC-N7CS※	¥7,000	8-0611-0317	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。

4.2ℓ



① DLC-NXJ2PS
(大型)〈CKI-20〉
8-0612-0101 ¥130,000

4.2ℓ



② DLC-NXJ2SS
(大型)〈CKI-21〉
8-0612-0201 ¥150,000

3.0ℓ



③ DLC-N7JPS
(中型)〈CKI-26〉
8-0612-0301 ¥95,000

3.0ℓ



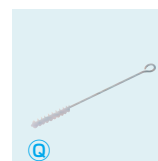
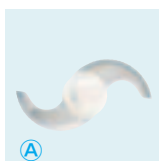
④ DLC-N7JSS
(中型)〈CKI-25〉
8-0612-0401 ¥110,000

※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	①Aメタルブレード②Jプラスチックスパチュラー ③K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	①Aメタルブレード②Jプラスチックスパチュラー ③Qクリーニングブラシ	

単機能タイプ 基本パーツ



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-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	8-0612-0102	DLC-301BI	¥10,000	8-0612-0202	DLC-301BI	¥10,000
B	プラスチックワークボール	8-0612-0103	DLC-NXWBP※	¥11,000	—	—	—
P	ステンレスワークボール	—	—	—	8-0612-0203	DLC-NXWBS※	¥30,000
J	プラスチックスパチュラー (へら)	8-0612-0104	DLC-302	¥2,000	8-0612-0204	DLC-302	¥2,000
K	ブレードクリーナー	8-0612-0105	DLC-303	¥2,000	8-0612-0205	DLC-303	¥2,000
O	シンプルカバー	8-0612-0106	DLC-NXCS2※	¥8,500	8-0612-0206	DLC-NXCS2※	¥8,500
オプションパーツ		①DLC-NXJ2PS(大型)			②DLC-NXJ2SS(大型)		
F	ドUBLEレード	8-0612-0107	DLC-309A	¥4,000	8-0612-0207	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	8-0612-0302	DLC-N7MBI※	¥9,000	8-0612-0402	DLC-N7MBI※	¥9,000
B	プラスチックワークボール	8-0612-0303	DLC-N7WBP※	¥8,000	—	—	—
P	ステンレスワークボール	—	—	—	8-0612-0403	DLC-N7WBS	¥22,000
J	プラスチックスパチュラー (へら)	8-0612-0304	DLC-650	¥700	8-0612-0404	DLC-650	¥700
Q	クリーニングブラシ	8-0612-0305	DLC-N7B	¥800	8-0612-0405	DLC-N7B	¥800
O	シンプルカバー	8-0612-0306	DLC-N7CS※	¥7,000	8-0612-0406	DLC-N7CS※	¥7,000
オプションパーツ		③DLC-N7JPS(中型)			④DLC-N7JSS(中型)		
F	ドUBLEレード	8-0612-0307	DLC-N7DB※	¥2,500	8-0612-0407	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

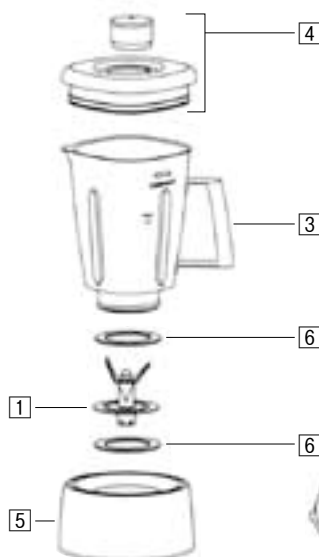
熱い食材対応



⑤ クイジナート
ハイスピードプロセッサー
ホットブレンダー CBT-500PRO2
〈FBL-24〉
8-0612-0501 ¥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)
撹拌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性クラッチ(上下)を採用。



⑤交換部品

No.	パーツ名	品番	価格
1	ステンレスブレード	8-0612-0502 CBT 501N	¥12,000
2	ステンレスクラッチ	8-0612-0503 CBT 502	¥2,000
3	ステンレスボトル	8-0612-0504 CBT 503	¥12,000
4	キャップカバー	8-0612-0505 CBT 504	¥2,000
5	ボトル台	8-0612-0506 CBT 505	¥2,000
6	パッキン(10枚セット)	8-0612-0507 SPB 105	¥2,000





デジタルスケール
P.570



エスプーマ
P.883

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-3200VD
容器容量
2.6ℓ

① ロボクーブ マジミックス
RM-3200VD
〈CLB-27〉 8-0613-0101 ￥57,000
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〉 8-0613-0201 ￥103,000
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〉 8-0613-0301 ￥135,000
215×260×H435



RM-4200VD

「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-3200FA
容器容量
2.6ℓ

④ ロボクーブ マジミックス
RM-3200FA
〈CLB-26〉 8-0613-0401 ￥73,000
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〉 8-0613-0501 ￥124,000
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〉 8-0613-0601 ￥168,000
215×260×H453



RM-4200F

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

8-0613-0701 RM-3200用 ￥10,100
8-0613-0702 RM-4200用 ￥11,100
8-0613-0703 RM-5200用 ￥13,400



プラスチック刃

8-0613-0704 RM-3200用 ￥2,780
8-0613-0705 RM-4200用 ￥3,530
8-0613-0706 RM-5200用 ￥6,210



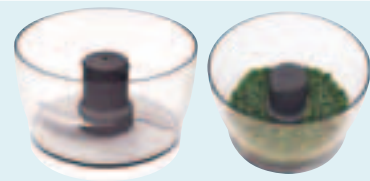
ボウル

8-0613-0707 RM-3200用 ￥9,520
8-0613-0708 RM-4200用 ￥10,600
8-0613-0709 RM-5200用 ￥14,000



インナーボウル

8-0613-0710 RM-3200VD/FA用 ￥9,520
8-0613-0711 RM-4200VD/F用 ￥10,900
8-0613-0712 RM-5200VD/F用 ￥10,900



ミニボウル(各機種共通)

8-0613-0713 ￥5,240

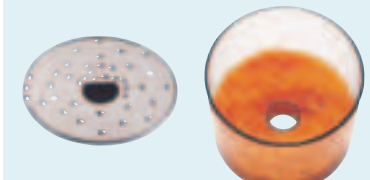
ミニボウル用専用刃(各機種共通)

8-0613-0714 ￥6,210



スライス盤(各機種共通)

8-0613-0715 1mm ￥6,420
8-0613-0716 2mm ￥6,420
8-0613-0717 4mm ￥6,420
8-0613-0718 6mm ￥6,420



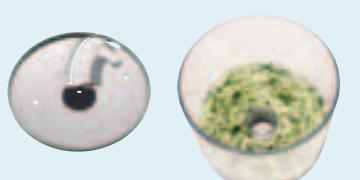
丸千切り盤(各機種共通)

8-0613-0719 2mm ￥6,420
8-0613-0720 4mm ￥6,420
8-0613-0721 6mm ￥6,420



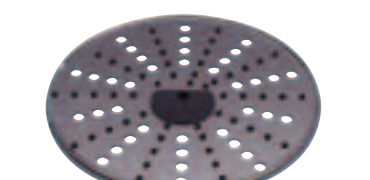
大根おろし盤 (各機種共通)

8-0613-0722 ￥8,990



角千切り盤 3.5×4mm (各機種共通)

8-0613-0723 ￥6,420



チーズおろし盤 (各機種共通)

8-0613-0724 ￥6,420



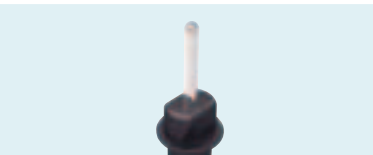
VD用 ボウルカバー

8-0613-0725 RM-3200VD用 ￥8,240
8-0613-0726 RM-3200FA用 ￥9,740
8-0613-0727 RM-4200/5200VD用 ￥8,240
8-0613-0728 RM-4200/5200F用 ￥10,800



VD用 F/FA用 押棒

8-0613-0729 VD用 ￥1,650
8-0613-0730 F/FA用 ￥5,560



盤取付棒(各機種共通)

8-0613-0731 ￥4,410



エッグビーター

8-0613-0732 RM-3200用 ￥9,950
8-0613-0733 RM-4200用 ￥10,900
8-0613-0734 RM-5200用 ￥11,400



スパチュラ(各機種共通)

8-0613-0735 ￥1,960

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ーを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〉 8-0614-0101 ¥181,000
210×285×H370
1スピード

食数
10~30



② ロボクーブ R-3D
〈CLB-24〉 8-0614-0201 ¥244,000
220×305×H430
1スピード

食数
10~50



③ ロボクーブ R-4V.V.B
〈CLB-30〉 8-0614-0301 ¥398,000
225×305×H470
無段階変速

食数
20~80



④ ロボクーブ R-5Plus 200V 9A
〈CLB-03〉 8-0614-0401 ¥482,000
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、使用頻度が高くても安心して
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.B	R-5Plus
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	3相200V 50/60Hz
電流	7A	9A	12.5A	6.5A
消費電力	530W	700W	940W	1.8kW(50Hz)・2.2kW(60Hz)
回転数	1,500rpm/1,800rpm	1,500rpm/1,800rpm	350~3,600rpm	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	13.6kg	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



