

スーパースライサーシリーズ

万能スーパースライサー / ダイサー

F-2000S [PAT.] / F-2000D

【用途：スライス、千切り、ダイスカット】

- コンパクトながら多機能
- 大根なら1度に6本投入可能

スーパースライサー / ダイサー

F-2100S [PAT.] / F-2100D

【用途：スライス、千切り、ダイスカット】

- 導入実績 No.1
- 大根なら1度に12本投入可能

スーパースライサー W / ダイサー W

F-2200S [PAT.] / F-2200D

【用途：スライス、千切り、ダイスカット】

- 刃物ボックスを2箇所を設置
- 大根なら1度に18本投入可能

極



剣



匠



F-2000S / F-2000D

F-2100S / F-2100D

F-2200S / F-2200D

機械寸法	W850×L1100×H1490 (mm)	W1200×L1350×H1550 (mm)	W1400×L1650×H1430 (mm)
電動機	三相200V 1500W+750W インバーター付	三相200V 2200W+750W インバーター付	三相200V 2200W+750W×2 インバーター付
重量	150kg	220kg	400kg
使用時間	連続	連続	連続
処理能力	毎時110~400kg	毎時210~1200kg	毎時500~2400kg
外装	SUS 304 ステンレス製	SUS 304 ステンレス製	SUS 304 ステンレス製
安全装置	センサー感知による回路遮断	センサー感知による回路遮断	センサー感知による回路遮断

使用例 / 野菜加工工場、漬物製造工場、スーパー加工センター、調味料製造工場、水産物加工工場、餃子製造工場 他

カットサイズ (3機種共通)

※食材によって対応可能なサイズが異なる場合もございます。詳しくはお問合せください。

Slice スライス : 0.3 ~ 10mm

Julienne 千切り : 0.7 ~ 10mm

Dice Cut ダイス : 1.2 ~ 10mm

水流循環丸刃研ぎ機デラックス

F-200BT

[PAT.]

【用途：丸刃・刃物研磨】

- 素材の味は「刃」で決まる!
- 大きな丸刃の研磨に
- 食材の鮮度維持にも違いが出ます
- 小さい丸刃、包丁も研げます

- 付属品 / 砥石 #800 (仕上げ砥)
- オプション / 砥石 #80/100 (粗砥)

- 機械寸法 : W400 × L400 × H550 (mm)
- 電動機 : 単相 100V 80W (本体部)
100V 40W (刃物取付部)

- 重量 : 20kg
- 使用時間 : 60分
- 砥石 : 外径φ 200 内径φ 98
- 丸刃対応機種 : F-2000S/D、F-2100S/D、F-2200S/D

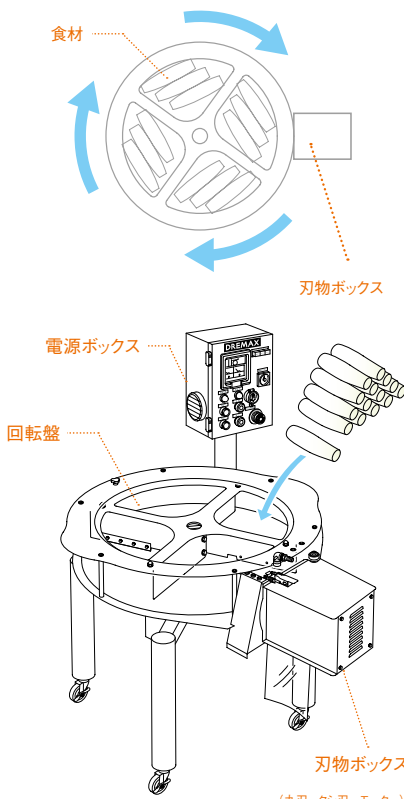


厳しいプロの技術を再現する「独自の技術」



遠心力

食材に無理な圧力を掛けることなく刃物に押し当てて切裁。投入した食材ごと回転盤を高速回転（120回転/分）させ、強力な遠心力を発生させる。

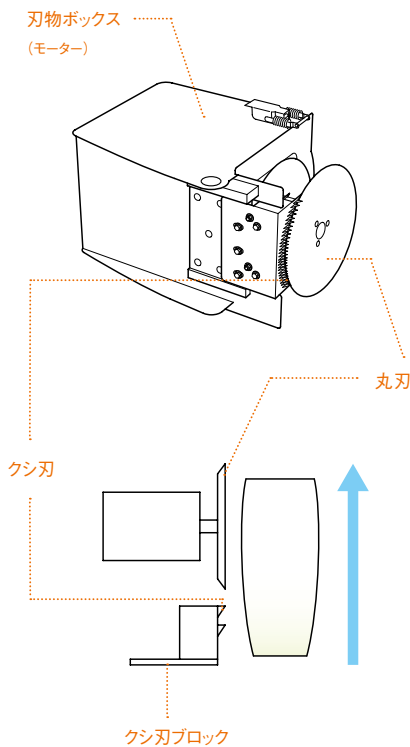


※イラストは F-2100S



三日月型 段違いクシ刃

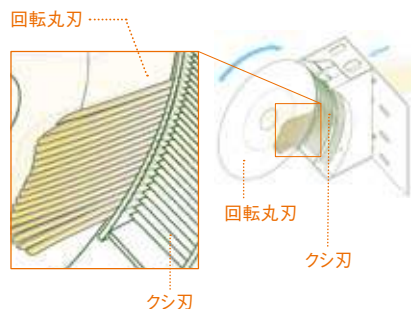
抵抗を極力抑え食材の繊維を壊さない切裁方法が、ハリとツヤ・歯ごたえと旨さ・驚異の鮮度維持を生む。



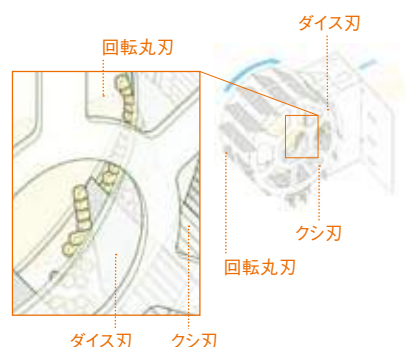
高速回転丸刃

クシ刃で筋目を入れ、回転丸刃で瞬時に切る切裁方法が、美しい仕上がりを生む。三日月型段違いクシ刃と高速回転丸刃の組み合わせ。

【スライス・千切り】



【ダイスカット】



Super Slicer Series

1台4役の 大活躍!

スライス

SLICE

千切り

JULIENNE

ダイスカット

DICE CUT

筋目入り
カット

LINE CUT

4 in 1

ドリマックスのフードスライサーでコストダウンを実現したお客様の声

えっ！一工程で終了！

時間短縮

「導入後はカットした食材の大きさが揃い、1回切りで済むようになりました。作業時間は3割短縮でき、部品点数も少ないので、清掃が大変楽になりました。一度でこんなにキレイに粒が揃う、こんな機械は初めてです。もう、他の機械では切ることはできないですね!」

ドレッシングメーカー



まだこんなに無駄があったのか!

コスト削減

「4人で4時間かかっていた作業が、2人で2時間にまで短縮できました。使用する水も一日当たり9tから4.5tに減り、歩留まりは20%もアップ大変満足しています。」

ツマ製造メーカー



他の機械ではできませんでした

新商品開発

「スーパーサイザーのおかげで、従来の機械では不可能であった1.0mmの針生姜を作ることが可能になりました。お客様も大変待ち望んでいたで、今ではうちの人気商品になっています。」

生姜メーカー



あらゆる食材を匠の技でカット!

