

小型フードスライサー

根菜類から葉菜類まで対応で、刃物交換はワンタッチの安全設計。



専用台(オプション)



簡単操作
ご希望の切裁寸法がワンタッチで選べます。



刃物交換ワンタッチ
工具はいっさい不要。
カッターの取替えは、
カッターカバーを開けて引き抜くだけ。



ベルト着脱スムーズ
新搭載のコンベヤ片持支持構造。
面倒なベルトの取り外しがスムーズ。
毎日の洗浄が簡単。

最後までキレイに切さい
野菜を常に押さえコンベヤで
押さえているので、最後まで正確に切裁できます。

安全対策万全
切さい時、カッターカバー・コンベヤカバーを開けると、
安全装置が働き瞬時にカッターが停止します。

※タッチセンサー 出口部分に手が侵入してバーに触れる
と、タッチセンサーが作動しカッターを自動的に停止させ
ます。(オプション)

※丸千切りプレートには篦切りガイド(別売オプション)と篦
切りガイド用センサー(別売オプション)が必要です。

標準付属	別売オプション				
輪切りプレート	2枚刃	角千切りプレート	短冊切りプレート	おろしプレート	丸千切りプレート
ジャガイモや玉ネギ等の根 菜類に厚みは1~10mmで 調節自在	葉菜類、たくあんなどの茎状材 の輪切りに切さい厚は7種類。 1、2、3、5、6、10、20mm	大根やニンジンなどに。 サイズは6×6mm角、 10×10mm角	ジャガイモや大根などに。 サイズは3×4、3×15、 10×20、6×15	大根おろしやおろしショウガ 等に。和食に欠かせないおろ し調理に使用します。	ごぼうやニンジン等を半丸状に切 さい。ささがきとも呼ばれる切り 方で幅広く利用できます。

■小型フードスライサー

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	消費電力 (kW)	標準付属品	製品重量 (kg)	価格
SFS-20	443×560×535	単相100V 0.49	輪切プレート	57	697,000

フードスライサー



SFS-35



SFS-51



SFS-51ドライ仕様



コントロールパネル
軽くワンタッチで、希望の
切裁寸法(厚み)を選べます。



送りベルトは着脱簡単
上下2本の食材送りベルトの着脱は
工具不要。簡単に着脱できます。

切り方7種、サイズも多彩。

- 切裁寸法を選定して素材を投入するだけの簡単操作。
- ハイステンレスカーボンカッター採用で切り口シャープ。
- 食材送りベルトは、工具を使わず着脱OK!
- 材料投入口からの刃物への接触や落下菌付着を防止するコンベヤカバー、
異常発生時表示付のコントロールパネルなどを搭載した安全設計。
- カッターカバーまたはコンベヤカバーを開けるとカッターの回転が
自動停止する安全装置付。
- ステンレス製で引っ張りのない掃除のしやすい構造で衛生的。
- シンプル構造で、故障の心配が少ない。

■フードスライサー

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	消費電力 (kW)	能力 (kg/h)	標準付属品	製品重量 (kg)	価格
SFS-35	480×1,015×1,220	単相100V 0.6	270~2,000	2枚刃、工具	105	998,000
SFS-51	569×1,100×1,175	3相200V 0.95	400~3,000	2枚刃工具	140	1,420,000

※出口ショートタイプもあります。

カッタープレートの交換でメニューに合った多彩な切さい。

ハイステンレスカーボンカッターは、切れ味抜群。葉菜から根菜類までどんな形状や固さの野菜も、繊維をつぶさずシャープに切裁します。7種類のカッタープレートをご用意しています。

標準付属	別売オプション					
2枚刃	1枚刃	輪切りプレート	角千切りプレート	短冊切りプレート	おろしプレート	丸千切りプレート
切裁厚は7種類、1~20 mm 1、2、3、5、6、10、20 SFS-35のみ8種類	切裁厚は7種類、2~40 mm 2、4、6、10、12、20、40 SFS-35のみ8種類	ジャガイモや玉ネギなどの 球根類に。厚みは1~ 10mmで調節自在	大根やニンジンなどにサイ ズは6×6mm角、 10×10mm角の2種類	ジャガイモなどの球根類、大 根などの根菜類にサイズは 3×4、3×15、 10×20mmの3種類	大根おろしやおろしショウ ガなどに 標準と細目があります	ごぼうやニンジン等を半丸状 に切裁 標準と細目があります

