

野菜スライサー

選べる3タイプ 野菜スライサー、カッターミキサー、複合カッタースライサー

TrinityPro (トリニティプロ)

※602317・602318・602319・602326・602327



フードプロセッサー

K45/55/70

※602320・602321
602322・602323
602324・602325



※PNC番号

世界の有名シェフが愛用する
厨房機器を**TOSEI**から。

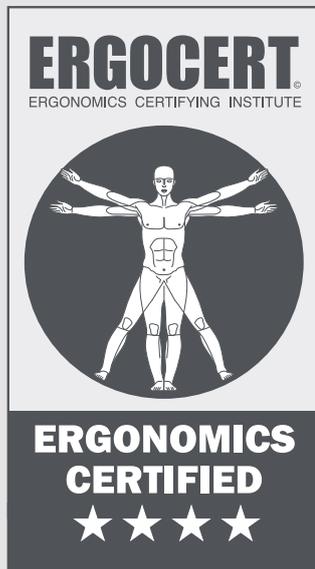
1945 年設立の歴史ある食品調理機器です。

当機器は、食の本場フランスで生まれ、80年の歴史とノウハウを持つ食品調理機器であり、調理や提供前の食品準備のための幅広いソリューションを提供いたします。

また、すべてのお客様の様々な状況に応じ、時間とコストを節約。

食品の安全性を確保し、食品廃棄削減のお手伝いをいたします。

TrinityPro は 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。

Electrolux Professional について



業務用厨房機器の販売を手がける「エレクトロラックス・プロフェッショナル」はイタリア・ヴァレノンチェロに本社を構え、最新の厨房設備機器の開発・製造・販売を行っています。

当社の厨房機器によって作り出される料理は、日々1億人以上の人々に提供されています。

欧米の厳しい衛生・安全基準をクリアし、さらに当社独自の品質管理体制によって生み出された確かな製品は、世界の一流ホテルレストランのトップシェフをはじめ、病院、学校、福祉施設に至るまで、世界中のあらゆる業態のお客様に愛用されています。

TrinityPro (トリニティプロ)

602317 (野菜スライサー)

野菜スライサー (ダイスカッター)

スライシングとダイスカットのエッセンスを

コンパクトに凝縮したプロフェッショナル・ソリューションです。



01. 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。

02. 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。

03. 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。

〈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 アルミ製：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 
ダイスカット盤セット (ダイスカット盤 + スライサー) 8×8×8mm、10×10×10mm 	ダイスカット盤 クリーナー 	ディスクホルダー (ディスクは含まれません) 

TrinityPro (トリニティプロ) 野菜スライサー (ダイスカッター)

スライス&ダイスカットされた食材はすぐに調理へ。

大きな排出シュートと野菜の側面排出により、作業時間を短縮します。

操作パネルは見やすく、操作も簡単です。高さ200mmまでのコンテナに対応。



サイド排出口でカット結果をすぐに確認可能です。

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。



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*のレバープッシャー設計。

特許取得済み



垂直プッシュ機能

投入口は3サイズ



このコンパクトボディでバラエティ豊富なスライスの種類と形状に加え、2種類のダイスカットでレシピの幅を広げます。

ウェーブスライサー 3、5mm



ダイスカット盤 8×8mm、10×10mm



〈用途事例〉

手作業よりも時間を最大95%節約できます。

原材料	ディスク	量	時間	
			手動	vs トリニティブロ
トマト	10 × 10 × 10mm ダイスカッター	2kg	10' 37"	26"
タマネギ	8 × 8 × 8mm ダイスカッター	5kg	37' 58"	1' 39"
ピザ用モッツァレラチーズ	7mm 丸千切り	5kg	34' 31"	2' 45"
ニンジン	3mm 角千切り	3kg	37' 04"	3' 37"
キャベツ	1mm スライス	3kg	15' 06"	2' 34"
キュウリ	2mm スライス	2kg	6' 45"	1' 19"
根セロリ	4mm 丸千切り	3kg	26' 05"	1' 27"

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	回転数
1 速度	550 W	1500(50Hz) 1800(60Hz)
外形寸法 (mm) 幅 348 × 奥行 315 × 高さ 527		