スライス (0.3 ~ 10mm)



キャベツのスライス (1mm)



塩蔵生姜のスライス (1mm)



ジャガイモのスライス (2mm)

千切り (0.7 ~ 10mm)



大根と人参のツマ (1.1mm)



生姜の千切り (1mm)



さつまいもの千切り (3mm)

ダイス (1.2 ~ 10mm)



生姜のダイスカット (2mm)



タマネギのダイスカット (8mm)



キャベツのダイスカット (7mm)

VEGETABLE

野菜



食材に無理な圧力を
掛けることなく繊維を壊さない

ドリマックス独自の技術により、繊維を壊さず
シャープな仕上がり。野菜本来の風味や食感
を生かすことができる万能スライサーです。

スライス

SLICE

4i

1台4役の

ダイス カット

DICE CUT

スライス (0.3 ~ 10mm)



バナナのスライス (2mm)



マンゴーのスライス (3mm)



青パパイヤのスライス (1mm)

千切り (0.7 ~ 10mm)



青パパイヤの千切り (2mm)



青バナナの千切り (5mm)



オレンジ皮の千切り (3mm)

ダイス (1.2 ~ 10mm)



キュウイのダイスカット (3mm)



柿のダイスカット (4mm)



マンゴーのダイスカット (4mm)

FRUIT

フルーツ



アイス・お菓子・ケーキ・
タルト・ジャムなどにピッタリ!

-3 ~ -4℃程度の冷凍のマンゴー (種を取った
状態)、キウイ、バナナ、イチゴ、パイナップル、
アボカドなどが簡単、綺麗に加工できます。

独自の技術により、
板前さんの技術を再現

高速回転丸刃が、刺身を形よく美味しく切る職人の
包丁さばきをも超える“超”引き切りを実現。食材を
1cm切るのに最大7cmで切り込み、抵抗を極力抑え
最高の仕上がりを生みます。



鮮度長持ちな
本格的ツマ

大根の繊維に沿ったカット方法で、繊維
を壊すことなく、鮮度をキープ。シャキ
シャキな食感が続きます。

5日間の変化



従来品



スーパースライサー
シリーズ

あらゆる食材を“瞬時に・無駄なく・高品質に”カット!!
 食材そのものの魅力を最大限に引き出し、新しい可能性を広げます。
 1台で4役、刃物の交換によりスライス、千切り、ダイスカット、
 筋目入りカットが可能。



FISH

魚



鮮度や旨みを
保ったままの加工が可能

シーフードを-3~-4℃の氷点下の状態のまま
高速処理できるため、菌の繁殖を防ぎ、鮮度
や旨みを保ったままの加工ができます。

スライス (0.3 ~ 10mm)



アワビの筋目 (3mm)



カツオのスライス (3mm)



タコの筋目 (5mm)

千切り (0.7 ~ 10mm)



カツオの千切り (7mm)



タコの千切り (2mm)



サケの千切り (3mm)

ダイス (1.2 ~ 10mm)



マグロのダイスカット (10mm)



サーモンのダイスカット (8mm)



アワビのダイスカット (5mm)

千切り

JULIENNE

n1

大活躍!

筋目入り
カット

LINE CUT

MEAT

肉



お肉のカットも鮮度や旨みを
保ったまま、安全かつ衛生的に

精肉を-3~-4℃の氷点下の状態のまま高速処理
できるため、菌の繁殖を防ぎ、鮮度や旨みを
保ったままの加工ができます。

スライス (0.3 ~ 10mm)



ミノの筋目 (5mm)



牛タンの筋目 (5mm)



豚ミミのスライス (1.8mm)

千切り (0.7 ~ 10mm)



鶏肉のフレークカット (7mm)



牛肉の千切り (3mm)



豚肉の千切り (6mm)

ダイス (1.2 ~ 10mm)



脂のダイスカット (2mm)



牛肉のダイスカット (5.5mm)



鶏肉のダイスカット (20mm) 特殊仕様

20mmダイス
NEW

他にも様々な場面で活躍し、
新メニューに欠かせません!

- ◎ 生ふりかけ、おにぎりの具、ドレッシング、
その他新メニューに。
- ◎ 回転寿司やたこ焼き、カップラーメンの具、
お茶漬の具、その他新メニューに。
- ◎ ミンチでは出せない食感を残せます。



切りにくいカボチャも
極細千切り



職人でも切れない
細さの白髪ネギ



野沢菜や高菜、
パセリ、しその葉の
ような葉野菜もカット



肉繊維の硬いホルモン
も難なくカット!!



サメの軟骨も
カットできます!

縦2つ/3つ/4つ/6つ/8つ割り機

F-V2/V3/V4/V6/V8

鮮度長持ち!シャープな切れ味

【用途:縦2、3、4、6、8つ割り】食材:人参・きゅうり・レモン・なす・じゃがいも・トマト・漬物・パプリカ・ちくわ・ウインナー・里芋・エリンギ等

- 回転丸刃が引きこみながら均等にカット
- 6つ割り、8つ割りはドリマックスだけ!

- 機械寸法: W870×L800×H1400 (mm)
 - 電動機: 三相 200V 25W×2/3/4/6/8 (割数による)
 - 重量: 45～80kg (割数による)
 - 使用時間: 連続
 - 処理能力: 毎時 300～500kg
 - 外装: SUS 304 ステンレス製
 - 対応可能な食材直径: 最大φ85 (丸刃φ100の場合)
最大φ120 (丸刃φ135の場合)
- ※投入口は食材の大きさに合わせ決定します

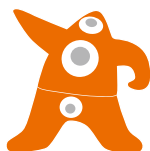
納入先 / 漬物工場、野菜加工工場

割



例:きゅうり用投入口

シャープな断面
キレイな縦割り



MOVIE



回転丸刃



※本体写真は F-V4

大根用縦型皮むき機

F-3300R

一瞬で皮むき完了!

【用途:大根の皮むき】

〔PAT.〕

- 湾曲させた刃物が大根の表面にフィット
- むき面のツヤと鮮度を維持

- 機械寸法: W500×L1010×H1760 (mm)
 - 電動機: 三相 200V 200W インバーター付
 - 重量: 55kg
 - 使用時間: 連続
 - 処理能力: 毎時 500～1000本
 - 外装: SUS 304 ステンレス製
- ※大根は太さφ50～φ120まで対応

納入先 / 漬物・ツマ・野菜加工工場



MOVIE

脱



ピーラーブロックを外し、F-3300V/U用刃物ブロックを取りつけば、縦割り・丸抜きも対応可能。



大根用縦割り機 / 丸抜き機

F-3300V/U

大根の繊維に沿って
縦割り / 丸抜き!

【用途:大根の縦2、4、6、8つ割り、丸抜き】

- 大根をセットするだけ
- 刃物ブロックの交換で、2、4、6、8つ割り・丸抜きができます

- 機械寸法: W500×L780×H1760 (mm)
 - 電動機: 三相 200V 200W インバーター付
 - 重量: 55kg
 - 使用時間: 連続
 - 処理能力: 毎時 500～1000本
 - 外装: SUS 304 ステンレス製
- ※大根は太さφ50～φ110まで対応

納入先 / 漬物・加工食品工場、カット野菜工場



MOVIE

等



縦割り・丸抜き

刃物ブロック一覧



8つ割り (F-3300V)

6つ割り (F-3300V)

4つ割り (F-3300V)

丸抜き (F-3300U)



人参縦型皮むき機

F-3300C

改良型でさらに
無駄なく使いやすく!!