別売オプション	
篦切りガイド 長ネギやゴボウなど細長い 素材を差込んで使います。	タッチセンサー 出口部に手が侵入してバーに当たると、 カッターが自動的に停止します。

■標準付属品一覧表

型式		1枚刃	2枚刃	輪切 プレート	角千切プレート		短冊プレート			おろし プレート	丸千切 プレート	篦切 ガイド	篦切ガイド センサー	ステンレス 取容器	タッチ センサー	工具
					6×6	10×10	3×4	3×15	10×20							
SFS-20	標準型	—	24,200	●	35,000	39,000	30,000	29,000	38,000	33,000	27,000	5,040	9,820	97,000	18,800	—
SFS-35	標準型	40,000	●	71,000	48,000	58,000	48,000	46,000	58,000	48,000	47,000	5,210	10,300	132,000	29,300	●
SFS-51	標準型	48,000	●	82,000	65,000	61,000	59,000	57,000	60,000	56,000	54,000	13,000	●	167,000	25,900	●

※●は標準付属品です。

野菜調理機

根菜類や柔らかめの野菜類をスピーディーに切截・下ごしらえ。

- ジャガイモ、玉ネギ、ニンジンなどの根菜類やナス、キュウリ、キャベツなど柔らかい野菜の切截に。
- カッターカバーを開けるとカッターの回転が自動停止する安全装置付き。
- 停電後の再通電時にカッターが回転しない自己保持回路を内臓。
- 別売オプションのカッタープレートを使えば、切截形状の種類がグンとアップ。



■野菜調理機

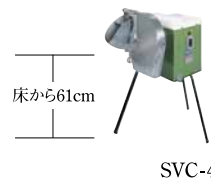
型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	消費電力 (kW)	能力 (kg/h)	標準付属品	製品重量 (kg)	価格
SVC-4	360×645× 465	3相200vまたは単相100v 0.2	300~1,300	輪切、卸、丸千切、短冊切(3×4)、収容箱、脚	29	332,000
SVC-8	360×630× 510	3相200vまたは単相100v 0.2	300~1,300	輪切、卸、6P、15P収容箱、脚	30	388,000
OMV-300D	360×693× 415	単相100v 0.2	250~300	輪切	30	282,000
SVC-44	360×645×1,015	3相200vまたは単相100v 0.4	300~1,300	輪切、卸、丸千切、短冊切(3×4)、収容箱	46	374,000
SVC-48	360×630×1,060	3相200vまたは単相100v 0.4	300~1,300	輪切、卸、6P、15P、収容箱	47	430,000

※SVCは脚付きです。(卓上型) ※プレート収納箱はオプションです。

■付属品一覧表

型式	輪切プレート	おろしプレート	丸千切プレート	角千切プレート			短冊切プレート			ユニバーサルプレート			笹切ガイド	専用脚
				6×6	10×10	3×4	3×15	6×15	3P	6P	15P			
SVC-4	●	●	●	31,000	32,000	●	27,000	29,000	—	—	—	●	●	
SVC-8	●	●	24,000	31,000	32,000	—	—	—	51,000	●	●	—	●	
OMV-300D	●	オープン価格	オープン価格	—	—	オープン価格	—	—	—	—	—	—	オープン価格	
SVC-44	●	●	24,000	31,000	32,000	●	27,000	29,000	—	—	—	●	—	
SVC-48	●	●	—	31,000	32,000	—	—	—	51,000	●	●	—	—	

※●は標準付属品です。



フードカッター

どんな食材もスピーディーにみじん切り。粒度が均一で素材の液汁もムダなく調理。

- 野菜、果物などのみじん切りに。
- コロッケやメンチボール、ギョウザなどの下ごしらえにも。
- カッターカバーが開いているとスイッチが入らず、運転中は開かないなどの安全対策も万全。
- 食材に触れる部分は工具を使わず着脱でき掃除がしやすい構造。



■安全設計

運転中はカッターカバーが開かず、また開いているとスイッチが入りません。



■取出し板

出口部分は、高速でみじん切りされた食材が飛散せずに取れます。



カッターは油圧緩衝装置付なので、力を入れずに持ち上げることができ、ボールの着脱もラクに行えます。(SFC-40)