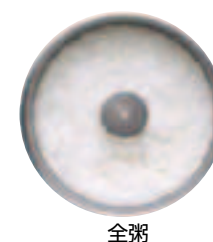
⑤ ロボクーブ ブrikサー 3D
〈CLB-23〉 8-0614-0501 ¥305,000
225×305×H450
1スピード 高速

食数
5~35



⑥ ロボクーブ ブrikサー 5Plus
〈CLB-08〉 8-0614-0601 ¥509,000
280×320×H495 200V
2スピード 低速と高速

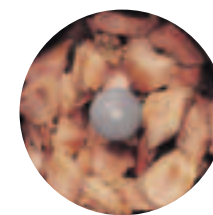
●介護食の処理例●



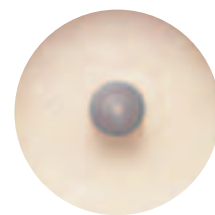
全粥



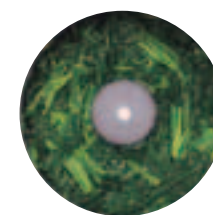
完璧な滑らかさ！



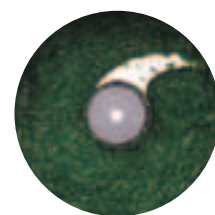
蒸した鮭



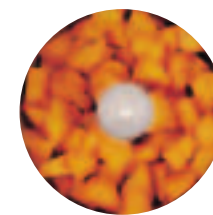
ペースト状・ムース状



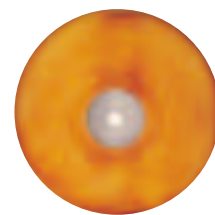
ほうれん草



ペースト状



人参



ペースト状・ムース状

ブrikサーの特長

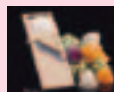
- 高速回転：加水しなくても滑らかなペースト状に処理することが可能。
- ステンレス容器：耐久性があり衛生的。お粥などの処理も可能。
- スクレーパー：攪拌中に食材を掻き落とすことができるため、均一に処理することが可能。

■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



TKG マンモス浅型ざる
P.255



ペンリナー
P.632

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〉[P](#)

8-0615-0101 ￥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〉[P](#)

8-0615-0201 ￥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〉[P](#)

8-0615-0301 ￥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〉[P](#)

8-0615-0401 ￥100,000
280×315×H405

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

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

スクレーパータイプ

手間を省いて、攪拌効果を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〉[P](#)

8-0615-0501 ￥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〉[P](#)

8-0615-0601 ￥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〉[P](#)

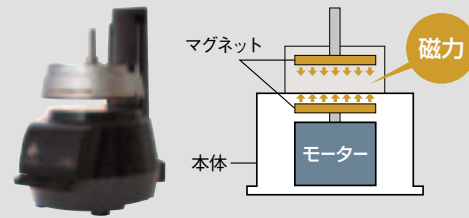
8-0615-0701 ￥110,000
280×315×H490

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

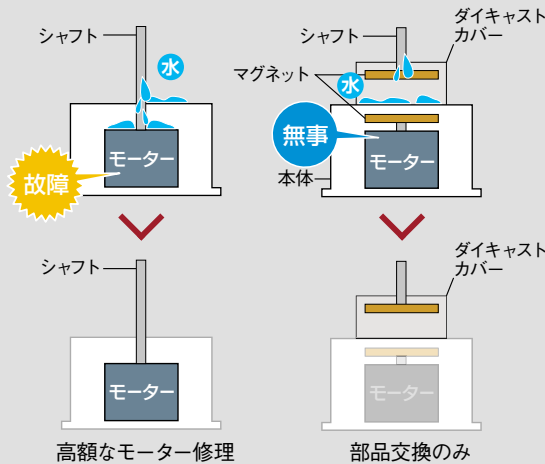
パワフルなインダクションモーターの動力を
マグネットを介して伝導させています。



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。

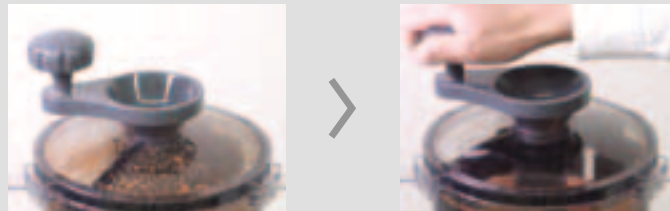
従来品	マルチシェフ
モーターと直結するシャフトを伝って内部まで水分が侵入	ダイキャストカバーだけに水分が侵入



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
なきめの細かさに。



① マルチシェフ フードプロセッサー用パーツ 〈CML-32〉



調理機械

フードプロセッサー・
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

■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	8-0616-0101	¥ 7,000	PMC1-013	8-0616-0116	¥ 7,000
2 小ブッシャー	PMC1-015	8-0616-0102	¥ 1,000	PMC1-015	8-0616-0117	¥ 1,000
3 ブッシャースリーブ	PMC1-014	8-0616-0103	¥ 7,000	PMC1-014	8-0616-0118	¥ 7,000
4 フラットカバーセット(キャップ付き)	PMC1-011012	8-0616-0104	¥ 7,000			
10 ワークボール	PMC1-010	8-0616-0105	¥ 8,000	PMC1-010	8-0616-0119	¥ 8,000
11 カuttingブレード(正広製)	PMC1-003	8-0616-0106	¥15,000			
12 カuttingブレード				PMC15-003	8-0616-0120	¥ 9,000
13 ドッコねブレード	PMC1-005	8-0616-0107	¥ 2,500			
14 1mmスライサー(正広製)	PMC1-001	8-0616-0108	¥10,000			
15 1mmスライサー				PMC15-001	8-0616-0121	¥ 5,000
16 おろしディスク(ツボエ製)	PMC1-006	8-0616-0109	¥10,000			
17 おろしディスク				PMC15-006	8-0616-0122	¥ 6,500
18 デュアルシュレッダー 2/4mm	PMC1-008	8-0616-0110	¥ 5,000			
19 ベントシャフト	PMC1-007	8-0616-0111	¥ 2,500	PMC1-007	8-0616-0123	¥ 2,500
20 ストレートシャフト	PMC1-009	8-0616-0112	¥ 2,000			
21 プロスパチュラ	PMC1-016	8-0616-0113	¥ 2,000	PMC1-016	8-0616-0124	¥ 2,000
22 クリーニングブラシ	PMC1-017	8-0616-0114	¥ 800	PMC1-017	8-0616-0125	¥ 800
23 カバー用パッキン	PMC1-021	8-0616-0115	¥ 1,500	PMC1-021	8-0616-0126	¥ 1,500

オプションパーツ



2mmスライサー(正広製)
MC-1000FPM用
PMC1-002
8-0616-0171 ¥10,000



スクレーパーセット
MC-1000・1500FPSR用
PMC1-026
8-0616-0172 ¥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	8-0616-0127	¥ 7,000	PMC1-011012	8-0616-0134	¥ 7,000
10 ワークボール	PMC1-010	8-0616-0128	¥ 8,000	PMC1-010	8-0616-0135	¥ 8,000
11 カuttingブレード(正広製)	PMC1-003	8-0616-0129	¥15,000			
12 カuttingブレード				PMC15-003	8-0616-0136	¥ 9,000
13 ドッコねブレード	PMC1-005	8-0616-0130	¥ 2,500			
21 プロスパチュラ	PMC1-016	8-0616-0131	¥ 2,000	PMC1-016	8-0616-0137	¥ 2,000
22 クリーニングブラシ	PMC1-017	8-0616-0132	¥ 800	PMC1-017	8-0616-0138	¥ 800
23 カバー用パッキン	PMC1-021	8-0616-0133	¥ 1,500	PMC1-021	8-0616-0139	¥ 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	8-0616-0140	¥10,000	PMC1-011013	8-0616-0151	¥ 7,000	PMC1-011013	8-0616-0161	¥ 7,000
6 スクレーパーカバーヘラ(1組)	PMC5-022	8-0616-0141	¥ 1,500	PMC1-022	8-0616-0152	¥ 1,200	PMC1-022	8-0616-0162	¥ 1,200
7 スクレーパーボールヘラ(1組)	PMC5-023	8-0616-0142	¥ 1,500	PMC1-023	8-0616-0153	¥ 1,000	PMC1-023	8-0616-0163	¥ 1,000
8 スクレーパーアーム	PMC5-024	8-0616-0143	¥ 3,000	PMC1-024	8-0616-0154	¥ 1,800	PMC1-024	8-0616-0164	¥ 1,800
9 スクレーパーハンドル	PMC5-025	8-0616-0144	¥ 9,000	PMC5-025	8-0616-0155	¥ 9,000	PMC5-025	8-0616-0165	¥ 9,000
10 ワークボール	PMC5-010	8-0616-0145	¥13,000	PMC1-010	8-0616-0156	¥ 8,000	PMC1-010	8-0616-0166	¥ 8,000
11 カuttingブレード(正広製)	PMC5-003	8-0616-0146	¥20,000	PMC1-003	8-0616-0157	¥15,000			
12 カuttingブレード							PMC15-003	8-0616-0167	¥ 9,000
13 ドッコねブレード	PMC5-005	8-0616-0147	¥ 3,000						
21 プロスパチュラ	PMC1-016	8-0616-0148	¥ 2,000	PMC1-016	8-0616-0158	¥ 2,000	PMC1-016	8-0616-0168	¥ 2,000
22 クリーニングブラシ	PMC1-017	8-0616-0149	¥ 800	PMC1-017	8-0616-0159	¥ 800	PMC1-017	8-0616-0169	¥ 800
23 カバー用パッキン	PMC5-021	8-0616-0150	¥ 2,000	PMC1-021	8-0616-0160	¥ 1,500	PMC1-021	8-0616-0170	¥ 1,500