【用途：人参の皮むき】

【PAT.】

- 人参を差し込むだけ
- 剥き直し、選別の手間なし。



- 機械寸法：W510×L700×H1650 (mm)
- 電動機：三相 200V 90W インバーター付
- 重量：65kg
- 使用時間：連続
- 処理能力：毎時 800～1300 本
- 外装：SUS 304 ステンレス製

納入先／カット野菜工場、スーパー関係、ファミレス・チェーン店関係の加工工場



剥



〈ピーラー部拡大〉 〈シューター部拡大〉

角切り機

M-RC40

キャベツの角切りに最適

【用途：キャベツ・レタス・白菜等の角切り】

- 食材をセットし、スイッチを入れるだけ
- 焼そば・お好み焼・野菜炒めのキャベツに



- 機械寸法：W710×L850×H1150 (mm)
- 電動機：単相 100V 400W
- 重量：60kg
- 使用時間：連続
- 処理能力：毎時キャベツ 400 玉
- 外装：SUS 304 ステンレス製
- カット寸法：40mm 角 (刃物ブロック特注可)
※キャベツの場合は 40mm 角以上

納入先／カット野菜関係・フルーツ加工工場



角



キャベツの角切り ザボンの角切り

※芯を取り除いたキャベツをセットします。

オプション刃物ブロック



80mm 角 20mm 角

白菜・キャベツの4つ割り機

F-V4CH

垂直落下！
スパッと4つ割り

【用途：白菜・キャベツの縦4、2つ割り】

- センターガイドが中央に矯正
- 2つ割りもできます
- 回転丸刃で引き込みながらカット
- 切り口シャープで鮮度長持ち



- 機械寸法：W750×L750×H1140 (mm)
- 電動機：三相 200V 60W×4
- 重量：70kg
- 使用時間：連続
- 処理能力：毎時 700～1000 玉
- 外装：SUS 304 ステンレス製



回転丸刃

納入先／カット野菜関係



割



白菜用投入口 キャベツ用投入口 キャベツ4つ割り

芯取り機

F-ST1

芯を根こそぎ！
一瞬で取り除く

【用途：白菜・キャベツの芯取り】

- センターガイドが中央に矯正
- 芯の深さを変えられます
- ドリル刃が回転しながら芯を削り取ります



- 機械寸法：W920×L810×H1480 (mm)
- 電動機：三相 200V 90W×2 + 150W
- 重量：100kg
- 使用時間：連続
- 処理能力：毎時 600～800 玉
- 外装：SUS 304 ステンレス製

納入先／カット野菜工場



芯



キャベツ

大量白髪ネギ切り機

F-880

ネギをそのまま
入れるだけ
芯まで使える

【用途：白髪ネギ切り】

- ステンレス丸刃使用
- 耐久性、切れ味大幅アップ



- 機械寸法：W750×L870×H1350 (mm)
- 電動機：三相 200V 90W×2
- 重量：55kg
- 使用時間：連続
- 処理能力：毎時 80～140kg
- 外装：SUS 304 ステンレス製
- 刃物ブロック：2mm
※2mm未滿は対応しておりません
※2mm未滿の場合は、F-2000S (P.3～6掲載) が対応可能です



回転丸刃

納入先／カット野菜工場



量



刃物ブロック

寸切りと合体オロシ

F-600S

寸切りとオロシ、同時に可能！
下処理不要で効率大幅UP

【用途：オロシ】

〔PAT.〕

- 回転刃で食材を寸切りしながらおろすから下処理の手間なし
- オロシ片なしで歩留まり向上
- 切りながら即座におろすので衛生的



- 付属品/オロシドラム 1 個
- オプション/オロシドラム (極細/細/中/粗/鬼)
オロシドラムを交換するだけで様々なオロシができます

- 機械寸法：W1100×L650×H1450 (mm)
- 投入口：φ 95 (1 本タイプ)
- 電動機：三相 200V 3700W インバーター付
- 重量：90kg
- 使用時間：連続
- 処理能力：毎時 600～1000kg
- 外装：SUS 304 ステンレス製



投入口 (2 本タイプ)



回転プレート

※寸切りのついた回転プレートが高速回転。大根をオロシドラムにすりつけます。



納入先/野菜加工工場・食品工場

手オロシ同様のシャキシャキ
「鬼オロシ」

刻



シャキシャキの鬼オロシは旨みと水分を粒にギュッと閉じこめたまま大根をあますことなく使用できます。目立てを換えることで味や食感が変化し、大根オロシに付加価値を与えます。

トロロ (山芋) オロシ機

F-600

自然薯にも対応
泡立ちなくきめ細やか

【用途：オロシ (山芋・長芋・自然薯)】

〔PAT.〕

- 業界初内側回転式ドラム
- 泡立ちなしできめ細やかなトロロ
- 分解・洗浄が簡単で衛生的



- 付属品/オロシドラム 1 個
- オプション/オロシドラム (極細/細/中/粗)
オロシドラムを交換するだけで様々なオロシができます

- 機械寸法：W700×L700×H1430 (mm)
- 電動機：三相 200V 1500W インバーター付
- 重量：80kg
- 使用時間：連続
- 処理能力：毎時 300kg
- 外装：SUS 304 ステンレス製

納入先/トロロ加工工場・和菓子工場・食品工場



山芋



自然薯



処理能力が約 2 倍の F-1066 もございます。
(詳細はお問合せください)

オロシドラム一覧



極細目

細目

中目

粗目

スーパーオロシ

DX-660

選別不要！
オロシ片なし！

【用途：オロシ】

税抜き ¥880,000 〔PAT.〕

- 強力な遠心力でおろします
- 食材を入れるだけで、押す必要全くなし
- 生姜、にんにく、わさび等も、簡単におろせます



- 付属品/オロシドラム 1 個
- オプション/オロシドラム (極細/細/中/粗/鬼)
オロシドラムを交換するだけで様々なオロシができます

- 機械寸法：W500×L500×H780 (mm)
- 投入口：80mm ※特注可
- 電動機：三相 200V 1500W
- 重量：40kg
- 使用時間：連続
- 処理能力：毎時 100～300kg
- 外装：SUS 304 ステンレス製

納入先/野菜加工工場、セントラルキッチン、漬物食品工場



撃



投入口



処理可能な食材例

オロシドラム一覧



極細目

細目

中目

粗目

鬼オロシ

マルチスライサー (工場仕様)

DX-1000

大手コンビニ工場や野菜加工工場で活躍中!
千切りもスライスも、思いのまま! 投入口の交換で、多彩な処理が可能

【用途: スライス、千切り、ツマ、針生姜】

税抜き ¥600,000 (PAT.)

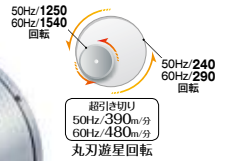
- 丸刃遊星回転 (特許) による超引き切り
- カット面はツヤツヤ、鮮度長持ち
- 衛生的、高耐久性のステンレスボディ

シャープな切れ味で
断面きれい!



- 付属品/丸刃研ぎ器
- スライス仕様でご購入の場合: スライス盤のみ付属 税抜き ¥550,000
- 千切り仕様でご購入の場合: スライス盤、クシ刃付回転盤が付属 税抜き ¥600,000

- 機械寸法: W330 × L470 × H460 (mm)
- 電動機: 単相 100V 100W
- 重量: 20kg
- 使用時間: 連続
- 処理能力: 毎時 50 ~ 100kg
- 外装: SUS 304 ステンレス製
- 処理サイズ: スライス: 1.0 ~ 10.0mm
千切り: 3.0 × 3.0mm (標準)
- ※ 5.0 ~ 10.0mm は特注
- ※ 厚みは最大 3.0mm まで
- ※ 幅 (クシ刃のサイズ) は 1.2mm 以上特注可能



耐



納入先/コンビニ工場、カット野菜工場、パン・洋菓子工場、弁当工場

◎ 投入口と刃物盤の組み合わせで出来る切り方が変わります ◎ スライス仕様の場合、刃物は丸刃のみ ◎ 千切り仕様の場合、刃物は丸刃とクシ刃を使用

斜め切り投入口

φ41 (25°, 30°, 35°, 40°)、φ60 (30°)、φ83 (30°)



スライス
仕様

千切り
仕様



半月切りアタッチメントを使用すれば、半月切りも
両端に緑のふちがつく
キレイな斜め千切り

スライス投入口 (斜め太投入口)

φ 83 (30°)、φ 60 (30°)



スライス
仕様



高速回転丸刃の引き切りでネギやイチゴも
潰れずスライス

大根千切り投入口

80 × 80 (mm)



千切り
仕様



一工程で艶のある千切りが仕上がります

輪切り投入口

φ 72、φ 100

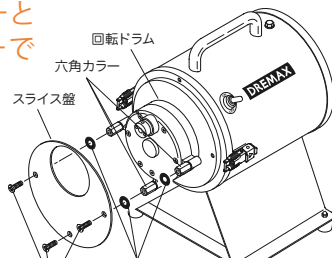


スライス
仕様



種のあるレモンや中身が空洞の
ピーマンも美しい切り口に

厚みの調整は
スペーサーと
六角カラーで
行います



※スライスのみ
厚み調整が可能です
※スペーサー
3カ所とも同じ枚数を入れる

その他特殊投入口

通常価格+税抜き ¥30,000 (PAT.)

