

中小規模調理施設向け 野菜スライサー

多彩な野菜カットを省力化！

◆ マルチ野菜スライサー

● 1台で約40種類以上のカットが可能。



No.	0 1	0 2
型式	CL-50E	CL-52E
寸法 (W×D×H)	380 X 310 X 595	370 X 330 X 690
電源	単相100V	単相100V
消費電力	680W	760W
質量	17.7Kg	25.1Kg
標準付属品	スライス盤(1mm) 1枚	スライス盤(1mm) 1枚

(関エフ・エム・アイ)

オプション **CL-50E・CL-52E・CL-60E共通替刃** ※CL-60E本体は本書に掲載しておりません。

● カットの種類 ●

1台で40種類以上の仕込みが可能!多彩なアタッチメントを揃えています。

	スライス	角千切り	丸千切り	ダイシング (2枚セット)	フレンチフライ (2枚セット)	リップルカット (波型スライス)	バルメガン グレーター	大根おろし
使用する替刃	0.6mm・0.8mm・1mm・2mm 3mm・4mm・5mm・6mm 8mm・10mm・14mm	2×2mm・2.5×2.5mm・2×4mm 2×6mm・2×8mm・3×3mm 4×4mm・6×6mm・8×8mm	1.5mm・2mm 3mm・4mm・5mm 7mm・9mm	5×5×5mm・8×8×8mm 10×10×10mm・14×14×14mm 20×20mm・25×25×25mm	8×8mm・10×10mm	2mm・3mm・5mm		
できること								
処理量	CL-50E 150kg/h CL-52E 150kg/h CL-60E 500kg/h	200kg/h 200kg/h 600kg/h	120kg/h 120kg/h 900kg/h	200kg/h 200kg/h 400kg/h				
(参考) 材料に適した替刃の選び方	0.6mm キャベツ 1mm 人参、キャベツ、きゅうり、玉葱、じゃが芋 2mm レンコン、人参、マッシュルーム 3mm キャベツ、じゃが芋、きゅうり、ズッキーニ、玉葱、ピーマン 4mm なす、人参、マッシュルーム 5mm きゅうり、ピーマン、レタス、じゃが芋、トマト 8mm/10mm なす、じゃが芋、ズッキーニ、人参 14mm じゃが芋、ズッキーニ、人参	2×2mm 人参、じゃが芋 2×4mm 人参、きゅうり、じゃが芋 2×6mm 人参、きゅうり、じゃが芋 2×8mm 人参、きゅうり、じゃが芋 3×3mm 人参、きゅうり、じゃが芋、大根 4×4mm なす、きゅうり、じゃが芋、大根 6×6mm なす、きゅうり、じゃが芋 8×8mm じゃが芋	1.5mm チーズ 2mm 人参、大根 3mm きゅうり、チーズ 4mm チーズ、大根 5mm きゅうり 7mm チーズ 9mm チーズ	5×5mm/8mm じゃが芋、人参、ズッキーニ 10×10mm じゃが芋、人参、ズッキーニ、かぼ、玉葱、りんご 14×14mm じゃが芋、人参、ズッキーニ、セロリ 20×20mm じゃが芋、人参、ズッキーニ、かぼ、パイナップル 25×25mm じゃが芋、ズッキーニ、かぼ、りんご、メロン、スイカ	8mm じゃが芋 10mm じゃが芋	2mm じゃが芋、ズッキーニ、人参 3mm じゃが芋、ズッキーニ、人参 5mm じゃが芋、ズッキーニ、人参	チーズ チョコレート	大根

※ ダイシング盤は、専用スライス盤とのセット(一対)での使用となります。単体での使用はできません。 ※ フレンチフライ盤は、必ず同サイズのフレンチフライ用スライス盤とセットでの使用となります。単体での使用はできません。
※ リップルカット盤2mmサイズは、食材により仕上がりが異なる場合があります。 ※ 処理量は食材の状況・状態により異なる場合がありますのでご了承ください。

替刃セット ご要望の多いディスクをお求めやすいセットにしました。

- A 替刃Aセット(4点)**
スライス盤2mm・スライス盤4mm・角千切り盤2.5×2.5mm・大根おろし盤
- B 替刃Bセット(9点)**
スライス盤2mm・スライス盤3mm・スライス盤5mm・丸千切り盤2mm
角千切り盤3×3mm・大根おろし盤・ダイシング用スライス盤10mm
ダイシング盤10×10mm・ダイシングクリーナー

オプション ダイシングクリーナー



洗浄しづらいダイシング盤の目詰まりした食材をきれいに落とし、安全に効率よく洗浄できます。5mm・8mm・10mmのグリッドサポートがあり、3タイプのグリッド盤に対応しています。