

世界の有名シェフが愛用する厨房機器をあなたへ。



高速食材調理機 TrinityPro (トリニティプロ)

*
602317
602318
602319
602326
602327

※製品番号



選べる3タイプ



野菜スライサー
(ダイスカッター)
602317



カッターミキサー
(2.6L/3.6L)
602518/602319



コンビカッタースライサー
(野菜スライサー&カッターミキサー)
602326/602327

ERGOCERT認定4つ星を取得



ERGOCERTは、プロフェッショナル向けおよび消費者向け製品、プロセス、サービスの人間工学的特性の認証を行う初の国際認定機関です。

野菜スライサーの3つの特長

① コンパクト、パワフル、使いやすい

コンパクトながらプロ仕様の高性能。

パワフルな1段変速と22種類のスライスオプションで、いつでも高品質なカットが可能です。

② 作業時間を95%節約

手作業で行っていた野菜カットを素早く終らせ、作業の効率化を図ります。

③ 8mmと10mmのダイスカット

トマトやタマネギのような難しい野菜のさいの目切りでも、正確にダイスカットができます。

100%アタッチメントは食器洗浄機でOK

食品に接触するすべての部品を工具なしで簡単に取り外すことができ、食洗機で洗えます。また、操作パネルはフラットで清掃が簡単。シームレスで汚れが残りません。



カッターミキサーの3つの特長

① コンパクトでパワフル

パワフルなモーターにより、多くの食材に対応。調理の幅を広げます。

② スクレーパー標準装備

透明蓋とスクレーパーが標準装備。蓋や容器についた食材を対流の中に戻し、常に均一な仕上りに。作業中に機械を止めてゴムペラで搔き落とす手間が不要です。



③ 均一に調理

ボウル内部で発生する特殊な対流により、すべての材料を素早く均一に調理。蓋の中央の液体投入口から、運転中に液体を最適なタイミングで加えることができます。



Classification: INTERNAL

スライス&ダイスカットされた食材はすぐに調理へ。

大きな排出シートと野菜の側面排出により、作業時間を短縮します。



小さな投入口から長い野菜を簡単に投入できます。

安定した品質と簡単操作、特許取得*のレバーブッシュ設計。



サイド排出口でカット結果をすぐに確認できます。

透明なホッパーとカッティングチャンバーの蓋のおかげで、内部の様子を確認できます。サイド排出口でカット結果をすぐに確認可能です。



スライスオプション用途事例

※スライスオプションは22種類

スライサー

1mmから6mm
アルミ：8mmと10mm



ウェーブスライサー

3mm、5mm



角千切り

2mm、4mm、8mm



丸千切り

2mmから4mm、7mm



パルメザン



ダイスカット盤

8×8mm、10×10mm



■ 製品仕様

野菜スライサー（ダイスカッター）スペック

回転スピード	パワー	回転スピード
1 速度	550 W	1500(50Hz)1800(60Hz)
外形寸法 (mm)	幅 348 × 奥行 315 × 高さ 527	

カッターミキサー 2.6リットルボウル スペック

回転スピード	パワー	回転スピード
1 速度	550 W	1500(50Hz)1800(60Hz)
外形寸法 (mm)	幅 247 × 奥行 328 × 高さ 456	

カッターミキサー 3.6リットルボウル スペック

回転スピード	パワー	回転スピード
1 速度	550 W	1500(50Hz)1800(60Hz)
外形寸法 (mm)	幅 252 × 奥行 334 × 高さ 476	

■ 外形寸法

野菜スライサー・
カッターミキサー
外形寸法はコチラから



このカタログの内容は2025年2月現在のものです。

株式会社 TOSEI (販売元)

製品ご購入に関するお問い合わせ

□ 0120-002-490 (受付時間：9:00-12:00 / 13:00-17:45 土日祝・休業日を除く)

ご使用中の製品に関するお問い合わせ

□ 0120-557-338

(受付時間：24時間 年中無休※平日9:00-18:00（休業日を除く）以外は受付のみとなります。対応は翌日となる場合があります。)

拠点一覧：東京本店／東北支店／中部支店／関西支店／九州支店／広島営業所／鹿児島営業所／静岡事業所

●ご用命は下記の販売店へ