曲がりきゅうり用
ワイド投入口



加工の難しい曲がりきゅうりも綺麗にカットできる、ワイド投入口。カットするだけで、高付加価値商品へと大変身します。食材の無駄を無くし、歩留まりアップも実現。掃除も簡単に衛生的。環境に配慮したエコな機械です。

アスパラ投入口



径の細いアスパラや姫たけのこなどを、斜めに綺麗にカットできるアスパラ投入口。

※ご注文時に、投入口を1種類お選びください。※スライス仕様でご購入後、千切りも追加される場合には、一度機械をお預かりして調整 (有償) する必要があります。
また、クシ刃付回転盤、投入口のご購入も必要です。追加される場合は、ご相談ください。
※千切り仕様でご購入の場合、付属品としてスライス盤が付きまますので、盤を交換すればスライスも可能です。
※ご注文の際は、食材、処理サイズ、スライスもしくは千切りのいずれをご希望かを必ずお知らせください。

Medium-Size Machines

中型機器

スーパー千切り W

DX-800W

定寸切りと千切りが
1度の投入でOK

【用途：千切り、短冊切り、スライス】 税抜き ¥600,000 [PAT.]

- ハンドル操作でラクラク
- 大量処理機の脚高タイプ
- 寸切り刃を外して千切りのみもOK



- 機械寸法：W550 × L430 × H900 (mm)
- 投入口：W100 × L100 × H80 (mm)
寸切り刃使用時は、W100 × L50 × 2 × H80 (mm)
※投入口の長さを2分割します
- 電動機：単相 100V 90W
- 重量：25kg
- 使用時間：連続
- 処理能力：毎時 80 ~ 100kg
- 外装：SUS 304 ステンレス製
- 処理サイズ：千切り 3.0 × 3.0mm (標準)、
千切り 1.0 × 1.0mm、1.2 × 1.2mm、1.5 × 1.5mm、
2.0 × 2.0mm、2.5 × 2.5mm、4.0 × 4.0mm
※クシ刃特注可
スライス 0.3 ~ 2.5mm、3.0mm、4.0mm
- 特注サイズ：千切り 5.0 × 5.0mm、6.0 × 6.0mm、
7.0 × 7.0mm、8.0 × 8.0mm、9.0 × 9.0mm、10.0 × 10.0mm
スライス 5.0mm、6.0mm、7.0mm、8.0mm、9.0mm、10.0mm
別途特注費用を頂戴いたします。
お問い合わせください。



千切り



斬



※サイズ交換は千切盤と投入口セットの交換で簡単に行えます。
※径の太い大根は、定寸切りをすると割れる場合がございます。

卓上ダイサー (スライス・千切り)

M-DS48

1台3役
最大30mmまで対応

【用途：ダイスカット、千切り、スライス】 税抜き ¥1,300,000

- ダイスカット、千切り、スライスに対応
- スライド盤を交換することでサイズ変更可能
- 大根のカクテキに



- 付属品 / 投入口 2種類 (φ100、100 × 100mm)

- 機械寸法：W630 × L480 × H490 (mm)
- 電動機：単相 100V 90W
- 重量：38kg
- 使用時間：連続
- 処理能力：毎時 80kg ~ 100kg
- 外装：SUS 304 ステンレス製
- 処理サイズ：1.0mm ~ 10.0mm、15.0mm、
20.0mm、25.0mm、30.0mm



千切り



ダイスカット



投入口



品

マルチサイザー (ウインナー仕様)

DX-1100

【用途：斜めスライス】

ウインナーを冷凍したまま“薄斜め切り”

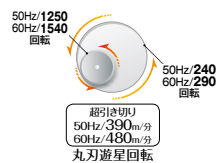
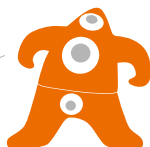
税抜き ¥680,000 [PAT.]

- 冷凍ウインナーの薄斜め切りを高速自動化
- 衛生的で高耐久性のステンレスボディ
- ナポリタンなどのパスタの具材やピザのトッピング用に最適

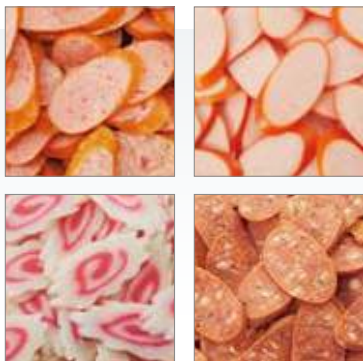
- 付属品 / 丸刃研ぎ器

- 機械寸法：W330 × L530 × H460 (mm)
- 投入口：φ30 30°
- 電動機：単相 100V 100W
- 重量：20kg
- 使用時間：連続
- 処理能力：毎時 50 ~ 100kg
- 外装：SUS 304 ステンレス製
- 処理サイズ：3.0mm (固定)

なるともキレイに
スライス可能



斜



※ウインナーやなるとはカット前に冷凍 (-7 ~ -8℃程度) する必要があります。

電動Vスライサー

M-300V

1 分間に 50 スライス

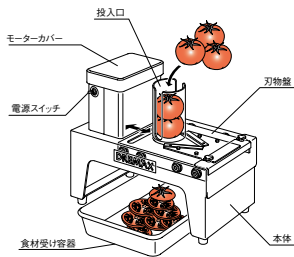
【用途：水平スライス】

税抜き ¥600,000

- トマト、玉ねぎ、レモン、りんご、オレンジ等のスライスに
- ステンレス製で衛生的



- 機械寸法：W300 × L600 × H490 (mm)
- 投入口：φ 93 (mm)
※食材により、特殊投入口が必要な場合があります。
- 電動機：単相 100V 90W
- 重量：22kg
- 使用時間：連続
- 処理能力：毎分 50 スライス
- 外装：SUS 304 ステンレス製
- 処理サイズ：1.0 ~ 15.0mm 厚



斜め姿切り機

M-300D

漬物きゅうりのパック詰めに最適

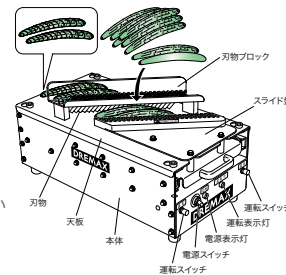
【用途：きゅうりの斜め姿切り】

税抜き ¥720,000

- 切ったらそのままパック詰め
- 曲がったきゅうりも問題無し
- 2本同時に切れます



- 機械寸法：W340 × L600 × H350 (mm)
- 電動機：単相 100V 90W
- 重量：30kg
- 使用時間：連続
- 処理能力：毎時 500 ~ 1000 本
- 外装：SUS 304 ステンレス製
- 処理サイズ：厚み 8.0mm 以上でご指定ください
※斜めの角度は 45° 固定です。
※厚みは固定です。



輪



レモン用投入口 (特殊投入口例)

※少量処理の場合には MV-50D (P18 掲載) もございます

姿



斜め姿切り

苺ヘタ取り機

M-HT15

苺のヘタ取りに

【用途：苺のヘタ取り】

税抜き ¥1,250,000

- 苺を置くだけで、簡単にヘタが取れます
- 実とヘタの選別不要



- 機械寸法：W470 × L420 × H250 (mm)
- 電動機：単相 100V 25W × 2 個
- 重量：20kg
- 使用時間：連続
- 処理能力：毎時 1800 個
- 外装：SUS 304 ステンレス製

水流循環 丸刃研ぎ機 デラックス

F-200BT

素材の味は「刃」で決まる!

【用途：丸刃・刃物研磨】

税抜き ¥500,000 (PAT.)