ロック&ロック コンテナ
P.217



18-8ビタミンジュサー
P.887

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
洗濯用
清掃用品
長靴白衣
衛生
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



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



■付属品



Panasonic



■付属品



2 パナソニック フードプロセッサー MK-K81

〈CPL-09〉 8-0617-0201 ￥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。

■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			

関連商品 他 フードプロセッサー→P.607



■付属品



5 テスコム フードプロセッサー TK441

〈CHC-52〉 8-0617-0501 ￥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、ブラシなどを本体に一体収納。
電源コードもすっきり。

Cuisinart



チョッパー機能と グラインダー機能を 1台で!



●容器を傾けてもブレードが外れにくいロックシステムを採用。

6 クイジナート チョッパー&グラインダー CGC4WJ

〈CTI-03〉 8-0617-0601 ￥12,000

135×190×H236
電源:AC100V 50/60Hz
消費電力:110W
容量:180g(玉ねぎみじん切り)
質量:1.2kg
その他付属品:スパチュラ
●グラインド機能でナッツ類やごま(15g以上)、にぼしなどの乾物類の粉碎も可能です。

1 パナソニック マルチプロセッサー MK-FE601

〈CPL-11〉 8-0617-0101 ￥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。

■付属品



4 パナソニック フードプロセッサー MK-K48P

〈CPL-02〉 8-0617-0401 ￥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)

■付属品



■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	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	コード リール	ガラス製 容器
MK-K81	●※	●	●	●	●	●	●	●	●
MK-K61	●※	●	●	●	●	●	●	●	●
MK-K48P	●	●					●		●

※ブラックハードチタンカッター採用。



■付属品



7 タイガー マイコンフードプロセッサー SKF-H100 ブラック

〈CHC-53〉 8-0617-0701 ￥19,800

287×179×H238
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:160W
回転数:1600/2800rpm
容量:最大650g(ハンバーグのたね)/600ml(液体)
定格時間:30分
質量:2.6kg
●容器は軽くて丈夫なステンレス製。ディンプル加工で食材が周囲にはりつきにくくなっています。
●スープやジュース等の液体も調理可能。
●4つの調理コースを採用。(みじん・ミンチ、おろし・スープ、すりみ、パンこね)



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！

迷ったらコレ！



処理容量
1.5L

処理容量
0.8L



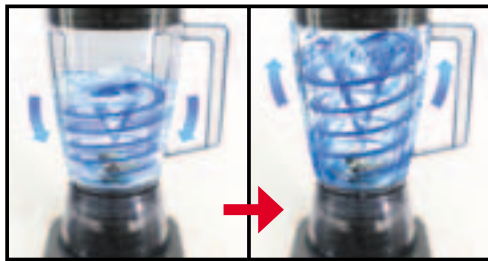
スモールボトル
ASH-2-1-S
(付属品)

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 (レンピ化) 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。



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〉 8-0618-0101 ¥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トに！

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、さらに下部の穴から、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〉 8-0618-0201 ¥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.)

- 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.890参照ください。

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。



パコジェット

パコジェット Freezing to pacotize



③



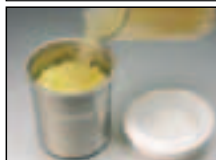
④



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。

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

NEW

③ 凍結粉碎調理器 パコジェット PJ-Jr

〈CPK-07〉 8-0618-0301 ¥600,000

182×360×H498
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,000W
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、洗浄セット一式

④ 凍結粉碎調理器 パコジェットPJ-2plus

〈CPK-06〉 8-0618-0401 ¥880,000

182×360×H498
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:870W
ポーション設定範囲:0.1～10 (0.1ポーション8ml)
容器容量:800ml
加工食品冷凍温度:−20～−23℃
質量:16.6kg
付属品:専用容器×2、洗浄セット一式、スプーン

■③④付属品



目盛付キッチンポット
P.207TKG18-8 ボール
P.243

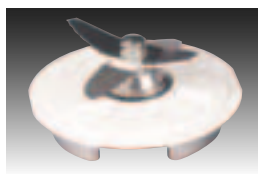
食品衛生法適合品

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。

SUPER BLENDER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

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、フローズドリンク・アイススモージー・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

8-0619-0102 カッター(ロックアイス刃用) ¥15,500

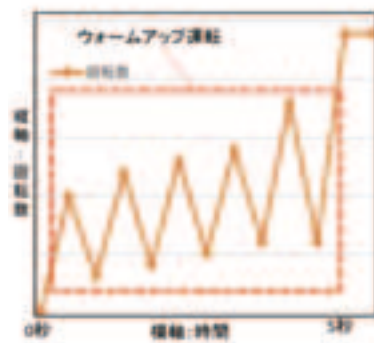
継承した攪拌力

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。

関連商品 その他ブレンダー・交換用部品→P.610

強靱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) 国産 ¥130,000

8-0619-0301 ピンク

8-0619-0302 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靱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としてご使用いただけます。



④ パワフルミキサー KC-4859R

〈FMK-49〉国産 8-0619-0401 ¥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、野菜スモ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。



NEW

⑤ タイガー ミキサー SKT-A100

〈FMK-67〉国産 8-0619-0501 ¥21,000

190×210×H382

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:270W

回転数:9,000/分

容量:1,000ml

定格時間:連続4分間運転、2分間停止のくり返し

コード長さ:1.2m

付属品:ヘラ付きブラシ

質量:2.8kg

- 軽くてたっぷり容量のトライトン製カップ。
- ブラックチタンコートのカッター刃でなめらかに仕上がります。
- "パワフル"モードで果物の皮や種も調理できます。

TIGER



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」

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 バイタブレップXL 10272**
〈FBL-57〉**8-0620-0101 ￥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。
水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



5.6ℓボトル



2.0ℓボトル



アクセラレーター

② バイタミックス ブレンダー バイタブレップ3 10087

〈FBL-29〉**8-0620-0201 ￥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〉**8-0620-0301 ￥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、シェー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〉**8-0620-0401 ￥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 リテナー 15596

〈FDL-64〉**8-0620-0501 ￥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。

Panasonic

※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
うへご発注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。



- ⑥ パナソニック ミキサー MX-153G ガラスコップタイプ**
〈FMK-65〉**8-0620-0601 ￥49,800**
188×262×H512
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:295W
コップ容量:1,800ml
質量:5kg
定格時間:4分間運転、2分間停止の繰り返し
●分解可能なコック部構造により衛生的です。
●ショートスイッチ付きで、提供直前にムラなく
攪拌できます。

**MX-153G、P交換部品は末尾ページ
P.2586(資料集10)を参照ください。**



- ⑦ パナソニック ミキサー MX-153P プラスチックコップタイプ**
〈FMK-66〉**8-0620-0701 ￥46,800**
188×262×H512
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:295W
コップ容量:1,800ml(トライタン)
質量:4kg
定格時間:4分間運転、2分間停止の繰り返し
●分解可能なコック部構造により衛生的です。
●ショートスイッチ付きで、提供直前にムラなく
攪拌できます。
●プラスチックコップは食洗機使用可能です。



- ⑧ パナソニック ファイバーミキサー MX-X301(G)**
〈FMK-57〉**8-0620-0801 ￥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〉**8-0620-0901 ￥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!



