

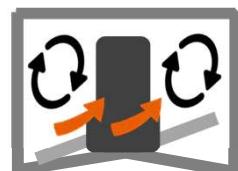
本当に使いやすいフードプロセッサー



人手不足解決のための フードプロセッサーの集大成 **TrinityPro** (トリニティプロ)

カッターミキサーの特長

- ダブル対流（通常の対流+縦対流）による優れた攪拌力
- スクレーパー標準装備、素早く均一に
- 選べる2サイズのステンレスボウル（2.6L／3.6L）+透明ボウル（2.6L）



カッターミキサー
2.6L：品番 602518／3.6L：品番 602319

ダブル対流
(イメージ図)

野菜スライサーとしても

- 専用パーツを取り付けることで、本格野菜スライサーとしても使用可能
- 高処理能力（スピード＆正確性）
- 手作業と比較し、作業時間を最大95%節約
- ダイスカットも可能な20種類の刃（ディスク）



野菜スライサー：品番 602317

ダイスカット盤
8×8mm
10×10mm

1台の本体（モーター）で3役

- アタッチメントを変えて、様々な下処理が可能
- ・カッターミキサー（2.6L）
 - ・カッターミキサー（3.6L）
 - ・野菜スライサー



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)
2.6L：品番 602326
3.6L：品番 602327

食洗機完全対応（✓ 90°C）

医療用の食器洗浄機（すすぎサイクル90°C）で3600サイクル耐久試験クリア
→高温で洗浄できるのでとても衛生的

職場のストレス低減

ERGOCERT認定4つ星取得
→第三者認証の使いやすさと安全機能



安全材質（BPA フリー）

国際規格およびUL規格にも準拠



フランス製で高品質

食の本場フランスで生まれ、
80年の歴史とノウハウがある



■ 製品仕様 & 外形寸法



定格時間：40分

続けて使用する際は、
その後20分間隔をあけて
ください。

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