- 大きな丸刃 (φ 200) の研磨に
- 切った食材の鮮度維持にも違いが出ます
- 包丁も研げます



- 付属品/砥石 #800 (仕上げ砥)
- オプション/粗砥石 (#80/100)
- 機械寸法：W400 × L400 × H550 (mm)
- 電動機：単相 100V 80W (本体部)
単相 100V 40W (刃物取付部)
- 重量：20kg
- 使用時間：60 分
- 外装：SUS 304 ステンレス製
- 砥石：外装φ 200 内装φ 98
- 丸刃対応機種：F-2000S/D、F-2100S/D、F-2200S/D

母



磨



Medium-Size Machines

中型機器

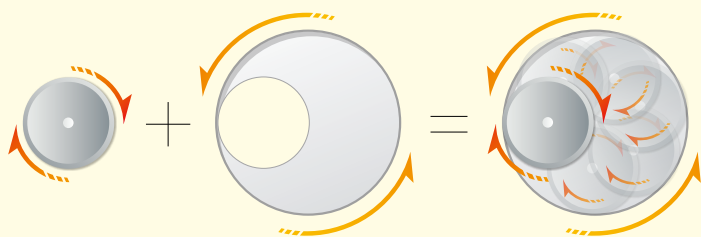
遊星回転

PLANETARY MOTION

自転しながら公転する 特殊切裁技術 (特許取得)

丸刃の高速遊星回転による“超引き切り”により、食材の断面を傷めずにカット。刃を食材に叩きつけて切る方式とは異なり、丸刃が回転しながら食材にあたる引き切りのため、食材が潰れにくく、保存性も高くなりました。レモンのように果肉が崩れやすい食材や、ピーマンなどの中が空洞の食材でも潰さずにシャープにカットできます。

- 低コスト生産と小型軽量化を実現
- 安全・衛生対策が飛躍的に向上
- 短時間大量処理が可能
- 防水・防塵対策がとりやすく清掃も簡単
- シンプルな構造で刃の回転を高速化
- 食材に負担をかけない繊細で均一なカット



切れ味が
ちがう!!

マルチサイザー

DX-100 とんかつ屋さんのふんわり
キャベツがあっという間に!

【用途：キャベツの千切り、その他食材のスライス】 税抜き ¥138,000 [PAT.]

- 丸刃の超高速遊星回転 (1 分間に 2150 回転) で、驚くほどのスピード処理
- 柔らかい春キャベツやレタスもラクラク
- シンプル構造で掃除、メンテナンスが簡単



●付属品/丸刃研ぎ器

- 機械寸法：W340×L430×H510 (mm)
 - 投入口：φ 70、φ 200 (変形半月型)
 - 定格消費電力：180/220W 50/60Hz
 - 重量：10kg
 - 使用時間：30 分
 - 処理能力：キャベツ 12 玉 /5 分 (1mm 厚設定時)
 - 厚さ調節：0.3 ~ 5.0mm (回転盤の 3 つのネジにより無段階調節)
- ※食材は押しを使い前から押していきます



キャベロボ

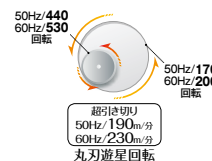
DX-150 半分に切って入れるだけ!
あとは勝手に千切りキャベツ

【用途：キャベツの千切り】 税抜き ¥190,000 [PAT.]

- 丸刃の遊星回転方式でムリなくキレイに均一スライス
- ふわっとした食感の良い千切りキャベツがあっという間に完成
- キャベツの自重で押していくので切っている間、他の作業ができます



- 機械寸法：W390×L400×H470 (mm)
 - 投入口：φ 280 H170
 - 定格消費電力：180/220W 50/60Hz
 - 重量：15kg
 - 使用時間：30 分
 - 処理能力：キャベツ 10 玉 /5 分 (0.8mm 厚設定時)
 - 厚さ調節：0.8 ~ 4.0mm
- ※キャベツの千切り専用です



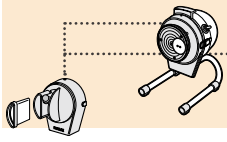
艶

スピード処理で
効率アップ



勝





DX-50・50B・55は、共通の本体を使用し、投入口カバーを換えるだけで様々なスライスに対応できます。



マルチスライサーミニ

DX-50 長ネギの輪切りならこれに決まり!

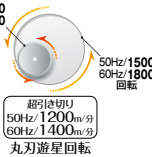
【用途：長ネギのスライス】税抜き ¥108,000 [PAT.]

- 丸刃の超高速遊星回転（1分間に6000回転）で、驚異のスピード処理
- コンパクト設計で、掃除、メンテナンスもラクラク



●オプション

- ささがき専用カバー（ごぼうのささがき用）（ネギの斜め切り用）
税抜き ¥10,000
- ラッパ投入口カバー（万能ネギ用）
税抜き ¥21,000



●付属品/丸刃研ぎ器

- 機械寸法：W230×L340×H370 (mm)
- 投入口：95×38 (mm) (変形三日月型)
- 定格消費電力：100/110W 50/60Hz
- 重量：5kg
- 使用時間：20分
- 処理能力：長ネギ 45本 / 5分 (1mm厚設定時)
- 厚さ調節：0.3～5.0mm (無段階)

マルチスライサーミニ (ラッパ投入口)

DX-50B 柔らかい万能ネギがラクラク

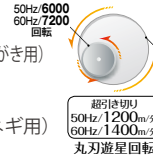
【用途：万能ネギのスライス】税抜き ¥115,000 [PAT.]

- 万能ネギにぴったりなラッパ投入口タイプ
- 万能ネギの根元を持って投入
- 丸ネギも切れます



●オプション

- ささがき専用カバー（ごぼうのささがき用）（ネギの斜め切り用）
税抜き ¥10,000
- ネギ輪切り専用カバー（長ネギ用）
税抜き ¥10,000



●付属品/丸刃研ぎ器

- 機械寸法：W230×L330×H370 (mm)
- 投入口：φ85～φ45 (ラッパ型)
- 定格消費電力：100/110W 50/60Hz
- 重量：5kg
- 使用時間：20分
- 処理能力：万能ネギ 30束 / 5分 (4mm厚設定時)
- 厚さ調節：0.3～5.0mm (無段階)

ささがきスライサーミニ

DX-55 ごぼうのささがき、長ネギの斜め切り

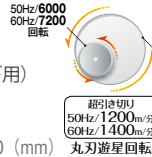
【用途：ごぼうのささがき、ネギの斜め切り】税抜き ¥108,000 [PAT.]

- ネギラーメン用のネギにぴったり
- 丸刃の超高速遊星回転で、先端から切り上げるシステム



●オプション

- ラッパ投入口カバー（万能ネギ用）
税抜き ¥21,000
- ネギ輪切り専用カバー（長ネギ用）
税抜き ¥10,000



●付属品/丸刃研ぎ器

- 機械寸法：W230×L310×H370 (mm)
- 投入口：φ32 (変形)
- 定格消費電力：100/110W 50/60Hz
- 重量：5kg
- 使用時間：20分
- 処理能力：長ネギ 90本 / 5分 (斜め切り1mm厚設定時)
- ごぼう 20本 / 5分 (ささがき1mm厚設定時)
- ※ごぼうを手で回す必要があります。
- ※ごぼうのささがきの場合、厚みを2.0mm以下にセットしてください。
- 厚さ調節：0.3～5.0mm (無段階)
- ※切り上げりの長さは3～5cm目安 (食材の太さによって異なります)

迅



長ネギ

呷



万能ネギ

尖



ごぼうささがき

ネギ斜め切り

実際に DX-50 シリーズを使用しているラーメンチェーン店様にお伺いしました。

Q. ドリマックス製品の良い所は？

A1 とにかくスピードが速い!

それまで使用していた他社ネギ切り機に比べて切っている時間が半分くらいに短縮できました。その分他の作業ができ、仕込みも早く終わるようになりました。

A2 誰が切ってもキレイ!