18-8 角パット
P.131



TKG18-8 ボール
P.243

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
フコ
洗浄用
清掃用品
衛生
消耗品
ハンケ
ウェ
フ
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
旅館
用品
椅子
サイン
店舗
備品



中が見える
便利なコンテ
ナカバー

① ハミルトンビーチ フードブレンダー HBF1100

〈FBL-67〉[国産](#) 8-0621-0101 ¥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

処理容量
3.6ℓ



処理容量
3.6ℓ

- 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、仕上がり状態をより細かくコントロールすることができます。
- オイルなどを少量つ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。

② ハミルトンビーチ フードブレンダー HBF1100S

〈FBL-68〉[国産](#) 8-0621-0201 ¥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

処理容量
3.6ℓ



処理容量
1.4ℓ

⑤ ハミルトンビーチ フードブレンダー HBF900S

〈FBL-83〉[国産](#) 8-0621-0501 ¥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



NEW

⑥ ハミルトンビーチ ブレンダー HBH455

〈FBL-A6〉[国産](#) 8-0621-0601 ¥110,000

187×216×H448
ボトル容量:1.4ℓ(トライトン)
定格電圧:単相100V 50/60Hz
消費電力:921W
質量:4.5kg
攪拌2段切替:高速22,000/1分
低速18,000/1分

- タイマーは、40秒まで5秒単位の設定可能。
- キューブアイスも砕くことができます。

NEW

⑨ ハミルトンビーチ バブブレンダー HBB908R

〈FBL-A3〉[国産](#) 8-0621-0901 ¥40,000

205×195×H400
ボトル容量:1.25ℓ(ポリカーボネイト)
定格電圧:単相100V 50/60Hz
消費電力:573W
質量:2.75kg
攪拌2段切替:高速25,000/1分
低速20,000/1分

- 切替スイッチはOFF、LOW、HIとシンプルです。

※キューブアイスはご使用できません。

処理容量
1.25ℓ



⑪ ハミルトンビーチ エクリプスブレンダー HBH755

〈FBL-84〉[国産](#) 8-0621-1101 ¥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。
- レシビやドリンクの量に合わせ、それぞれに最適なプログラムを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することができます。

処理容量
1.8ℓ

※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。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。



NEW

③ ハミルトンビーチ フードブレンダー HBF510

〈FBL-A7〉[国産](#) 8-0621-0301 ¥116,000

190×215×H490
ボトル容量:1.4ℓ(トライトン)
定格電圧:単相100V 50/60Hz
消費電力:1,100W
回転数:高速15,000/1分
低速 1,500/1分
質量:4.7kg

処理容量
1.4ℓ



処理容量
1.4ℓ

NEW

⑦ ハミルトンビーチ ブレンダー HBB255

〈FBL-A4〉[国産](#) 8-0621-0701 ¥53,000

188×215×H411
ボトル容量:1.4ℓ(トライトン)
定格電圧:単相100V 50/60Hz
消費電力:646W
質量:3.4kg
攪拌2段切替:高速22,000/1分
低速18,000/1分

- 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。
- 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。



NEW

⑩ ハミルトンビーチ バブブレンダー HBB909R

〈FBL-B0〉[国産](#) 8-0621-1001 ¥51,000

195×195×H436
ボトル容量:0.95ℓ(ステンレス)
定格電圧:単相100V
消費電力:573W
質量:2.9kg
攪拌2段切替:高速25,000/1分
低速20,000/1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。

処理容量
0.95ℓ



⑫ ハミルトンビーチ ドリンクミキサー HMD200

〈FDL-67〉[国産](#) 8-0621-1201 ¥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

⑬ 18-8ドリンク ミキサー用カップ

〈FDL-04〉[国産](#) 8-0621-1301 ¥5,500

φ105×H173 0.8ℓ(ステンレス)

⑫

⑬



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〉 8-0622-0101 ¥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〉 8-0622-0201 ¥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

処理容量
1.4ℓ

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



③ FMI パワフルブレンダー
MX-1000XTP

〈FBL-39〉 8-0622-0301 ¥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
攪拌切替：高速 27,000r.p.m.
低速 23,000r.p.m.
パルス 27,000r.p.m.
●攪拌効率を上げる特許クロバー型容器
●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

処理容量
1.4ℓ

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〉 8-0622-0401 ¥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)

処理容量
4.0ℓ

ソース・スープ・ドレッシング等



⑤ ワーリング フードブレンダー
BB-300S

〈FBL-A9〉 8-0622-0501 ¥75,000

190×212×H400
ボトル容量：2.1ℓ (ステンレス)
定格電圧：単相100V
消費電力：640W
質量：3.8kg
定格時間：3分
攪拌切替：高速17,000/1分
低速13,000/1分
パルス17,000/1分
●軽量で丈夫なステンレス容器を採用。
●スープやソース、ドレッシングなど素早く
滑らかに攪拌します。

処理容量
1.4ℓ

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〉 8-0622-0601 ¥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

処理容量
1.4ℓ

フレッシュジュース・フロースドリンク等

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〉 8-0622-0701 ¥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。

処理容量
0.95ℓ

フレッシュジュース・フロースドリンク等

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。



⑧ FMI スムージー
専用ブレンダー
コノシュア (防音フード付)

〈FBL-79〉 8-0622-0801 ¥248,000

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。

処理容量
0.95ℓ

スムージー等

キューブアイス



⑨ FMI スムージーブレンダー
STEALTH ステルス885

〈FBL-91〉 8-0622-0901 ¥298,000

220×235×H440
ボトル容量：2.2ℓ (トライトン)
処理能力：最大0.95ℓ
電源：単相100V
消費電力：1,200W
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。

処理容量
0.95ℓ



⑩ FMI 除菌洗浄剤

〈FSV-06〉 8-0622-1001 ¥2,350

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。



目盛付キッチンポット
P.207



TKG18-8 ボール
P.243

“ガストロ”はソース作りの力強い味方です。

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。



① バーミックス ガストロ M300 ホワイト

〈WBC-66〉  8-0623-0101 ￥36,000

② バーミックス ガストロ M300 グレー

〈WBC-70〉  8-0623-0201 ￥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、ウィスク、ピーター、
壁掛けホルダー



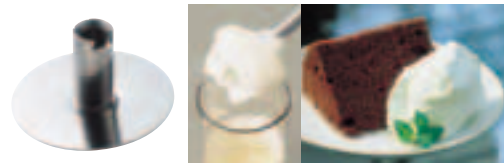
つぶす 8-0623-0102 (ミンサー) ￥1,800

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 8-0623-0103 (ウィスク) ￥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 8-0623-0104 (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

〈WBC-35〉 



8-0623-0301
ニューミンサー
￥2,300

8-0623-0302
スーパーグラインダー
￥5,500

8-0623-0303
パウダーディスク
￥1,200

※パウダーディスクはスーパーグラインダー用アタッチメントです。
●スーパーグラインダーにパウダーディスクをセットして使用する
ことによりさらに細かく、粉末に砕く事ができます。

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。



④ PPクッキングジャグ& カップセット

〈BKT-A3〉  8-0623-0401 ￥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.482

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〉  8-0623-0501 ￥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)



⑥ ブラウン マルチクイック ハンドブレンダー MQ500

〈CML-25〉  8-0623-0601 ￥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。



⑦ ブラウン マルチクイック1 ハンドブレンダー MQ120

〈CML-39〉  8-0623-0701 ￥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)	

■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		



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。



① クイジナート コードレスハンドブレンダー
ボルト CSB-38XJ

〈CBL-14〉 ☎ 8-0624-0101 ¥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。

■①交換部品 ☎

8-0624-0102 バッテリーパック CSB-38XJBP ¥15,000
8-0624-0103 ブレンダーシャフト CSB-38XJSS ¥ 5,800



「つぶす」「混ぜる」が簡単に! お手軽ハンドブレンダー

② ドリテック ハンドブレンダー
HM-803IV

〈CBL-13〉 ☎ 8-0624-0201 ¥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。
●軽くて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。



③ タイガー
スマートブレンダー
SKQ-G200

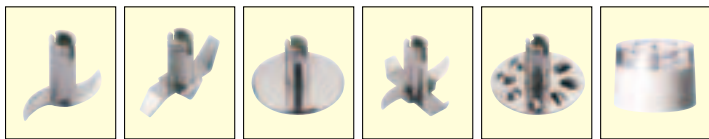
〈CBL-10〉☎ 8-0624-0301 ¥19,500

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。



NEW

④ KHS クイックブレンダーDX 家電
DK5205

〈CBL-16〉 ☎ 8-0624-0401 ¥15,000

60×60×H350
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:120W
コード長さ:約1.7m
回転数:高速12,000回転/分 低速6,000回転/分
定格時間:3分(グラインダー使用時30秒)
質量:960g
付属品:アタッチメント6種(ミンサー・ジューサー・ビーター・マッシャー・ウィスク・グラインダー)、立て掛けスタンド、クリーナー、掃除ブラシ
●肉や魚のミンチ、野菜のマッシュ、ジュースづくり、生クリームの泡立てなど、毎日の調理に幅広くご使用いただけます。



少量の仕込に最適な
ハイパワーハンドミキサー!

⑤ ダイナミック ハンドミキサー 国旗
DMX160

〈CBL-15〉☎ 8-0624-0501 ¥39,800

80×70×H395
電源:単相115V
消費電力:220W
コード長さ:2.8m
回転数:0～13,000回/分
質量:1kg
付属品:Eナイフ160mm、乳化ナイフ
●握りやすいハンドルの形状
●手元で0～13,000回転/分の無段階速度調整が可能
●ステンレスチューブは取り外して洗浄可能
●空気が入りにくく、生地が飛び散りにくい先端形状
●乳化に特化した特殊な刃の形状
※100V電源でご使用いただけます。

18-8 角パット
P.131TKG18-8 ボール
P.243

一台に「きざむ」「まぜる」「おろす」「泡立てる」の機能を搭載!



