

▼フードカッター：みじん切り

手切りと同じように素材の味を十分に生かして、大量にみじん切りができます。



■OMF-400B/500/780は、約1500回転/分
用途：キャベツ、玉ねぎ、ネギ、ニラ、野菜、酒粕などのみじん切り。

■OMF-500K/780K/800K/1000Kは、1500/3000回転/分で、回転速度を2段階（低速/高速）切り替え。高速回転では、短時間で微粒子（ペースト状）カットができます。
用途：魚肉、畜肉、マグロ、イカ、エビ、タコのみじん切りから微粒子（ペースト状）カット。



型式	外形寸法(m/m) 開口×奥行×高さ	能力 (kg/回)	電源	総合消費電力 (50/60Hz・kW)	製品重量 (kg)	価格
OMF-400B	520×435×481	3~5	単相100V	0.2	30	価格は お問い 合せく ださい。
OMF-500	630×520×620	5~6	三相200V	0.75	78	
OMF-500K	670×520×620	5~6	三相200V	1.5	79	
OMF-780	1170×855×1115	10~20	三相200V	2.4	270	
OMF-780K	1290×855×1150	10~20	三相200V	5.7	300	
OMF-800K	1180×870×1040	20~25	三相200V	6.0	216	
OMF-1000K	2000×1140×1250	20~60	三相200V	16	1000	

▼フードミキサー

攪拌羽根には、3種類（M羽根、P羽根、ヘラ羽根）があります。

- M羽根（OMX-15/50/M80）標準装備
練り混合によって隠し味を引き出す肉類・パウダーの混合
キムチ材料の混合・ハンバーグ・餃子などに。
- P羽根（OMX15はオプション・50/80は特注対応）
うどんの粉等の攪拌などに。
- ヘラ羽根（80S/130S）
肉類・サラダ・ハンバーグなどに。



独自のステンレス羽根は、それぞれの素材の風味を失わないように設計されています。
人間の手で食材を均一に混合攪拌することは、不衛生かつ不合理です。
短時間に、均一の混合攪拌システムによって、美味しい食材が出来上がります。

型式	外形寸法(m/m) 開口×奥行×高さ	能力	電源	総合消費電力 (50/60Hz・kW)	価格
OMX-15	512×260×595	7~10kg/回	単相100V	0.2	価格は お問い 合せく ださい。
OMX-50	750×500×880	20~40kg/回	三相200V	0.75	
OMX-M80R	950×540×950	40~80kg/回	三相200V	0.75	
OMX-80S	1910×685×1150	60~90kg/回	三相200V	1.6	
OMX-130S	2180×685×1150	130~150kg/回	三相200V	2.4	

▼野菜脱水機

■脱水機の使い方によって3種類の機種があります。

- ①高速脱水機（完全脱水するもの）
素材の水分が無いようにしたいもの、例えば餃子に利用するキャベツ、野菜のようなもの、果実を絞って作るジュースや、天ぷらのカス。
機種：OMD-10R2/18R3/24R3
- ②中速脱水機（水切り機）
カット野菜・解凍後の食材の水切り
機種：OMD-10RY3/20RK3
- ③高速中速万能脱水機（完全脱水、水切り対応）
生ゴミの脱水、乾燥野菜・厨芥の脱水など、完全脱水と水切り脱水を兼用し幅広く使えます。
特に、ゴミ処理に利用され籠付きで好評です。
機種：OMD-20RK3



型式	外形寸法(m/m) 開口×奥行×高さ	シリンダー容量	電源	総合消費電力 (50/60Hz・kW)	能力	重量 kg	価格
OMD-10R2	450×525×765	250×270φ	単相100V	0.3	5~7kg/回	65	価格は お問い 合せく ださい。
OMD-10RY3	574×574×805	290×275φ	単相100V	0.2	5~7kg/回	67	
OMD-18R3	767×767×875	460×292φ	三相200V	0.75	10~20kg/回	150	
OMD-20RK3	767×767×935	512×340φ	三相200V	0.75	10~20kg/回	150	
OMD-24R3	905×905×860	460×322φ	三相200V	1.5	15~25kg/回	180	

▼フードスライサー

安全性・耐久性・衛生面・高性能において、国際的にも高く評価されているスライサーです。
多くのお客様のニーズに的確にお応えすべく、手動式から自動式、小型から大型機種、オールステンレス製と豊富に揃えています。

機種選定の基準

- ① スライス原料寸法（切断面寸法）により、各機種スライス可能寸法よりご選定下さい。
- ② WSD-G II 又は SP タンク自動運転式 すき焼き・しゃぶしゃぶ店様に最適。
WMD // タンク手動式 > 焼肉・ラーメン チェーン店様に最適。
ECO-250



	型式	外形寸法	スライス可能寸法	スライス厚み	能力	電源	総合消費電力	重量	主な用途	金額
スライサー	WSD-ST	W990×D650×H755	W220×H140×L390	0~20mm	40枚/分(50Hz) 48枚/分(60Hz)	単相100V	250W	65kg	万能型	価格は お問い 合せく ださい。
スライサー	WMD	W640×D400×L585	角130又はφ150×L450	0~20mm	42枚/分(50Hz) 52枚/分(60Hz)	単相100V	200W	36.5kg	万能型	
スライサー	ECO-250	W520×D400×H440	●直径190mm又は210×160mm	0~15mm	手動目安20枚/分	単相100V	266W	16kg	ローストビーフ、ハム、焼豚	

※品質向上の為、予告なく仕様・価格の変更を行うことがあります。