



食材の切削写真はイメージ画像です。
食材の種類や状態により写真の様に切削できない事もあります。

スライス／千切り／オロシ

ミニスライサー



◀SS-250Cの紹介動画 (YouTubeへ)

小型の野菜用スライサーです。オプションの円盤を交換することで、スライス・千切り・オロシができる汎用機です。サラダ用のキャベツにんじんきゅうりや付け合せ用のレモンのスライスのほか、大根オロシ等にお使いいただけます。標準タイプの「SS-250C」と、ひとまわり大きいタイプの「SS-350A」がございます。「SS-350A」は5mmまでスライスの厚み調節ができるスライス円盤を標準装備しています。

刃物の交換で用途も広がる!小型万能スライサー



etc.

0.8mm厚
スライス刃
標準装備

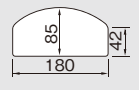


型式 SS-250C

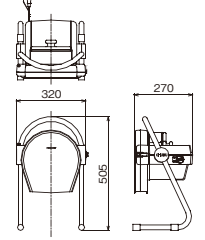
本体価格 (税別)

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/70/80W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅320×奥行270×高さ505mm
- 質量/7.5kg
- 処理能力/キャベツ約1.5kg/分(0.8mm厚)
- スライス円盤(0.8mm厚2枚刃)標準装備

投入口寸法 (mm)



寸法図 (mm)



■刃物円盤の交換

止めネジを外し、刃物円盤を入れ替えてセットするだけでOK。



■使用方法

- ①食材を用意する。
- ②容器を準備する。
- ③電源スイッチをON (入)にする。
- ④切断する。

別売品

●薄切り用スライス円盤 (2枚刃)

キャベツ・タマネギ等



各 ¥7,500
SS-0.6B (0.6mm厚)
SS-0.8B (0.8mm厚)
SS-1.2B (1.2mm厚)
SS-1.5B (1.5mm厚)

●中厚切り用スライス円盤

レモン・キュウリ等



各 ¥7,500
SS-2.0B (2.0mm厚)
SS-2.5B (2.5mm厚)
SS-3.0B (3.0mm厚)
SS-3.6B (3.6mm厚)

●千切り円盤

ニンジン・大根・キュウリ等



各 ¥13,000
SS-C1B (W1.2XH3.0mm)
SS-C2B (W1.5XH3.0mm)
SS-C3B (W2.0XH4.0mm)

●薄切り用スライス円盤 (3枚刃)

大根・キュウリ・ニンジン等



各 ¥9,000
SS-3B (1.8mm厚)

●おろし円盤

大根・ニンジンのおろし



¥15,500
SS-D1B

●おろし用アタッチメント

おろし円盤を使用する場合はおろし用アタッチメントをご使用ください。



¥5,000 (押し棒付)

厚み調節
0~5mm
スライス円盤
標準装備

BIG



型式 SS-350A

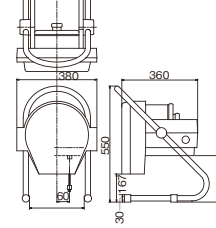
本体価格 (税別)

- 電源/単相100V 50/60Hz
- 定格消費電力/115/125W
- 定格時間/連続
- 外形寸法/幅380×奥行360×高さ550mm
- 質量/14.5kg
- 処理能力/キャベツ約3.6kg/分(1.2mm厚)
- 厚み調節付スライス円盤標準装備

■スライス円盤の厚み調節の仕方

- ①スライス円盤のロックナットを反時計方向にまわしてゆるめてください。
- ②厚み調節ツマミをまわして、切厚さを設定してください。ガイドピンBの溝を目安にしてください。ガイドピンの溝と溝の間隔は1mmです。
- ③厚み調節ツマミを左手で固定し、ロックナットを時計方向にしっかりと締め付けてください。締め付けが緩いと厚みが変わる場合があります。

寸法図 (mm)



■使用方法

- ①フタを閉める。
- ②食材を用意する。
- ③容器を準備する。
- ④ガイドカバーを確認する。

別売品

●千切り円盤

大根・キュウリ・ニンジン等
SS-3012 (W1.2XH3.0mm)
SS-3020 (W2.0XH3.0mm)
SS-4030 (W4.0XH3.0mm)

各 ¥25,000

●おろし円盤

大根・ニンジンのおろし
SS-D100

¥29,000

●スライス円盤 (標準装備)



別売価格 ¥29,800