NEW

① タイガー フードプロセッサー SKU-A100

〈FMK-68〉 8-0625-0101 ￥25,000

171×212×H274

電源:単相100V 50/60Hz

回転数:1,400/1,700

消費電力:140W

容量:500g

定格時間:10分

コード長さ:1.2m

質量:3.2kg

付属品:チョッパーカッター、おろしカッター、ヘラ付ブラシ、カッターブラシ

●調理物の衝突音を和らげる軽くて丈夫なトライトン製カップ

●カップ、フタは食洗機対応です。



NEW

② テスコム フードプロセッサー TK2000

〈CFP-02〉 8-0625-0201 ￥7,400

159×184×H210

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:320W

容量:300g

定格時間:1分

コード長さ:1m

質量:1.1kg

●軽くて丈夫なステンレスボトル。



NEW

③ テスコム フードプロセッサー TK213

〈CFP-01〉 8-0625-0301 ￥6,000

159×184×H216

電源:単相100V 50/60Hz

消費電力:320W

容量:300g

定格時間:1分

コード長さ:1m

質量:1.7kg

●素材が見える、臭いやキズがつきにくい

ガラスボトル。

②・③ 共通付属アタッチメント



<みじん切りカッター>

<パターもみアップ>

<両面おろし月>



④ テスコム ミルミキサー TML162W

〈CML-40〉 8-0625-0401 ￥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、

ミニレシビ

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。



⑤ イワタニ フレッシュミルサー レッド IFM-FR10-R

〈CML-37〉 8-0625-0501 ￥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、オリジナルレシビ

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。



⑥ イワタニ クラッシュミルサー IFM-C20G

〈CML-30〉 8-0625-0601 ￥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&スープレシビ

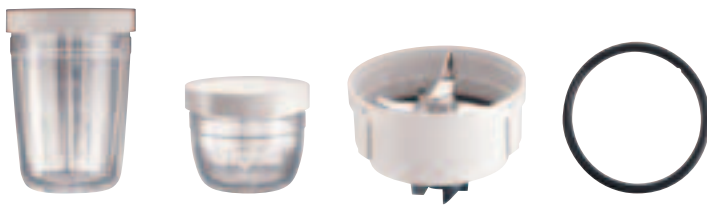
質量:大容器時1.5kg

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。



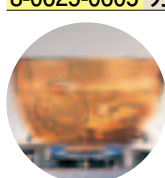
■⑥交換部品

8-0625-0602 大容器 IFM-Y10-H ￥1,400

8-0625-0603 小容器 IFM-Y10-P ￥1,000

8-0625-0604 カッターユニット一式 IFM-20C ￥3,000

8-0625-0605 カッターパッキン IFM-7C-PACK2 ￥200



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。



⑦ 万能こなひき ニューよめっこさんY-308B

〈CKN-02〉 8-0625-0701 ￥15,000

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。蓋を本体にセットしスイッチを入れ、本体を押さえて数秒で粉ひき(ゴマスリ等)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。

③ロボクーブ 野菜スライサー 全国 1~2日
CL-50E・CL-52E 用 替刃 <CSL-71> 直送 運賃別途

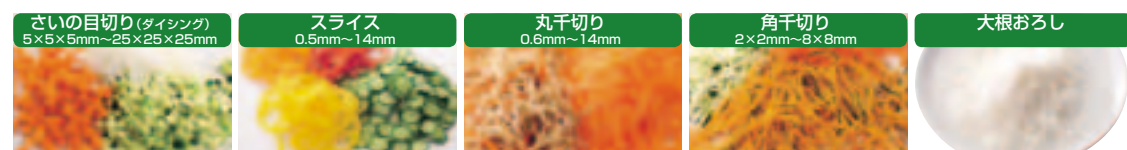


① CL-50E
<CSL-C5> 8-0626-0101 ¥236,000

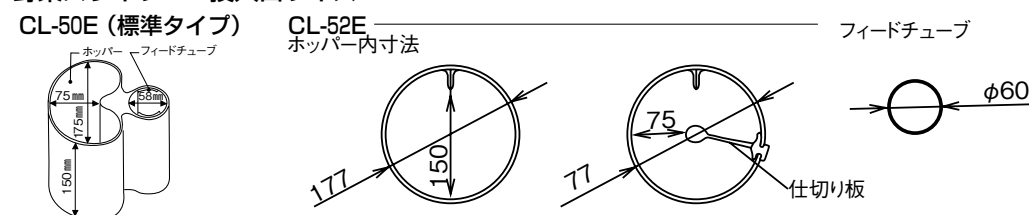
② CL-52E
<CSL-E4> 8-0626-0201 ¥367,000

仕様

型 式	CL-50E	CL-52E
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> 8-0626-0401 ¥174,000

125×180×H880 (H805ホイッパー装着時)
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
ホイッパー時 220

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

⑤ MP-450U

<CBL-11> 8-0626-0501 ¥113,000

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

8-0626-0502 パンサポート ¥18,000

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。



ドレッシング

各種スープ



ソース類

ホイップクリーム



④
ミキサー
+
ホイッパー
(入替可能)
最大処理量
80L

⑤
最大処理量
80L



ロック&ロック コンテナ
P.217TKG18-8 ボール
P.243小さな店で大きな活躍、
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！

スライス 千切り おろし

キャベツ 1分間:約1.5kg(0.8mm厚)

① ミニスライサー SS-250F

〈CSL-F6〉**8-0627-0101 ￥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、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ラクに持ち運

びができます。

③ SS-250専用 おろし用
アタッチメント(押し棒付)〈CSL-05〉**8-0627-0301 ￥5,000**

※SS-250A・B・Cにご使用できます。

スライス 千切り おろし

キャベツ 1分間:約3.6kg(1.2mm厚)

② ミニスライサー SS-350A

〈CSL-61〉**8-0627-0201 ￥138,000**

380×350×H550

スライス円盤(厚み調節付)標準装備

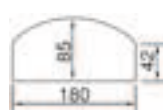
※SS-250Fの処理能力をさらにアップ

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。

■投入口寸法



① SS-250F



② SS-350A

SS-250F(SS-250C)・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。

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 (SS-250C共通)	スライス円盤 8-0627-0102 ￥7,500	スライス円盤 8-0627-0106 ￥7,500	スライス円盤 8-0627-0109 ￥9,000	千切円盤 8-0627-0110 ￥26,000	おろし円盤 8-0627-0113 ￥15,500
	SS-0.5F (0.5mm厚)	SS-2.0F (2.0mm厚)	SS-3B (0.8mm厚)	SS-C1F (1.2×3.0mm)	SS-D1B
	SS-0.8F (0.8mm厚)	SS-2.5F (2.5mm厚)		SS-C2F (1.5×3.0mm)	
	SS-1.2F (1.2mm厚)	SS-3.0F (3.0mm厚)		SS-C3F (2.0×4.0mm)	
② SS-350A	SS-1.5F (1.5mm厚)				
	替刃のみ 8-0627-0114 ￥1,150	替刃のみ 8-0627-0115 ￥1,500	替刃のみ 8-0627-0116 ￥1,100	千切円盤 8-0627-0203 ￥25,000	おろし円盤 8-0627-0206 ￥29,000
				SS-3012 (1.2×3.0mm)	SS-D100
				SS-3020 (2.0×3.0mm)	
③ SS-250F (SS-250C共通)				SS-4030 (3.0×4.0mm)	
④ SS-350A					

■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)	1.5kg/分 (0.8mm厚)	3.6kg/分 (1.2mm厚)

■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) 8-0627-0402 ￥30,000	DS8(8.0mm厚) 8-0627-0406 ￥13,000
	D10(10×10mm) 8-0627-0403 ￥25,000	DS10(10.0mm厚) 8-0627-0407 ￥13,000
	D12(12×12mm) 8-0627-0404 ￥25,000	DS14(14.0mm厚) 8-0627-0408 ￥13,000
	D20(20×20mm) 8-0627-0405 ￥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。



④ 電動野菜カッター 170VC

〈CKT-54〉**8-0627-0401 ￥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)、小投入口用押し棒

●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。

⑤ 万能スライサー 電動マルチー MSC-200

〈CSL-E3〉**8-0627-0501 ￥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 **8-0627-0502 5×5mm ￥38,800****8-0627-0503 8×8mm ￥38,800****8-0627-0504 10×10mm ￥38,800**

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〉**8-0627-0601 ￥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。

■付属品

8-0627-0602
輪切円盤 **￥42,000**

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)

■オプション(別売)

8-0627-0603
笹切円盤(丸千切) **￥22,000**8-0627-0604
角千切円盤 **￥26,400**8-0627-0605
卸し円盤 **￥30,000**8-0627-0606
短冊切円盤 **￥22,000**OMV-300D専用スタンド **8-0627-0607 ￥25,000**

660×670×H548



イケダDX丸ざる
P.261



薬味トンゲ
P.1944



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〉**8-0628-0101** **¥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:30分
質量:10kg
付属品:丸刃砥ぎ器 DX-100T
用途:スライス