安全性の確保

オペレーター的安全を保証。正しく組み立てられ、レバーを上げると切断刃が停止する場合のみ運転が開始されます。

BPAフリー素材とNSF規格準拠により、食品の安全性を保証。
国際規格およびUL規格に準拠した製品安全性。



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。



TrinityPro (トリニティプロ)

602318 (カッターミキサー 2.6L)

602319 (カッターミキサー 3.6L)

カッターミキサー (2.6L / 3.6L)

刻む、混ぜる、または乳化するのに最適な機器です。

小規模から中規模キッチンに使いやすい多目的カッターミキサーです。

01. 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。

02. 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、常に均一な仕上がりに。作業中に機械を止めてゴムベラで掻き落とす手間が不要です。

03. 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。



ボウルのサイズは2タイプ



2.6 リットルのボウル
AISI304製 ステンレス鋼



3.6 リットルのボウル
AISI304製 ステンレス鋼

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	回転数
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	回転数
1 速度	550 W	1500(50Hz) 1800(60Hz)
外形寸法 (mm) 幅 252 × 奥行 334 × 高さ 476		

カッターミキサーオプション

スムーズ ブレード ローター (2,6L、3,6L)

※乳化泡立用



2,6リットルのボウル

透明ポリエステル



〈ミキサー用途事例〉



トマトソース



アーモンド



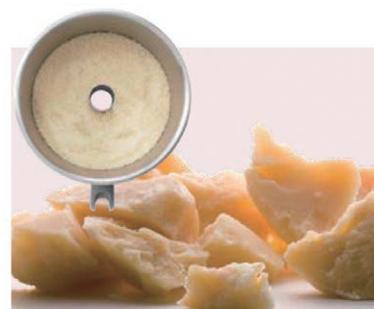
パプリカ



アスパラガス



鶏肉



すりおろしチーズ



チョコレート



ミックスハーブ



ひき肉



シンプル&セーフ

ボウル、ローター、透明カバーは数秒で組み立てられる。食品に触れる部分はすべて100%食器洗浄機で洗えます。

国際安全規格およびUL安全規格に準拠し、オペレーター的安全を確保。磁気制御システムにより、カバーが開くと即座にマシンが停止します。BPAフリー素材とNSF規格準拠により、食品の安全性を確保。



TrinityPro (トリニティプロ)

602326 (野菜スライサー／1ミリ・2ミリ) (カッターミキサー 2.6L)

602327 (野菜スライサー／1ミリ・2ミリ) (カッターミキサー 3.6L)

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) ※セット商品

野菜調理の中心的存在。野菜スライサーとカッターミキサーが一体となった製品で、最新の料理トレンドにも対応できる理想的なソリューションです。



最小スペースで、最大限のパフォーマンス

コンパクトですが、全てこなします。

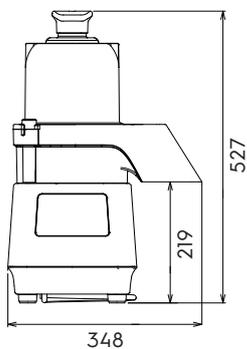
各種スライス、ダイスカット、粉碎ミンチ、かはんなどにおいて安定した生産性を実現。

本体はセットされた付属品を自動で認識し、最適なスピードとパワーで運動します。

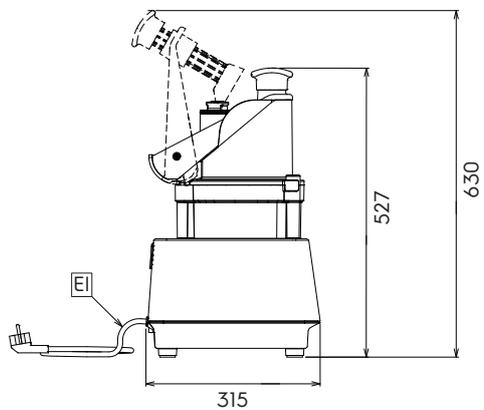


外形寸法 (単位: mm)