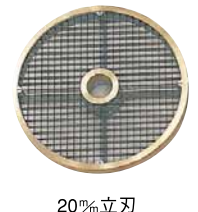
■フードカッター

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	能力 (kg)	消費電力 (kW)	製品重量 (kg)	価格
SFC-27D	520×440× 480	250	単相100v 0.2	33	242,000
SFC-40	685×460×1,050	350	3相200v 0.4	95	645,000
OMF-400D	520×435× 481	250	単相100v 0.2	30	246,000
OMF-500D	630×520× 620	380	3相200v 0.75	78	548,000



サイノ目切機

根菜類がサイの目状にスピーディーに切截できます。



■サイノ目切機

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	能力 (kg/h)	消費電力 (kW)	製品重量 (kg)	価格
SDC-81	390×565×820	1,200	3相200v 0.75	50	562,000

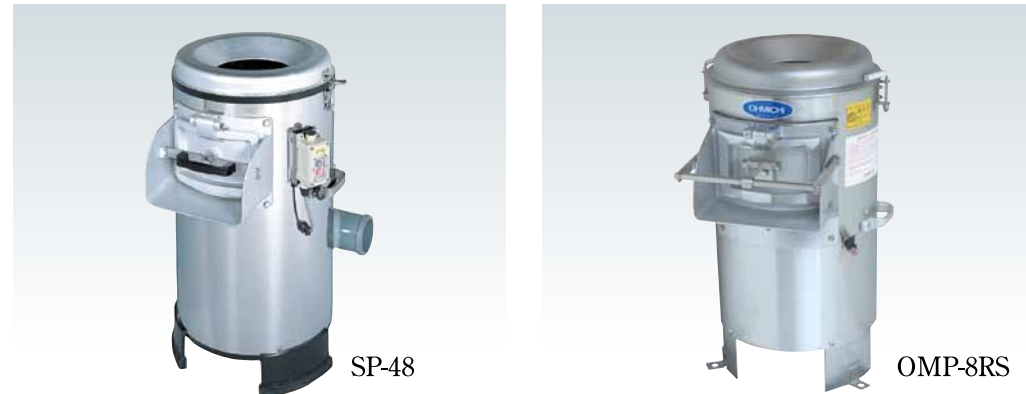
※標準付属は20mm角がセットになります。 ※別売オプションで15mm、10mm角があります。

SDC-81

球根皮剥機

面倒な皮剥き作業を自動化・省力化する球根皮剥機

- ジャガイモ、さつまいも、ニンジン、玉ネギなどの根菜類に。
- 作動中は材料に散水しているので、終了時にはきれいな仕上がりが得られます。
- 剥かれた皮は、分離され自動的に排出されます。
- 皮剥ディスクの回転により根菜類を振動させて剥くので材料のロスはずかす経済的です。
- ステンレス製なので、耐久性にも優れ衛生的です。(P-22/42は除く)
- ドライ仕様は本機とシンクを合体し、衛生面や作業効率をさらに高めるさまざまな工夫がされています。



■球根皮剥機

型式	仕様	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	1回の投入量 (kg)	所要時間 (分)	消費電力 (kW)	給水 (mm)	製品重量 (kg)	価格
SP-42	鋳鉄製	550×740×900	13~15	2	3相200vまたは単相100v 0.4	15φ	120	510,000
SP-28	ステンレス製	380×500×750	8~10	2	3相200vまたは単相100v 0.2	15φ	50	234,000
SP-48	ステンレス製	442×600×850	13~15	2	3相200vまたは単相100v 0.4	15φ	103	357,000
SP-84	ステンレス製	555×728×970	25~30	3	3相200v、0.75	20φ	140	464,000
OMP-8RS	ステンレス製	450×480×700	8~10	2	単相100v、0.2	15φ	53	245,000
OMP-20RS	ステンレス製	520×585×770	15~20	2	3相200v、0.4	15φ	73	325,000

※排水口は右排水が規格になります。左排水タイプは受注生産になります。(SP-28、SP-48、SP-84のみ対応)



ドライ仕様 SP-48D

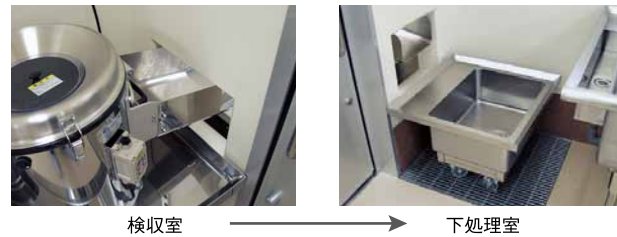
■球根皮剥機(ドライ仕様)