■①交換部品 **8-0628-0102 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〉**8-0628-0201** **¥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	薄切用円盤 8-0628-0202 ¥9,800	中厚切用円盤 8-0628-0206 ¥9,800	千切用円盤 8-0628-0209 ¥15,000	おろし円盤 8-0628-0212 ¥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〉**8-0628-0401** **¥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) **8-0628-0402** **¥1,800**

⑤ KB-745E用 タンザク盤

〈CTV-01〉**¥16,000**

8-0628-0501 0.8×2.0mm
8-0628-0502 1.2×3.0mm
8-0628-0503 1.6×3.0mm
8-0628-0504 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



スライス幅 思いのまま
レモンも簡単に切れる



繊維に沿った、
艶のある仕上がり



⑥ 工場用カッター DX-1000 (斜め切り投入口タイプ)

〈CKV-23〉**¥550,000**

8-0628-0601 25°
8-0628-0602 30°
8-0628-0603 35°
8-0628-0604 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。)

⑦ 工場用カッター DX-1000 (輪切り投入口タイプ)

〈CKV-25〉**¥500,000**

8-0628-0701 投入口:φ72 340×560×H500
8-0628-0702 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)

⑧ 工場用カッター DX-1000 (大根千切り/剣用投入口タイプ)

〈CKV-24〉**¥550,000**

8-0628-0801 **¥550,000**

340×560×H500
投入口:80×80

18-0 ケーキバット
P.138イケダ細目角箸
P.260千切り
キャベツ 1分間:約1玉半

〈使用方法〉
キャベツを半分に切って芯だけ抜き、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。

玉ネギ

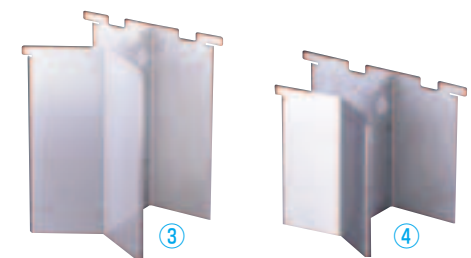
スライス

玉ネギ

スライス

1分間:約6玉

1分間:約4玉



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〉[国産](#) 8-0629-0501 ¥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。ふわっ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 [国産](#)
8-0629-0502 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〉[国産](#) 8-0629-0701 ¥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⑧と共通です。

① 電動 ジャンボキャベツ DRC-80

〈CKY-12〉[国産](#) 8-0629-0101 ¥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、手で押さなくて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 [国産](#) 直送 全国 運賃別途 1〜2日
8-0629-0102 替刃 ¥18,000

千切り

キャベツ 3分間:約1玉



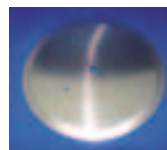
② 電動キャベツ RCS-71

〈CKY-28〉[国産](#) 8-0629-0201 ¥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 [国産](#)
8-0629-0202 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

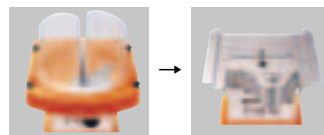
⑥ 電動 キャベツスライサー
SS-6300〈CKY-27〉[国産](#) 8-0629-0601 ¥166,000

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 [国産](#)
8-0629-0602 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。



⑧ キャベスラー(手動)

〈CKY-03〉[国産](#) 8-0629-0801 ¥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。



■交換部品 ⑦⑧⑨共通 [国産](#)
8-0629-0802 替刃(3枚組) ¥1,200

⑨ キャベツくん(手動)

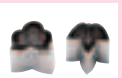
〈CKY-04〉[国産](#) 8-0629-0901 ¥19,500

240×220×H300
刃物スライド機構
厚さ調節付:0〜2.5mm
※キャベスラーの普及型
※替刃は⑧と共通です。

〈使用方法〉

キャベツの頭を少し庖丁で切り落とし、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。ハンドルを回すと千切りキャベツができます。





18-8 業務用 抜型
P.525



きんぴらくん
P.544



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〉**¥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、しらたき、たんざく
※オプション:千切盤2×2mm、2×3mm、3×4mm、
スライス盤(0.3mm～2.5mm)

■① オプションパーツ **¥15,000**

8-0630-0102	スライス盤
8-0630-0103	千切盤 2×2mm
8-0630-0104	2×3mm
8-0630-0105	3×3mm
8-0630-0106	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〉**¥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。

■② オプションパーツ



千切盤 **¥15,000**
(ツマ切り、各種千切り)

8-0630-0202	1.0×1.0mm
8-0630-0203	1.2×1.2mm
8-0630-0204	1.5×1.5mm
8-0630-0205	2.0×2.0mm
8-0630-0206	2.5×2.5mm
8-0630-0207	3.0×3.0mm (標準)
8-0630-0208	4.0×4.0mm

※特注サイズも承ります。



スライス盤 **¥15,000**

8-0630-0209	0.3～2.5mm 厚さ調節付	¥15,000
8-0630-0210	3.0mm	¥12,000
8-0630-0211	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〉**¥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〉**¥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 **¥6,300**

8-0630-0402 2×2mmセット

8-0630-0403 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〉**¥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 **¥5,500**

8-0630-0502 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〉**¥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

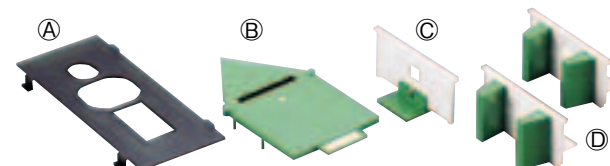
■⑥ 交換部品 **¥2,000**

8-0630-0602 平刃(2枚組) **¥2,000**

8-0630-0603 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。



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 **¥9,800**

8-0630-0801	2×2mmセット
8-0630-0802	3×3mmセット
8-0630-0803	4×4mmセット
8-0630-0804	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



⑦ 手動ハイ・スライス

〈CSL-11〉**¥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 **¥2,500**

8-0630-0702 替刃(Vカッター) **¥2,500**

TKG マンモス浅型ざる
P.255セーフティリーフトング
P.465

① キャベツスライサー CAL-V-01

〈CKY-06〉 8-0631-0101 ￥16,500

380×280×H172 スライス有効寸法：最大175mm

■①交換部品

8-0631-0102 替刃(2枚1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〉 8-0631-0201 ￥16,800

350×200×H180 刃渡り：200mm

■②交換部品

8-0631-0202 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。

GEFU®



③ ゲフ スライサー 128559

〈BGE-06〉 8-0631-0301 ￥2,800

103×77×H125

材質：AS樹脂、ポリカーボネイト、ABS樹脂、ステンレススチール

●日本製のブレード刃で、簡単にすばやく4mmの厚さに食材をカットできます。



④ デバイヤー マンドリンカッター スイング プラス 2015-03

〈CMV-17〉8-0631-0401 ￥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

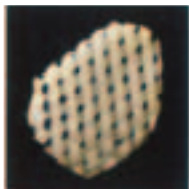
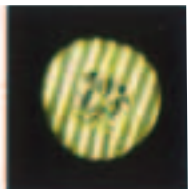


⑤ デバイヤー マンドリンカッター ヴァイパー 2016-00

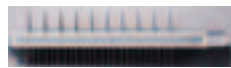
〈CMV-15〉8-0631-0501 ￥37,000

440×185×H220

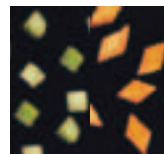
- 刃物プレート:スライスプレート(厚み調節付)×1
クシ刃プレート
10mm×1、4mm×1
- スライス厚は1mm～8mmまで1mm単位で調節できます。
- スライス、千切りはもちろんダイスカットや菱形カットもできます。
- 刃物プレート収納ケース付。



平刃/波刃



クシ刃4/10mm



⑥ プログレッシヴ マンドリンスライサー HGT-11

〈CMV-13〉 8-0631-0601 ￥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

Progressive®



⑦ プログレッシヴ スマートスライス HG-56

〈CSL-D4〉 8-0631-0701 ￥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。

⑧ マトファ 18-0 マンドリンカッター

〈CMV-01〉

8-0631-0801 44601 38枚刃 ￥63,000

クシ刃3・10mm切換式

8-0631-0802 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

8-0631-0803 平刃 ￥6,100



⑨ マトファ マンドリンカッター 215060

〈CMV-02〉8-0631-0901 ￥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

8-0631-0902 替刃 215085 平刃 ￥13,900

8-0631-0903 替刃 215070 細目 ￥10,600

8-0631-0904 替刃 215072 中目 ￥7,500

8-0631-0905 替刃 215074 荒目 ￥7,100



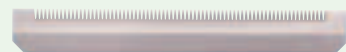


POINT

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、きゅうりがお好みの厚さの千切りになります。



クシ刃荒目を使って…



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〉 8-0632-0101 ￥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 8

8-0632-0102 平刃 ￥780

8-0632-0103 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〉 8-0632-0201 ￥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10目)が付いています。

■②交換部品 8

8-0632-0202 平刃 ￥1,100

8-0632-0203 クシ刃細目 ￥920

8-0632-0204 クシ刃中目 ￥700

8-0632-0205 クシ刃荒10目 ￥600

8-0632-0206 クシ刃荒18目 ￥780

8-0632-0207 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〉 8-0632-0301 ￥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 8