簡単操作でアルバイト従業員でもすぐ使用できて、誰が切っても薄く均一にできます。万能ネギでも1つ1つ綺麗に切れてつながりません。ネギをつぶさず切ることでネギ汁があまり出ず、匂いも気にならなくなりました。

A3 使用後の清掃が簡単

軽いので持ち運びが楽。流して水洗いができるので清掃も苦になりません。刃も取り外しが簡単。切れ味と満足な仕上がりを持続するために刃はまめに手入れしています。



白髪ネギ DX-88P 白雪姫

まずは長ネギの芯を抜いてシュレッダーに投入。芯はこのあと輪切りに使います。手切りだと時間がかかり、仕上がりがバラバラでした。白雪姫を使う事で、時間も品質も一定になり、毎日重宝しています。 ▶ P19に掲載



ミジン切り DX-40 パーチカルミジン

玉ねぎと白菜を餃子用のミジン切りに。上から投入するだけで、とっても楽チンです。手切りが苦手な新人さんでも、高品質なのはもちろん、時間も短縮できました。片付けも水洗いするだけで簡単です。 ▶ P19に掲載



長ネギの輪切り DX-50 マルチスライサーミニ

ネギは、ラーメンの美味しさを引き立てる最高の脇役。当然、仕上がりが良いものでなくてはなりません。DX-50は、品質は良くスピード抜群の高性能マシーン。前面のカバーをラッパ投入口に取り替えるだけで、万能ネギなどにも使えるのはオクです。 ▶ P14に掲載

ドリマックス製品

ラーメン記

仕込みの時間を大幅短縮出来るドリマックス製品群。少人数で盛りもりするお店、昼食の混雑時、団体さんの来店時...などなど、際で大活躍しています。



1000 切りロボ

DM-91D

千切り、スライス、短冊切りに

【用途：千切り、短冊切り、スライス】

厚さ 4.0mm まで 税抜き ¥210,000 [PAT.]
厚さ 5.0mm 以上 税抜き ¥255,000 [PAT.]



- 長さは最大 10cm まで
- DX-80 よりも、多く処理したい方に

●付属品/千切盤 (標準 3.0 × 3.0mm)
(※各サイズから選ぶことができます)

- 機械寸法：W480 × L270 × H420 (mm)
- 投入口：W100 × L100 × H120 (mm)
- 定格消費電力：165/200W 50/60Hz
- 重量：13kg
- 使用時間：30 分
- 処理能力：大根 10 本 / 5 分
人参 70 本 / 5 分
ごぼう 90 本 / 5 分 (千切盤 3.0 × 3.0mm 使用時)

脚が本体と一体型になり
ステンレス製になったことで、
より衛生的になりました。



画



短冊切り

オプション

厚さ 4.0mm までの場合

スライス盤 : 0.3 ~ 2.5mm 税抜き ¥18,000
3.0mm, 4.0mm 税抜き ¥14,000

千切盤 : 1.0 × 1.0mm, 1.2 × 1.2mm, 1.5 × 1.5mm, 2.0 × 2.0mm, 2.5 × 2.5mm,
4.0 × 4.0mm 税抜き ¥18,000

※クシ刃の特注可 各クシ刃 税抜き ¥6,500 (クシ刃のサイズはお好みに対応できます。)

厚さ 5.0mm 以上の場合

スライス盤 : 5.0mm, 6.0mm, 7.0mm, 8.0mm, 9.0mm, 10.0mm 税抜き ¥57,000

千切盤 : 5.0 × 5.0mm, 6.0 × 6.0mm, 7.0 × 7.0mm, 8.0 × 8.0mm, 9.0 × 9.0mm, 10.0 × 10.0mm 税抜き ¥59,000

※クシ刃のサイズ 5.0mm, 6.0mm, 7.0mm, 8.0mm, 9.0mm, 10.0mm 税抜き ¥16,500

9.0mm, 10.0mm 税抜き ¥24,500

※サイズ変更の場合には、千切盤ごとの交換が必要です。

マルチ千切り

DX-80

コンパクトな千切り機

【用途：千切り、短冊切り、スライス】

税抜き ¥158,000 [PAT.]

- 長さは最大 8cm まで
- 長ネギの千切りも可能 (3.0mm 角以上)

●付属品/千切盤 (標準 3.0 × 3.0mm)
(※各サイズから選ぶことができます)

- 機械寸法：W360 × L190 × H350 (mm)
- 投入口：W80 × L80 × H70 (mm)
- 定格消費電力：100/110W 50/60Hz
- 重量：7kg
- 使用時間：30 分
- 処理能力：大根 9 本 / 5 分
人参 60 本 / 5 分
ごぼう 69 本 / 5 分 (千切盤 3.0 × 3.0mm 使用時)

※千切りを大量処理される場合には
DX-800W (P11 搭載) がございます。



脚が本体と一体型になり
ステンレス製になったことで、
より衛生的になりました。



斬



千切り

オプション

スライス盤 : 0.3 ~ 2.5mm 税抜き ¥16,000

スライス盤 : 3.0, 4.0mm 税抜き ¥13,000

千切盤 : 1.0 × 1.0mm, 1.2 × 1.2mm, 1.5 × 1.5mm, 2.0 × 2.0mm, 2.5 × 2.5mm,
3.0 × 3.0mm, 4.0 × 4.0mm 各 税抜き ¥17,000

★特注も可 最大厚 4.0mm まで。幅 (クシ刃のサイズ) はお好みに対応できます。

(例) 短冊切り：2 × 7mm 全サイズのクシ刃 税抜き ¥5,500

※サイズ変更の場合には、千切盤ごとの交換が必要です。

DM-91D が ついに 10mm 厚まで 対応!!



厚切りスライス



極太スティック



刃物盤を組み合わせると様々なサイズでサイコロ状にカットできます。

ドリマックスの千切機 ここがポイント



POINT ① 繊維に沿ってまっすぐカット

クシ刃で繊維方向に切り込みを入れ、平刃で切り落とす刃物構造だから、繊維に沿って美しく仕上がります。

POINT ② 長い千切り・スライスができます。

刃物盤のストロークが長いので、食材を長く、まっすぐ切れます。

POINT ③ お手入れが簡単

扱いやすいシンプルな構造で、清掃や刃物の交換が簡単に行えます。

スライスと千切りを 組み合わせてダイスカットに



スライス盤を使用して
食材をスライス。



スライスした食材を
投入口いっぱいに入れて
千切盤でカット。

※隙間を作らないことがポイント。



2 工程でキレイな
ダイスカットが仕上がります。

マルチツマ

DX-70

【用途：ツマ、カツラむき、網造り（別売り）】

ツマ・カツラむきから多様な創作料理まで

税抜き ¥99,000 (PAT.)



- カツラむきは最大11cm幅まで
- 舟盛り用の網造りが、別売りアタッチメントでラクラク

- 付属品/クシ刃（標準：1.2mm）※各サイズから選ぶことができます
- オプション/網造りアタッチメント 税抜き ¥18,000
クシ刃（0.8・1.0・1.2・1.5・2.0・3.0・4.0mm他）
※5・10・15・50mmなど特注も可 税抜き各¥6,500

- 機械寸法：W380×L310×H210（mm）
- 定格消費電力：100/110W 50/60Hz
- 重量：7.6kg
- 使用時間：20分
- 処理能力：大根6本/5分（クシ刃1.2mm使用時）
- カット厚み：0.7mm厚固定（幅はお好みのクシ刃で変更可能）

創作料理にも大活躍



新聞が透けて見えるほど極薄にカツラむきが仕上がるから、包丁技術がなくても粘着きが簡単に。



手切りでは難しいかぼちゃもカツラむき。お好みのアレンジで、他にはない創作料理に。



大根、人参、ズッキーニなどを幅広にツマ切りすれば、野菜を麺に見立てたベジヌードルが完成。



ツマ切りしたじゃがいもをボール状に揚げれば、見た目も華やかな食べられる器に。

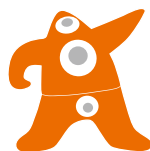
創



グッドデザイン賞



網造りで料理に付加価値を！



ハイスピードツマカッター

NK-100D 一本まるごとあふれ出す！

【用途：大根・人参のツマ】 税抜き ¥240,000 (PAT.)