野菜スライサー Vegetable Slicers

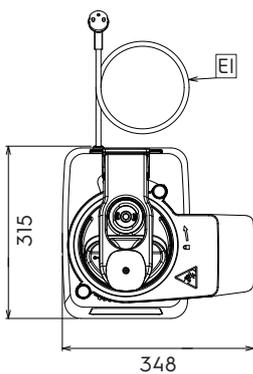


Front



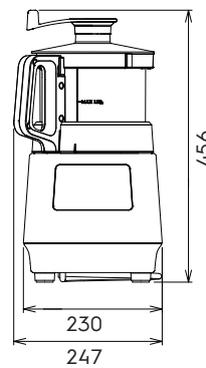
Side

EI = Electrical inlet (power)

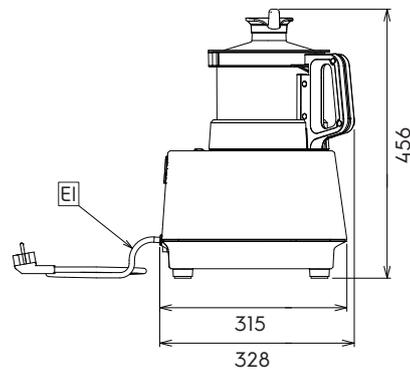


Top

カッターミキサー Cutter Mixers

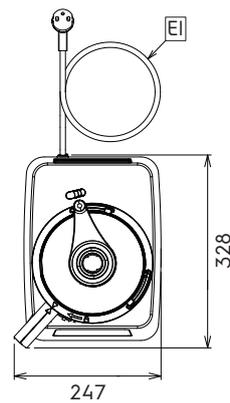


Front



Side

EI = Electrical inlet (power)



Top

K45 / K55 / K70

602320 ・ 602321 ・ 602322 ・ 602323 ・ 602324 ・ 602325

フードプロセッサー (4.5L / 5.5L / 7.0L)

高性能で高耐久。プロのシェフに最適なマシンです。

レシピに必要な切る、ミンチ、かくはんなどのあらゆる調理ができます。

プロのシェフのために
耐久性に優れたマシン
特殊スクレーパーと
最大3700回転の高速を実現
可変式のスピードコントロールは9段階



透明な蓋により、操作中に中身が確認でき、蓋を開けずに材料を追加できます。すべてのモデルにスクレーパー/乳化用が装備されています。



液体容量を増やすための高さのある煙突付きステンレススチールボウル。

セット内容



マイクロ刃付き
ブレード



刃を収納するための
専用ホルダー

〈用途事例〉

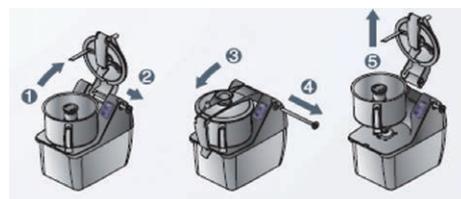


カッターミキサーオプション

調理準備に最適なカッピングブレードが選択できます。



蓋とスクレーパーは工具を使わずに簡単に取り外して分解できます。



〈ブレード用途事例〉

 ひき肉	 パプリカ	 チョコレート	 すりおろしチーズ	 アスパラガス
 アーモンド	 鶏肉	 トマトソース	 ミックスハーブ	 豆のペースト

Model	K45	K55	K70
容量	4.5 L	5.5 L	7 L
肉	1.5 kg	2 kg	2.5 kg
ペースト (60% 水)	2 kg	2.4 kg	3 kg
マヨネーズ	2 kg	2.5 kg	3.5 kg