8-0632-0302 安全器具 160×85 ￥330



④ 万能野菜調理器ベンリナー

〈CBV-04〉 8-0632-0401 ￥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 8

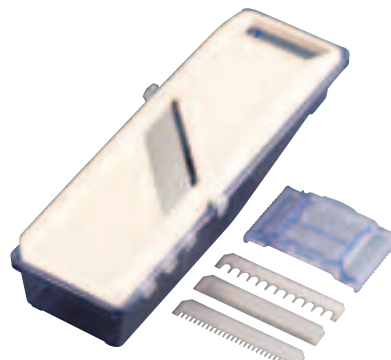
8-0632-0402 平刃 127×26 ￥620

8-0632-0403 クシ刃細目 105×19 ￥700

8-0632-0404 クシ刃中目 105×19 ￥520

8-0632-0405 クシ刃荒目 105×19 ￥450

8-0632-0406 安全器具 100×65 ￥140



⑤ ベンリナー受皿付

〈CBV-03〉 8-0632-0501 ￥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

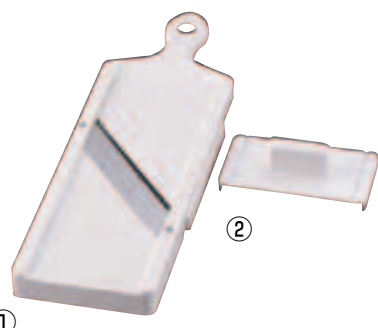
〈CBV-08〉 8-0632-0601 ￥4,200

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。

ロック&ロック コンテナ
P.217薬味トング
P.1944

①

**① スーパーフードスライサー
SFS-101**

〈CSL-91〉 8-0633-0101 ￥1,500

390×130×H28(耐熱80℃)
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**

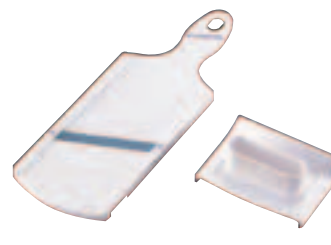
〈CSL-92〉 8-0633-0201 ￥320

70×133×H40(耐熱80℃)
●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〉 8-0633-0301 ￥1,800

390×132×H60(耐熱80℃)
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〉 8-0633-0401 ￥1,500

382×155×H57(耐熱80℃)
●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 抗菌
LT-SD**

〈CSL-80〉 8-0633-0501 ￥1,500

270×90×H7
材質:本体・野菜ホルダー/
ABS樹脂(耐熱70℃)
●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〉 8-0633-0601 ￥800

270×100×H40(耐熱80℃)

**⑦ V型千切り器 VSV-02
(ホルダー付)**

〈CSV-06〉 8-0633-0701 ￥850

270×100×H40(耐熱80℃)
●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〉 8-0633-0801 ￥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〉 8-0633-0901 ￥480

175×53×H12(耐熱80℃)
●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〉 8-0633-1001 ￥2,300

357×128×H46(耐熱温度:70℃)

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〉 8-0633-1101 ￥1,800

276×91×H24(耐熱温度:70℃)

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〉 8-0633-1201 ￥1,500

276×91×H24

刃部/ファインセラミックス
(耐熱温度:70℃)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〉 8-0633-1301 ￥1,800

276×91×H24

刃部/ファインセラミックス
(耐熱温度:70℃)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〉 8-0633-1401 ￥1,000

8-0633-1401 RD レッド

8-0633-1402 OR オレンジ

8-0633-1403 YL イエロー

260×85×H20(耐熱温度:70℃)

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。

8-0633-1404 GR グリーン

8-0633-1405 BU ブルー

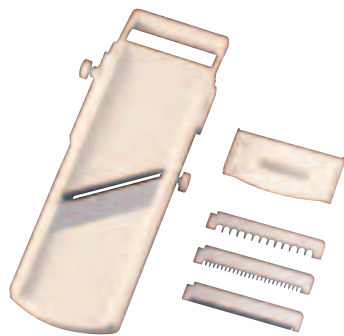
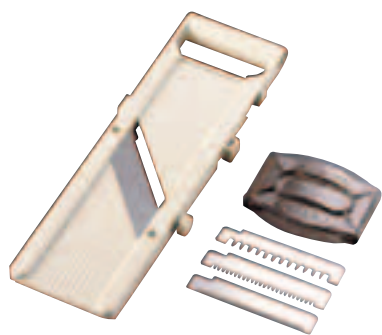
8-0633-1406 PK ピンク



18-0 ケーキバット
P.138



イケダDX丸ざる
P.261



① 野菜調理器 ベジタリアン

〈CYS-16〉 8-0634-0101 ¥2,500

328×108×H30(耐熱80℃)
厚み調整(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

8-0634-0102 平刃	¥520
8-0634-0103 クシ刃細目	¥630
8-0634-0104 クシ刃中目	¥520
8-0634-0105 クシ刃荒目	¥450

② 野菜調理器スーパーベジタリアン

〈CYS-19〉 8-0634-0201 ¥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

8-0634-0202 平刃	¥520
8-0634-0203 クシ刃細目	¥630
8-0634-0204 クシ刃中目	¥520
8-0634-0205 クシ刃荒目	¥450



③ 業務用 せんぎりスライスくん

〈CSL-B3〉 8-0634-0301 ¥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〉 8-0634-0401 ¥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〉 8-0634-0501 ¥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



おろしやすい最適な
角度を科学しました!

⑥ ののじ サラダおろしBOX 洗 LBG-01GW

〈CSO-01〉 8-0634-0601 ¥2,000

225×128×H83

●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。

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〉 8-0634-0701 ¥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



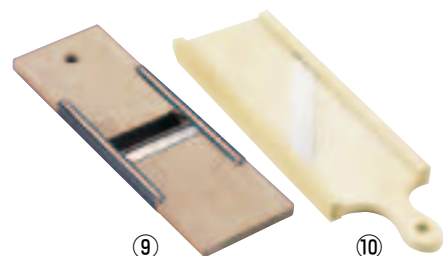
⑧ マイクロブレイン スパイラルカッター 洗 BMI-47

8-0634-0801 MP-310 ブラック

8-0634-0802 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。野菜のパスタが簡単にでき
ます。



⑨

⑩

⑨ 木製 両用野菜調理器

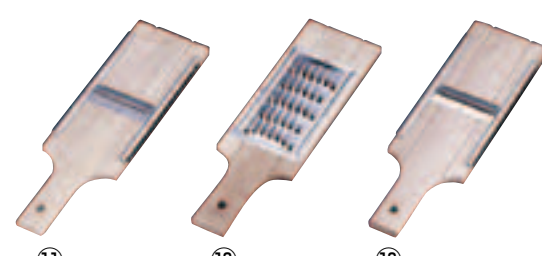
〈CYS-04〉 8-0634-0901 ¥560

268×83×H15

⑩ 木製キャベツスライサー

〈CKY-09〉 8-0634-1001 ¥2,700

365×130×H20



⑪

⑫

⑬

樹・ジュ 野菜調理器 273×83×H17

⑪ けんつま 〈CYS-11〉 8-0634-1101 ¥1,100

●大根、人参のつま切りなどに。

⑫ 蜂の巣(しりしり)

〈CYS-13〉 8-0634-1201 ¥1,300

●大根、人参、キュウリ、じゃがいものさがきに。

⑬ 大根突 〈CYS-12〉 8-0634-1301 ¥1,100

●大根の千切り、人参、ごぼうのきんぴらに。



⑭

⑮

⑭ 木製 羽子板切干突

〈BKL-65〉 8-0634-1401 ¥3,000

350×120×H24

⑮ 18-0 野菜調理器 大根つき

〈CYS-15〉 8-0634-1501 ¥380

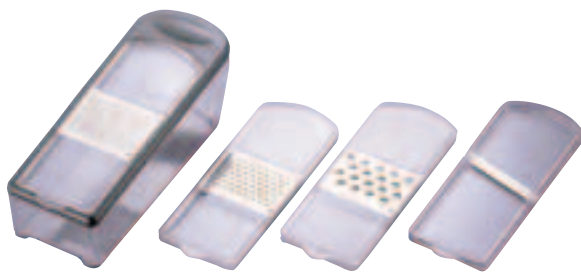
236×88×H12



⑯ 木製 切干突 〈BKL-64〉

8-0634-1601 大 102×600 ¥3,740

8-0634-1602 小 110×450 ¥3,640



① ウェストマーク グレイターセット 1435

〈CTY-18〉 8-0635-0101 ￥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〉 8-0635-0201 ￥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〉 8-0635-0301 ￥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

8-0635-0401 ホワイト HS-768

8-0635-0403 グリーン HS-770

8-0635-0402 レッド HS-769

8-0635-0404 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℃)