- 大根の両端を切り、セットするだけ
- 全自動、強制送り装置付き高性能ツマカッター



- 付属品/クシ刃（標準：1.2mm）※各サイズから選ぶことができます
- オプション
クシ刃（0.8・1.0・1.2・1.5・2.0mm他）税抜き ¥3,500

- 機械寸法：W650×L250×H340（mm）
- 定格消費電力：140/155W 50/60Hz
- 重量：15kg
- 使用時間：30分
- 処理能力：大根10本/5分（クシ刃1.2mm使用時）
- カット厚み：1.2mm固定
（幅はお好みのクシ刃で変更可能）



幅広クシ刃使用例（人参）



針生姜

DX-50F

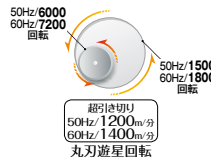
手間のかかる針生姜を簡単に

【用途：針生姜】 税抜き ¥155,000

- 丸刃・超高速遊星回転で引き切りするから、繊維質の生姜でもカット断面がシャープな仕上がりに
- 簡単に高速処理できるから料理にたっぷり使用できます

- 付属品/丸刃研ぎ器

- 機械寸法：W230×L340×H370（mm）
- 投入口：95×38（mm）（変形三日月型）
- 定格消費電力：100/110W 50/60Hz
- 重量：5kg
- 使用時間：20分
- 処理能力：針生姜 2.7kg/5分
- 処理サイズ：1.2×1.2mmのみ
- ※ DX-50・55・50B・50Mとは互換性はございません。



針

繫

Small-Size Machines

小型機器

コンパクトオロシ

RX-2

スタイリッシュなデザイン

【用途：オロシ】

税抜き ¥70,000

- グッドデザイン賞受賞
- プラスチック製のため、軽量化を実現



- 付属品/オロシ盤 (中目のみ)
- 機械寸法：W160 × L260 × H270 (mm)
- 投入口：φ 100 (変形)
- 定格消費電力：60W/70W (50/60Hz)
- 重量：3.2kg
- 使用時間：15分
- ※サーマルプロテクター機能はついておりません
- 処理能力：大根 10本 / 5分
長芋 9.2kg / 5分

※自然薯のオロシには対応しておりません。
※15分以上の連続使用は絶対に行わないでください。



颯



グッドデザイン賞

トロロ・オロシ

M-2D

安くて小さい!
一番人気のオロシ機

【用途：オロシ】

税抜き ¥62,000 [PAT.]

- 大根、トロロもお手軽に
- 手オロシと同じ状態におろせます



- 付属品/オロシ盤 (中目のみ)
- 機械寸法：W170 × L260 × H300 (mm)
- 投入口：φ 100 (変形)
- 定格消費電力：60/70W 50/60Hz
- 重量：4kg
- 使用時間：15分
- ※サーマルプロテクター機能はついておりません
- 処理能力：大根 10本 / 5分
長芋 9.2kg / 5分

※自然薯のオロシには対応しておりません。
※15分以上の連続使用は絶対に行わないでください。



助

小さいサイズで
大活躍!!



マルチオロシ

DX-60

6種類の粗さが選べる

【用途：オロシ】

税抜き ¥97,000 [PAT.]

- 静音性、耐久性も抜群
- シンプル構造で掃除、メンテナンスがとっても簡単
- 高級割烹店様で大好評



- 付属品/オロシ盤 3種類 (A/B/C)、食材受け容器、
(A：極細/細、B：中細/中粗、C：粗/極粗)
- 機械寸法：W210 × L270 × H300 (mm)
- 投入口：φ 105 (変形)
- 定格消費電力：180/220W 50/60Hz
- 重量：7kg
- 使用時間：30分
- 処理能力：大根 10本 / 5分 (オロシ盤 B 中粗使用時)
長芋 9.5kg / 5分 (オロシ盤 B 中粗使用時)
- 粗さ調節：極細～極粗 (6種類)

オロシ盤の種類と
回転方向の組み合わせで
粗さが変わります。



選

※自然薯のオロシには対応しておりません。
自然薯をおろす場合には、DX-66をご使用ください。

ハイスピード・ハイパワーマルチオロシ

DX-66

自然薯 (じねんじょ)
専用機

【用途：自然薯 (高粘度) オロシ】

税抜き ¥107,000 [PAT.]

- 手オロシから卒業して
他の仕込みに時間をかけられます
- 大根・長芋もおろせます



- 付属品/オロシ盤 3種類 (特A/B/C)、食材受け容器、
(特A：極細/細、B：中細/中粗、C：粗/極粗)
- 機械寸法：W210 × L270 × H320 (mm)
- 投入口：φ 105 (変形)
- 定格消費電力：230/250W 50/60Hz
- 重量：9kg
- 使用時間：20分
- 処理能力：大根 13本 / 5分 (オロシ盤 B 中粗使用時)
自然薯 5.5kg / 5分 (オロシ盤特A 極細使用時)
- 粗さ調節：極細～極粗 (6種類)

オロシ盤の種類と
回転方向の組み合わせで
粗さが変わります。



粘

オロシ盤特Aには
おろした自然薯が
下に落ちやすいように
切り込みが入っています

【新設計オロシ盤 (特許) の特徴】回転方向で粗さが変わる。すじ切り刃付きで、手オロシと同じ状態におろせる。

千客万来 万能タイプオロシ / 極粗鬼オロシ

DX-60X/Z 大根 1本まるごと投入 極粗鬼オロシや生姜も

【用途：オロシ】

DX-60X 税抜き ¥188,000 [PAT.P]
DX-60Z 税抜き ¥220,000 [PAT.P]

- 大根、人参、生姜をまるごとおろせる!
- 極粗の鬼オロシが素早く簡単に!



- 付属品 / DX-60X オロシドラム 1個 (中目)
DX-60Z オロシドラム 2個 (中目、極粗鬼オロシ)

- 機械寸法: W250 × L290 × H480 (mm)
- 投入口: φ 85
- 定格消費電力: 160/190W 50/60Hz
- 重量: 13kg
- 使用時間: 30分
- 処理能力: 大根 12本 / 5分 (中目)
60本 / 5分 (極粗鬼)
生姜 2.6kg / 5分 (中目)



優



中目オロシドラム 極粗鬼オロシドラム

大根オロシ

DX-62

注文が入ってから、おろしてください

【用途：大根オロシ】

税抜き ¥205,000 [PAT.]

- オロシたての風味、鮮度をそのままに!
- 一人前ずつ提供可能
- ある定食チェーン店のこだわりから生まれた製品です



- 付属品 / オロシ盤 (中目のみ)、受け皿台

- 機械寸法: W210 × L250 × H440 (mm)
- 定格消費電力: 60/70W 50/60Hz
- 重量: 11kg
- 使用時間: 15分
- ※サーマルプロテクター機能はついておりません
- 処理能力: 大根 15本 / 5分
- 外装: SUS 304 ステンレス製
- ※小皿は付いておりません ※自動計量式ではありません



水により、食材の保冷が可能

鮮



大根オロシの風味をそのままお客様へ

大根独特の辛みや風味のものは「イソチオシアネート」という成分。免疫力を高めたり、殺菌や消化を高める効果があると言われています。この成分は揮発性の為、すりおろしてから30分も経つと、成分が半分程度に減少してしまいます。DX-62なら、すりおろしてから7~8分で辛さのピークを迎える大根オロシを辛味と風味が豊かなままお客様へ提供できます。

Vスライサー

MV-50D

ステンレスタイプの
手動スライサー

【用途：スライス】

税抜き ¥49,000

- 円形の投入口とV字刃
- 切りにくい食材、柔らかい食材も均一にスライス
- ステンレス製で、投入口以外は煮沸可能



- オプション / 刃物盤 (波刃) 税抜き ¥7,500
※柔らかい完熟トマトもキレイに切れます

- 機械寸法: W410 × L195 × H250 (mm)
- 投入口: φ 100mm
- 重量: 3kg
- 厚さ調節: 0.5 ~ 10.0mm (無段階調節可)
ダイヤル式目盛付
- 外装: SUS 304 ステンレス製



いちご



平刃

波刃

鋭



スライス・ママD

S19D

手軽に手動!
スライス / 千切り簡単切り換え

【用途：スライス、千切り】

税抜き ¥21,000

- スライスと千切りが可能
- 丸洗いできて衛生的
- プラスチック製



- 付属品 / クシ刃ブロック

- 機械寸法: W440 × L170 × H210 (mm)
- 投入口: W98 × L98 × H75 (mm)
- 重量: 2kg
- 千切りサイズ: 3.0 × 3.0mmのみ
- 厚さ調節: 1.0 ~ 10.0mm (1mm単位) ダイヤル式

楽



Small-Size Machines

小型機器

マルチミジン

DX-90

粗さ自由自在！
水っぽくならない

【用途：ミジン切り】

税抜き ¥190,000 [PAT.]