型式	仕様	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	1回の投入量 (kg)	所要時間 (分)	消費電力 (kW)	給水 (mm)	製品重量 (kg)	価格
SP-28D	ステンレス製	930×640× 930	8~10	2	単相100vまたは3相200v 0.2	15φ	80	別途見積
SP-48D	ステンレス製	1,040×690× 959	13~15	2	単相100vまたは3相200v 0.4	15φ	115	別途見積
SP-84D	ステンレス製	1,250×800×1,043	25~30	3	3相200v、0.75	20φ	160	別途見積

※ドライ仕様は専用のシンクがつきます。

■球根皮剥機ディスク盤

型式	ディスク径	価格
SP-28	φ335mm	27,000
SP-42、SP-48	φ393mm	39,000
SP-84	φ500mm	59,000



検収室

下処理室

高速度ミキサー

万能ミキサーとしておなじみの高速度ミキサーが、さらにパワーアップして新登場!(SMX-26・46)

- 攪拌容器、カッターが工具を使わずワンタッチで着脱できるので、使用後の洗浄もラクに行えます。
- 攪拌容器は持ちやすさを考慮した把手付。しかも攪拌時に外れる心配のないクリップ付きの安心設計。
- キャスター付きなので大量の食材もスムーズに移動できます。
- 本体はステンレス製でサビ等に強く耐久性にも優れています。

〈液状素材の攪拌・混合〉

卵のほぐし、カレールー、味噌、粉ミルク、ポタージュスープ、ソース各種、焼肉のタレ、やわらかい果物の粉碎に。



■高速度ミキサー

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	容量 (ℓ)	消費電力 (kW)	製品重量 (kg)	価格
SMX-26	506×370× 983	22	単相100v 0.2	26	245,000
SMX-46	506×370× 983	22	単相100v 0.4	28	260,000
R-750	450×690× 980	30	3相200v 0.75	30	420,000
SMX-26D	945×465×1,130	22	単相100v 0.2	42	別途見積
SMX-46D	945×465×1,130	22	単相100v 0.4	44	別途見積
SMX-81D	1,080×570×1,162	40	3相200v 0.75	60	別途見積

※型式のあとにDがつく場合はドライ仕様になります。

- シンク合体型なので、液状化した食材の注ぎ出しも床にこぼれる心配がなく安心、また取出し口の高さも60cmを確保して衛生的です。

- 攪拌容器、カッターが工具を使わずワンタッチで着脱できるので、使用後の洗浄もラクに行えます。



ドライ仕様 SMX-26D/46D

カッターミキサー



- 低粘度から高粘度の食材まで粉碎・攪拌。
- ソースづくりなど低粘度のものから高粘度のパン生地等まで対応が可能です。
- 食材を粉碎・攪拌しながら、脱泡・加圧・加熱・冷却ができます。

■カッターミキサー

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	容量 (ℓ)	消費電力 (kW) 2段変速	製品重量 (kg)	価格
AC-25S	930×485×1,170	25	3相200v 3.1/1.5	100	1,280,000

りんご切割芯取機・りんご皮むき器



HK-203

- 1時間に2200個の高能率。
りんごの芯を除き2・4・8等分割に。
- 回転している受け皿にりんごや梨を順次刺してのせるだけの簡単操作。
 - 実と芯を別々のシュートから排出。実だけを受け取れます。
 - 切割だけでもOK=みかん、トマトなどには除芯不要分割刃（別売オプション）を。

※HK-201A
※HK-203は芯取必要



りんご皮むき器

手動式



AC-4

- 受け皿に果物をのせて両手でハンドルを押し下げます。
- 除芯と分割を同時にできます。

分割刃：
標準付属品…4等分用分割刃
別売オプション…2等分用分割刃
8等分用分割刃

足踏式



ボンコ20S

- 受け皿に果物をのせて足でペダルを踏んで、除芯・分割を同時に行います。
- 両手が自由なので、芯や実を取出したり果物をのせたりの作業がスムーズ。

分割刃：
標準付属品…4等分用分割刃
別売オプション…2等分用分割刃 ¥8,600
3等分用分割刃 ¥8,600
6等分用分割刃 ¥9,300
8等分用分割刃 ¥13,000
(除芯用、除芯なし)