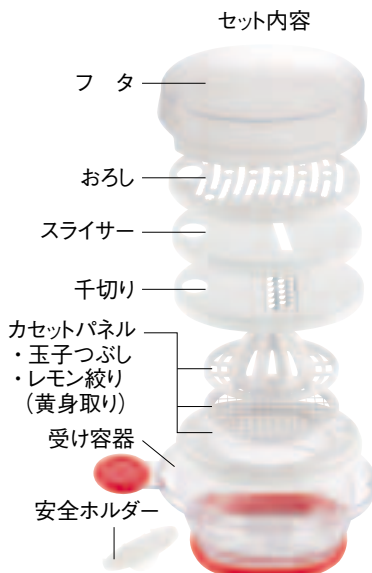
蓋/スチロール樹脂(耐熱80℃)

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〉 8-0635-0501 ￥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〉 8-0635-0601 ￥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〉 8-0635-0701 ￥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

8-0635-0801 No.3226 黄色

8-0635-0802 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

8-0635-0901 No.3221 黄色

8-0635-0902 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

8-0635-1001 No.3222 黄色

8-0635-1002 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> 目

	50Hz	60Hz	
1.7mm刃付	8-0636-0101	8-0636-0102	¥190,000
2.3mm刃付	8-0636-0103	8-0636-0104	¥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・耐磨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> 目 ¥270,000

	50Hz	60Hz	
1.7mm刃付	8-0636-0201	8-0636-0202	
2.3mm刃付	8-0636-0203	8-0636-0204	

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> 目 ¥168,000

8-0636-0301 刃物ブロック1.5mm仕様

8-0636-0302 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

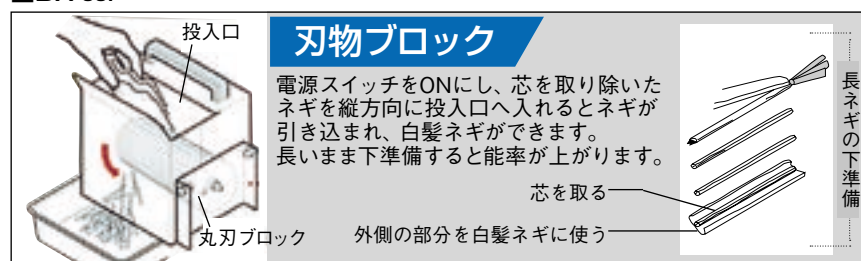
定格時間:20分(連続)

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



刃物ブロック

電源スイッチをONにし、芯を取り除いたネギを縦方向に投入口へ入れるとネギが引き込まれ、白髪ネギができます。長いまま準備すると能率が上がります。

芯を取る

丸刃ブロック 外側の部分を白髪ネギに使う

ネギ切機・
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

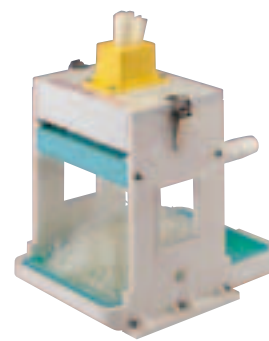
その他
専用カッター類



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> 目

8-0636-0401 ¥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> 目

8-0636-0501 ¥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> 目

8-0636-0601 ¥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> 目

8-0636-0701 ¥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。

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> 目 8-0636-0801 ¥172,000

258×437(+125)×H426

電源:単相100V 50/60Hz

定格消費電力:80W

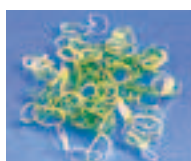
定格時間:25分

厚み調節:1~5mm(無段階)

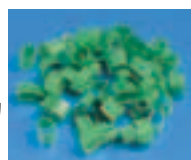
投入口寸法:86×35

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> 目 8-0636-0901 ¥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。



18-8 角バット
P.131TKG マンモス浅型ざる
P.255

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〉 8-0637-0101 ¥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

8-0637-0102 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〉 8-0637-0201 ¥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〉 8-0637-0301 ¥108,000

220×340×H370
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:100/110W
定格時間:20分
厚み:3mm 固定
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!

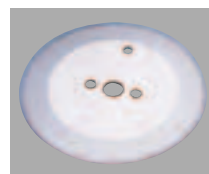
長ネギ 1分間:約10本

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

全国 1~2日 直送 運賃別途

〈CSL-27〉 8-0637-0401 ¥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〉 8-0637-0501 ¥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、ナナメ切りも安全に使用できます。

■⑤交換部品 8-0637-0502 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

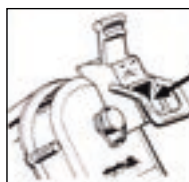
⑥ 電動ネギ平ジュニア

〈CNG-12〉 8-0637-0601 ¥53,000

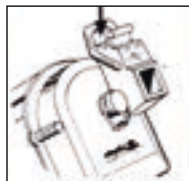
180×270×H310
電源:単相100V
消費電力:80W
定格時間:20分
質量:2.0kg
輪切投入口:35×40
はす切投入口:35×40

■⑥交換部品 8-0637-0602 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。



〈薬味切り〉



〈はす切り〉



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

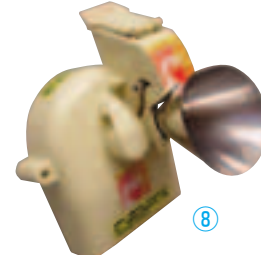
〈CNG-14〉 8-0637-0701 ¥53,000

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。

■⑦交換部品 8-0637-0702 替刃 ¥800

■⑦オプション 8-0637-0703 ササガキ円盤 ¥11,500

8-0637-0704 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段切り替ええます。
●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。

●オロシ円盤(オプション) ●ササガキ円盤(オプション)

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〉 8-0637-0801 ¥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。

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〉 8-0637-0901 ¥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。

■⑨交換部品 8-0637-0902 替刃 ¥3,800



スライス

長ネギ 10分間:約3kg



① 電動 ネギ丸

〈CNG-04〉[8-0638-0101](#) ¥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)

[8-0638-0102](#) 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〉[8-0638-0201](#) ¥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

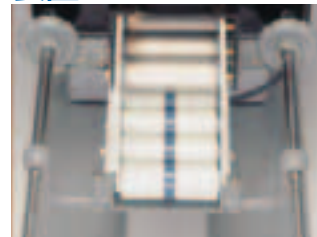
〈CNG-05〉[8-0638-0301](#) ¥29,500

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)とネギが自動的に送り込まれ設定した厚みにネギが切れます。



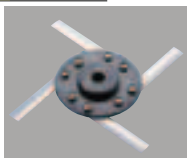
スライス

長ネギ 1分間:約1kg

④ 電動 ネギ平

〈CNG-07〉[8-0638-0401](#) ¥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)

[8-0638-0402](#) 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〉[8-0638-0501](#) ¥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〉[8-0638-0601](#) ¥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〉[8-0638-0701](#) ¥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

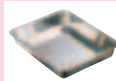
長ネギ 10分間:約8kg

⑧ 電動式 高速ねぎキザミ機 ORN

〈CNG-24〉[8-0638-0801](#) ¥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。



イケダDX丸ざる
P.26118-8 角バット
P.131

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 8-0639-0101 ￥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](#)[8-0639-0201 ￥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 8-0639-0301 ￥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)

〈CSY-04〉[目 ￥330,000](#)8-0639-0401 投入口30°タイプ
8-0639-0402 投入口15°タイプ
8-0639-0403 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で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 8-0639-0501 ￥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

■⑤交換部品

[8-0639-0502 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 8-0639-0601 ￥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。



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 8-0639-0701 ￥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

⑧ 極粗鬼オロシ DX-60Z

〈COL-17〉[目 8-0639-0801 ￥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:極粗オロシドラム、標準オロシドラム(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。



●中粗オロシドラム



●極粗鬼オロシドラム



18-0 ケーキパット
P.138



イケダ細目角鋸
P.260



おろし

大根 1分間:約2本

① マルチオロシ DX-60

〈CML-03〉 8-0640-0101 ¥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。

POINT

③ 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小さくしたこと、で生姜・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2本

③ 電動万能おろし機 Super nob

〈COL-15〉 8-0640-0301 ¥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



おろし

大根 1分間:約5本

⑥ 電動オロシー RHG-15G

〈COL-20〉 8-0640-0601 ¥88,000

(両面おろし円盤(細目、粗目)付)
200×310×H340
投入口:60×70
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 L

8-0640-0602 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。



注意!

15分以上の連続使用は絶対に行わないで下さい。

NEW

⑩ 電動コンパクトオロシ RX-2

〈COL-23〉 8-0640-1001 ¥68,000

160×260×H270
投入口:φ100
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:60/70W
定格時間:15分
処理能力:大根10本/5分
長芋9.2kg/5分
質量:3.2kg
付属品:オロシ盤(中目のみ)

- プラスチック製の為、軽量でスタイリッシュ。
- ※サーマルプロテクター機能は付いておりません。



おろし

じゃがいも 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〉 8-0640-0201 ¥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:じゃがいも(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%アップしたじゃがいも(高粘度)専用小型オロシ機です。

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〉 8-0640-0401 ¥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〉 8-0640-0801 ¥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(自転公転おろし刃)
●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〉 8-0640-0501 ¥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〉 8-0640-0901 ¥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。

⑪ 家庭用 電動大根おろし器 おろしちゃん楽々 MRO-30R

〈COL-18〉 8-0640-1101 ¥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。