- コンパクトな皿式ミジン切り機
- プラスチックボールで取扱い簡単



- 機械寸法：W580×L390×H240 (mm)
- 定格消費電力：180/220W 50/60Hz
- 重量：15kg
- 使用時間：20分
- 処理能力：玉ねぎ 35玉 / 5分
キャベツ 15玉 / 5分
(約3mm目安で処理)
- ボール容量：4ℓ (ボール径 370mm)
- ※玉ネギ 1回投入量：2～3kg



ひき肉、魚も混ぜられるので
ハンバーグや餃子の具もラクラク



均

パーチカルミジン

DX-40

上から入れるだけで、
楽々ミジン切り！

【用途：ミジン切り】

税抜き ¥78,000 [PAT.]

- 2種類の粗さ調節板が付いています
→粗 (5穴) で約4～6mm、
細 (3穴) で約2～4mmと、2種類の粗さを選べます



- 付属品/粗さ調節板 (5穴、3穴)
- 機械寸法：W200×L260×H410 (mm)
- 投入口：φ110
- 定格消費電力：100/110W 50/60Hz
- 重量：5kg
- 使用時間：20分
- 処理能力：玉ねぎ 32玉 / 5分
キャベツ 10玉 / 5分
(3穴調整板使用時)



キャベツ



微

※一度切った食材を、もう一度上から投入すると
より細かくなります。

ネギ美人

DX-50M

一度にサラサラキレイな
ネギ美人 (ミジン) に

【用途：長ネギのミジン切り】

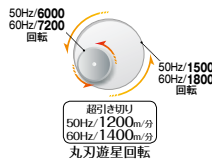
税抜き ¥115,000 [PAT.]

- 一度の投入 (押し込み) で、
約3～4mm角のサラサラミジンに！
- 中華、洋食、焼肉のネギタン塩、ラーメン等に最適



- 付属品/丸刃研ぎ器
- オプション/ケン刃付き回転盤 (3mm、4mm) 税抜き ¥14,000

- 機械寸法：W230×L340×H370 (mm)
- 投入口：95×38 (mm) (変形三日月型)
- 定格消費電力：100/110W 50/60Hz
- 重量：5kg
- 使用時間：20分
- 処理能力：長ネギ 45本 / 5分 (3.0mm角)
- 厚み：3.0mm 固定



※DX-50-55-50B-50Fとは互換性はございません。

美



長ネギのミジン



白髪ネギシュレッダー白雪姫

DX-88P/SP

料理の
グレードアップに

【用途：白髪ネギ】

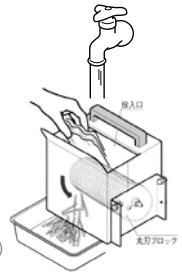
DX-88P (1.5mm、2.5mm) 税抜き ¥179,000 [PAT.P]
DX-88SP (1.0mm) 税抜き ¥251,000 [PAT.P]
DX-88SP (1.5mm、2.5mm) 税抜き ¥221,000 [PAT.P]

- 長ネギの芯を取った後に投入
- 和洋中の様々なメニューを美しく演出
- 1.5mm幅、2.5mm幅を選べます (DX-88SPのみ1.0mmも可能)



- 付属品/刃物ブロック (標準1.5mm)

- 機械寸法：W430×L155×H270 (mm) (P)
W430×L155×H315 (mm) (SP)
- 投入口：W73×L11 (mm) 1.5mm 刃物ブロック
W120×L11 (mm) 2.5mm 刃物ブロック
W73×L11 (mm) 1.0mm 刃物ブロック
- 定格消費電力：100/110W 50/60Hz
- 重量：10.5kg (P)、11.5kg (SP)
- 使用時間：20分 (P)、連続 (SP)
- 処理能力：長ネギ 40本 / 5分 (1.5mm 刃物ブロック使用時)



繊



美しい白髪ネギ



※水を流しながら作業してください。

ぴったりフィットピーラー

S-FP

食材にフィットする
湾曲（R刃）が決め手！

【用途：大根の皮むき】

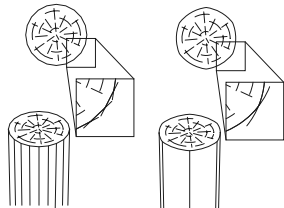
税抜き ¥20,000 [PAT.P]

- 高級刃物鋼材を使用、切れ味抜群
- シャープな切り口が食材の鮮度を保持
- 刃物交換は簡単

■機械寸法：W110×L180×H30 (mm)
 ■重量：90 g
 ■消耗品：替刃 税抜き ¥10,000

市販のピーラー
を使用した場合

当社、ぴったり
フィットピーラー
を使用した場合



水流循環 電動ブラシ エコピカ

DX-21

コップ破損率 1/20！
洗剤使用量 1/10！

【用途：コップ洗浄・ビールジョッキ洗浄】税抜き ¥198,000 [PAT.]

- 水流循環で節水！
エコ！経済的！
- こびり付き、口紅取りに大活躍！

●付属品/スポンジブラシ、フィルター

■機械寸法：W270×L270×H465 (mm)
 ■定格消費電力：100/110W 50/60Hz
 ■重量：6.5kg
 ■使用時間：60分



※潜水型ではありませんので
シンクに沈めてのご使用はできません。



グッドデザイン賞



MOVIE

湾



皮の枚数比較



ぴったりフィットピーラー使用 市販のピーラー使用

環



水流循環 砥ぎ機

DX-10

小型包丁研ぎ機の
決定版！60年の実績

【用途：刃物研磨】

税抜き ¥86,000 [PAT.]

- 世界初、砥石の表面に
水が流れる水流循環式
- 和洋中華、どんな包丁も
素早く研ぎ上げます
- 使い易い左右双方向回転式

●付属品/砥石 #1200 (仕上砥)
 ●オプション/粗砥石 (#80/100)
 中砥石 (#120) 税抜き各¥12,500

■機械寸法：W270×L210×H260 (mm)
 ■定格消費電力：100/110W 50/60Hz
 ■重量：5kg
 ■使用時間：60分
 ■砥石：外装φ125 内装φ70



MOVIE

水流循環 丸刃砥ぎ機 ミニ

DX-10BT

丸刃も包丁も、
これ一台で経済的

【用途：丸刃・刃物研磨】

税抜き ¥118,000 [PAT.]

- ドリマックス製品付属の
丸刃研ぎ器の仕上がりでは
物足りない方に！
- 大量に食材を切る為、すぐに
切れ味が悪くなるという方に！

●付属品/砥石 #1200 (仕上砥)
 ●オプション/粗砥石 (#80/100)
 中砥石 (#120) 税抜き各¥12,500

■機械寸法：W270×L210×H370 (mm)
 ■定格消費電力：100/110W 50/60Hz
 ■重量：6kg
 ■使用時間：60分
 ■砥石：外装φ125 内装φ70
 ■対応機種丸刃：DX-50シリーズ、
 DX-50M、DX-50F、DX-100、
 DX-1000、DX-1100、M-HT15



MOVIE

砥



研



Small-Size Machines

小型機器