■りんご切割芯取機・りんご皮むき器

品名	型式	機能	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	能力 (個/h)	付属品	消費電力 (kW)	製品重量 (kg)	価格
りんご切割芯取機	HK-203	皮むき・切割・芯取	600×600×1,250	900	4・6・8ツ割刃	3相200v 0.4	190	1,770,000
	HK-201A	切割・芯取	600×450×1,030	2,200	2・4・8ツ割刃	単相100v 0.2	150	870,000
	足踏機 ボンコ20S	切割・芯取	340×390×1,010	1,300	4ツ割刃	—	19	177,000
	手動式AC-4	切割・芯取	285×180× 260	1,300	4ツ割刃	—	2.1	36,000
りんご皮むき器	手動式	皮むき	130×150× 200	—	—	—	—	13,000

おすすめ厨房備品



スパチュラーナイフ
¥2,200 210×33×55mm
抜群の弾力性。
多彩に使える便利ナイフです。



フードミキサー・ミートチョッパー



OMX-15-2

食品素材の特性を活かしたムラのない攪拌。

- キョウザ、焼肉、ハンバーグ、ハム、ソーセージなど様々な用途に使用できます。
- 短時間で均一に混合、攪拌ができます。
- OMX-80S、OMX-130S型は、二重攪拌羽根を使用しています。
- 本体主要部はステンレス製。堅牢で衛生的です。

■フードミキサー

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	能力 (kg/回)	消費電力 (kW)	製品重量 (kg)	価格
OMX-15-2	512×250× 580	7~10	単相100v 0.2	38	295,000
OMX-50-2	750×500× 880	20~40	3相200v 0.75	75	775,000
OMX-M80R-2	1,060×600×1,010	40~80	3相200v 0.75	150	1,715,000

衛生、能力、送り込み、すべてにパーフェクトな挽肉機。

- 食肉など短時間できれいに挽肉します。
- 食肉類のほか、魚、豆腐、野菜、果物など幅広い用途に使用できます。
- プレートナイフは耐摩耗性に優れた材質を使用。
- 用途に合わせたプレートを各種用意しています。



OMC-32

■ミートチョッパー

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	能力 (kg)	消費電力 (kW)	製品重量 (kg)	価格
OMC-12C	305×540×320	100~150	単相100v 0.2	21	162,000
OMC-22	295×680×410	150~300	3相200v 0.75	45.5	248,000

脱水機



OMD-10R3

サラダ野菜の水分を
数秒で飛ばし、水っぽさ解消。
天カスの脱油回収も能率よく行えます。

- 切さい済み野菜やサラダ用スライス野菜の脱水に。
- 天ぷらやフライ、揚げ物類の天カスの脱油に。

ザルかご用脱水機

- 内部清掃が簡単で衛生的。市販のポリザルに食材を入れて脱水できます。



DS-10K

■脱水機

型式	寸法(mm) 間口×奥行×高さ	能力 (kg/回)	消費電力 (kW)	製品重量 (kg)	価格
OMD-10R3	574×574×805	6~7	単相100v 0.2	65	375,000
OMD-18R3	767×767×875	10~20	3相200v 0.75	150	1,045,000
OMD-24R2	905×905×860	15~25	3相200v 1.5	220	1,045,000
DS-10K-NB	740×740×950	10~12	3相200v 1.6	200	1,650,000

※OMDは専用の脱水袋が必要です。

フードプロセッサ・ロボクーブ

ロボ・クーブ ミニは、下ごしらえの必需品。

○ロボ・クーブ ミニは、素材の鮮度と風味をそこなわずに秒速処理でき、多彩なアタッチメントの交換で調理の省力化や省タイム化に欠かせないキッチンの必需品として世界で活躍しています。

容量
2.6L



RM-3200FA

容量
3.0L



RM-4200F

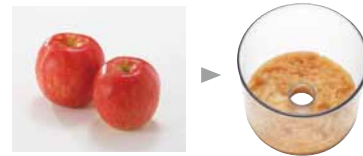
容量
3.6L



RM-5200F



1台で2台の役割を發揮。
少量のメニューづくりに
最適のミニボウルが標準装備。



りんご (265g/3.5秒)
短時間なので、酸化を押さえての
処理が可能です。
肉の煮込みの隠し味やドレッシング、
ピューレ、デザート用のアップルソースや
ジャムづくりに活躍します。

■フードプロセッサ「ロボ・クーブミニFシリーズ」

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	消費電力 (kW)	容量 (ℓ)	標準付属品	製品重量 (kg)	価格
RM-3200FA	190×230×365	単相100v 0.55	2.6	スチール刃、ミニボール、エッグビーター プラスチック刃、リバーシブル盤、 おろし盤、盤取付棒	6.6	69,000
RM-4200F	215×260×432	単相100v 0.65	3.0		7.9	118,000
RM-5200F	215×260×453	単相100v 0.70	3.6		8.0	159,000

