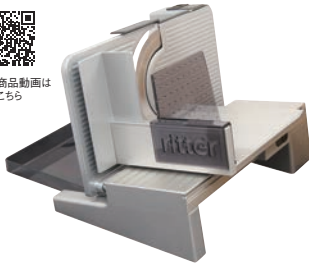


## フードスライサー



商品動画は  
こちら



### ①リッタースライサー セキュラ9

ラーメン店  
ドイツ

ページコード 商品コード 価格  
4-0392-0101 3553630 ¥89,000

外寸:300×370×H245  
電源:単相100V (50/60Hz) 45W  
定格時間:10分  
厚さ調整:0.5~23mm 重量:5.3kg  
食材の最大サイズ:190×130mm  
切断有効寸法:最大径 φ130mm  
作動方式:手動式  
用途:チャーシュー、ハム、ソーセージ  
ローストビーフ、野菜



### ②リッタースライサー ソリダ4

ラーメン店  
ドイツ

ページコード 商品コード 価格  
4-0392-0201 3553520 ¥67,900

外寸:380×255×250  
電源:単相100V (50/60Hz) 65W  
定格時間:5分  
厚さ調整:0.5~23mm 重量:3.8kg  
切断有効寸法:最大径φ130mm  
作動方式:手動式  
用途:チャーシュー、ハム、ソーセージ、  
ローストビーフ、野菜パンも切れます。

## ミートチョッパー



### ⑦ボニー ミートチョッパー用 ウィンナーメーカー

ページコード 商品コード 価格  
No.5β用 4-0392-0701 0799210 ¥11,500  
No.10β・12用 4-0392-0702 0799310 ¥12,500

セット内容:専用ステンレスプレート、ノズルφ22・φ15  
ケーシングφ24・φ17

### ③ボニー 手動式 ミートチョッパー (ねじ止式)

ページコード 商品コード 価格  
No.5-β 4-0392-0301 0799000 ¥35,000

ページコード 商品コード 価格  
標準仕様: ナイフ 4-0392-0302 0799400 ¥2,800  
プレート3.2mm 4-0392-0303 0799900 ¥3,600

※押棒付

### ⑤ボニー 手動式 ミートチョッパー (据付式)

ページコード 商品コード 価格  
No.12 4-0392-0501 0800800 ¥43,000

ページコード 商品コード 価格  
標準仕様: ナイフ 4-0392-0502 0800100 ¥3,100  
プレート3.2mm 4-0392-0503 0800600 ¥5,800

※押棒付

### ④ボニー 手動式 ミートチョッパー (ねじ止式)

ページコード 商品コード 価格  
No.10-β 4-0392-0401 0799100 ¥43,000

ページコード 商品コード 価格  
標準仕様: ナイフ 4-0392-0402 0800100 ¥3,100  
プレート3.2mm 4-0392-0403 0800600 ¥5,800

※押棒付

### ⑥ボニー 手動式 ミートチョッパー (据付式)

ページコード 商品コード 価格  
No.22 4-0392-0601 0800900 ¥68,000

ページコード 商品コード 価格  
標準仕様: ナイフ 4-0392-0602 0801900 ¥5,100  
プレート3.2mm 4-0392-0603 0802400 ¥10,300

※押棒付

| 仕様    | タイプ | ねじ止式    |            | 据付式        |           |
|-------|-----|---------|------------|------------|-----------|
| 型式    |     | ③No.5β  | ④No.10β    | ⑤No.12     | ⑥No.22    |
| 能力/時  |     | 12kg    | 25kg       | 25kg       | 40kg      |
| サイズ   | 横幅  | 18cm    | 25cm       | 25cm       | 28cm      |
|       | 奥行き | 8.3cm   | 10.3cm     | 10cm       | 15cm      |
|       | 高さ  | 26cm    | 30cm       | 17cm       | 19cm      |
| 重量    |     | 2.5kg   | 4.8kg      | 4.5kg      | 7.5kg     |
| ポート径  |     | 8cm×8cm | 10cm×9.6cm | 10cm×9.6cm | 14cm×10cm |
| プレート径 |     | 5.3cm   | 6.9cm      | 6.9cm      | 8.1cm     |

#### 〈プレート目(穴)と用途〉

| 目のサイズ      | 1.2mm | 1.6mm | 1.9mm | 2.4mm | 3.2mm | 4.0mm | 4.8mm | 6.4mm | 8.0mm | 9.6mm | 12.8mm | 16.0mm | 19.2mm |
|------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|
| 牛・豚肉ミンチ    |       |       |       |       | ●     | ○     | ○     |       |       |       |        |        |        |
| 魚肉ミンチ      |       |       |       | ○     | ●     | ○     | ○     |       |       |       |        |        |        |
| 魚肉(小骨付き)   |       |       |       |       | ○     | ○     | ●     | ○     | ○     |       |        |        |        |
| 魚肉(かまぼこ用)  | ○     | ●     | ○     | ○     |       |       |       |       | ●     | ●     | ●      | ●      | ●      |
| 養魚餅        |       |       |       |       |       |       | ○     | ○     |       |       |        |        |        |
| 養鰻餅        |       | ○     | ○     |       |       |       |       |       |       |       |        |        |        |
| コロッケ・じゃがいも |       |       |       |       |       | ○     | ○     |       |       |       |        |        |        |
| みそ豆        |       |       |       |       |       | ○     | ○     | ●     | ○     | ○     |        |        |        |
| のり         |       |       |       |       |       |       | ○     | ○     | ●     | ●     | ○      |        |        |
| いか・たこ      |       |       |       |       |       | ●     | ○     |       |       |       |        |        |        |
| 製あん用       |       | ●     | ○     | ○     |       |       |       |       |       |       |        |        |        |

※この表は、左側に記入の材料を使用する場合●をつけたプレートが最適ですが、用途に応じて使い分けてください。



### ⑧豆ひき器 大型ホッパー付

ページコード 商品コード 価格  
4-0392-0801 4548700 ¥47,000

外寸:200×300×H400  
投入口径:φ49 出口径:φ62  
重量:5kg  
標準仕様:プレート3.2mm  
●ホッパーが大きいので約8合の豆が入ります。



### ⑨カロリーミンチ

ページコード 商品コード 価格  
VC-081 4-0392-0901 3623900 ¥2,600

250×115×H202  
本体:ポリプロピレン 押え棒:木製  
カッター:ステンレス鋼  
吸盤:エラストマー樹脂 ハンドル:ABS  
重量:0.6kg  
付属品:(プレート粗目(8mm) 押え棒)  
細目(4mm)  
●底面の強力吸着盤でしっかり固定でき、楽に挽けます。

17 ハサミ

18 ピーラー・芽取り・野菜細工

11 調理機械 (下記しらす)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