K45 - 4,5L スペック

回転スピード	パワー	回転数
可変式	1000 W	300 ~ 3700
外形寸法 (mm) 幅 256 × 奥行 415 × 高さ 482		

K55 - 5,5L スペック

回転スピード	パワー	回転数
可変式	1300 W	300 ~ 3700
外形寸法 (mm) 幅 256 × 奥行 415 × 高さ 482		

K70 - 7L スペック

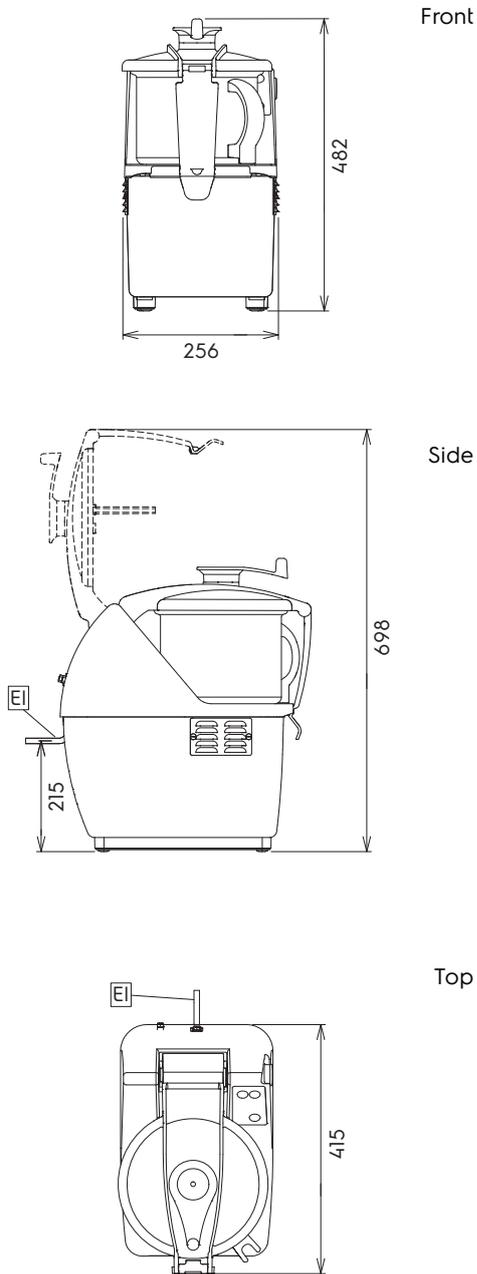
回転スピード	パワー	回転数
可変式	1500 W	300 ~ 3700
外形寸法 (mm) 幅 256 × 奥行 422 × 高さ 522		

K-シリーズは3サイズ、6モデル

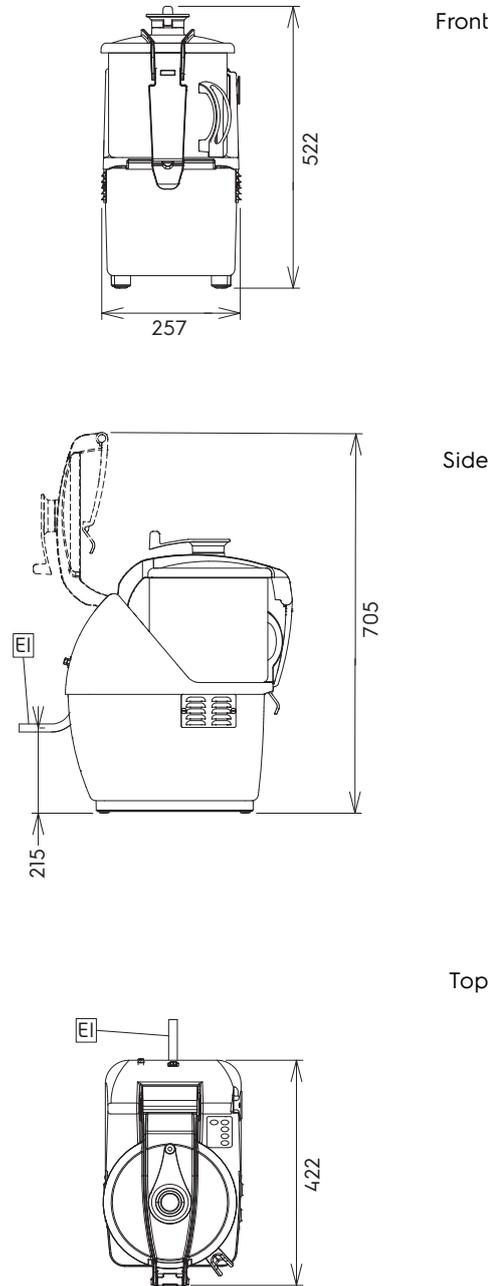
電源	型式	PNC
100V	K45	602323
	K55	602324
	K70	602325
200V	K45	602320
	K55	602321
	K70	602322

Kシリーズ外形寸法 (単位：mm)

K45・K55



K70



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