※Vシリーズタイプもあります。

容量2.9L～3.7Lの小型シリーズ。コンパクトながら本格的なプロ仕様。



R-2A



BLIXER-3D



○ブリクサー特徴

作業中に処理物をゴムベラで掻き
落とすスクレーパーが付いています。

省エネ、省タイム、合理化時代に対応する スピード調理を実現。

材料を投入するだけの秒速調理。
効率よく下準備がこなせ、作業時間の大幅な短縮が
はかれ厨房の合理化を促進します。

切る、混ぜる、ペースト状にする。 多彩な下準備ができます。

魚のすり身、ゴマだれ、ムース、ハンバーグの具づくり、
甲殻類の粉碎など、あらゆる下準備を瞬時にを行います。
また、用途に応じて最適な機種が選べます。

均一でなめらかな仕上がりに。 高級グルメ志向に対応。

ハイパワーの攪拌力により、
比較的大きな材料や分離の多いときでも、均一にムラなく、
キメ細やかに仕上り、鮮度、栄養価を落としません。

■ロボクーブミキサーRシリーズ

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	消費電力 (kW)	容量 (ℓ)	スクレーパー	回転数 (回/分)	製品重量 (kg)	価格
R-2A	210×285×370	単相100v 0.53	2.9	—	1,500 (50Hz)/1,800 (60Hz)	9.2	171,000
R-3D	220×305×430	単相100v 0.70	3.7	—	1,500 (50Hz)/1,800 (60Hz)	10	231,000
BLIXER-3D	225×305×450	単相100v 0.75	3.7	●	3,000 (50Hz)/3,600 (60Hz)	12	292,000

クイジナート・ブレンダー・ミキサー



DLC-NXJ2PG



DLC-NXJ2SS



ポタージュ裏ごし



○刻む、攪拌、練るの基本機能に加え、薄切、おろし、細切りも
可能。少人数特別食、保育園、老人ホームに。

■クイジナート

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	消費電力 (W) (単相100v 50/60)	容量 (ℓ)	回転数 (50/60Hz/分)	製品重量 (kg)	価格
DLC-NXJ2PG	221×315×435	370/480	4.2	1,500/1,800	9.8	160,000
DLC-N7JPG	212×298×406	360/380	3.0	1,500/1,800	7.6	120,000
DLC-10PRO	182×252×348	330/330	1.9	1,500/1,800	5.6	46,000
DLC-NXJ2SS	311×315×343	370/480	4.2	1,500/1,800	10.0	150,000



7011S

野菜、果実、魚肉などをなめらかなクリーム状にスピード調理。
少量調理にも便利。

- コーンスープ、ドレッシング、ソース、マヨネーズ、お粥などの調理に。
- 3段階速度切替え(高速、中速、低速)でメニューに応じて調理OK。
- 容器はワンタッチ着脱で手入れが簡単。
- 少量調理もOK=最小0.2ℓからブレンド可能。
病院や老人ホームなどの少人数特別食用にも便利。
- 静音設計なので運転音が低く快適に作業。



CB-15T

HGB-SS

■ブレンダー

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	消費電力 (kW)	容量 (ℓ)	回転数 (回/分)	製品重量 (kg)	価格
CB-15T	275×290×660	単相100v 1.4	6.0	14,000 (低速) 16,300 (中速) 18,500 (高速)	15.7	358,000
HGB-SS	170×170×465	単相100v 0.75	2.4	15,000 (低速) — 19,000 (高速)	6.2	158,000
7011S	180×205×365	単相100v 0.36	1.2	15,000 (低速) — 19,000 (高速)	5.2	97,000



CBT-500PRO



分解洗浄
可能

ホットブレンダー

○熱い食材処理用に開発したホットブレンダー



おかゆ

おかゆペースト状

ミクロン容器と連続使用5分の高性能
能モーターのダブル効果で、より細
かなパウダーを作ることができます。



ミルサーIFM800DG

■ホットブレンダー・ミキサー

型式	寸法 (mm) 間口×奥行×高さ	消費電力 (W) (単相100v 50/60)	容量 (ℓ)	製品重量 (kg)	価格
CBT-500PRO	191×218×440	270	1.5	4.3	60,000
ミルサーIFM-800DG	113×133×273	200	—	1.5	17,500