

大量調理施設向け フードスライサー

抜群のサニタリー性・万能性で現場をサポート。

◆ みじん切りから葉菜角切りまで対応できる汎用機。

抜群のサニタリー性・万能性を備えた
スタンダードスライサーの決定版。



標準仕様
ECD-702
(榎村鐵工所)

工具不要で
ココまで分解!!



■ フードスライサー専用シンク
設置例。



<p>■調整式二枚刃円板(1~10mm) 各種スライスに(厚さの調節が簡単に出来ます)</p> <p>きゅうり横切り(3mm)</p>	<p>■葉菜角切り円板(30×30mm、40×40mm) キャベツ・白菜の角切りに</p> <p>キャベツ角切り(30×30mm) 白菜角切り</p>	<p>■特選千切り円板(2×2~3×3mm他) 千切り・短冊・みじん切りに</p> <p>きゅうり千切り 人参・大根千切り ねぎみじん切り</p>
<p>■特殊二枚刃円板(刃先開放タイプ)(1~3mm) キャベツの千切りに</p> <p>キャベツ千切り(1mm)</p>	<p>■平切り円板二枚刃式(0.5~5mm) ■半切り円板一枚刃式(6~15mm) 有底スライスに(厚み固定式でより正確にスライス) ※特別仕様の円板本体は別途お買い上げ下さい</p> <p>ピーマン横切り(3mm)</p>	<p>■千切り円板二枚刃式(3×3mm、他) ■短冊円板二枚刃式(3×6mm、他) ■縦切りの千切り切りに ※特別仕様の円板本体SUS製もご用意</p> <p>人参・大根縦切り(3×6mm)</p>
<p>■逆形切り円板二枚刃式(2~5mm) 特殊刃で波形スライス</p> <p>スコーニーニスライス</p>	<p>■拍子木切り円板一枚刃式(15×15mm) 大きな短冊又は角切りに</p> <p>じゃがいも(15×15mm)</p>	<p>■丸千切り円板 粗切りのショレッドに</p> <p>人参ショレッド</p>
<p>■おろし円板(中、細、荒目、他) 根菜、果菜類のおろしを作るときに</p> <p>大根おろし</p>	<p>■目録切り円板(6~10mm) 切り崩れ防止にスライス</p> <p>さつまいもスライス</p>	<p>■斜め切りホッパー(角度可変式)+平切り円板二枚刃式</p> <p>セロリ斜めスライス(5mm)</p>
<p>■標準二枚刃(0.5~40mm) 葉菜類のうす切りに</p> <p>ねぎ横切り</p>	<p>■標準一枚刃(2~80mm) 葉菜類の長切りに</p> <p>ふき長切り</p>	<p>■コンベアガイド コンベア上に置かれた材料の 横向き防止に効果的</p>

No.	型式	寸法 間口 X 奥行 X 高さ	電源	消費電力	備考
01	ECD-702	597 X 1108 X 1490	3P200V	600W	
02	ECD-702X	597 X 1342 X 1490	3P200V	600W	出口受け仕様

◆ 給食施設向けの多彩なラインナップ。



※別はオプションです。
MK-201
(榎村鐵工所)



ECA-202
(榎村鐵工所)

MK-201/ECA-202型用オプション

<p>■調整式二枚刃円板(1~10mm) 無底のスライスに(厚さ調節が簡単に出来ます)</p> <p>キャベツ千切り(1mm)</p>	<p>■平切り円板二枚刃式(1~5mm) 根菜類のうす切りに</p> <p>ピーマン横切り(3mm)</p>	<p>■平切り円板一枚刃式(6~15mm) 根菜類の厚切りに</p> <p>玉ねぎ(7mm)</p>
<p>■千切り円板二枚刃式(3×3mm、他) ■短冊円板二枚刃式(3×6mm、他) 根菜類の千切り、短冊切りに</p> <p>人参千切り(3×3mm)</p>	<p>■拍子木切り円板一枚刃式(15×15mm) 大きな短冊又は角切りに</p> <p>さつまいも(15×15mm)</p>	<p>■おろし円板(中、細、荒目) 根菜、果菜類のおろしを作るときに</p> <p>大根おろし</p>
<p>■丸千切り(ささがき)円板(中、細、荒目) ホッパーと組み合わせてささがき</p> <p>ささがき</p>	<p>■斜め切りホッパー ECA用</p> <p>人参・大根斜めスライス(2×12mm)</p>	<p>■標準一枚刃(2~40mm)MK (2~38mm)ECA 葉菜類の長切りに</p> <p>ふき長切り</p>



ニッコー株式会社

TEL: 098-875-1900