

本当に使いやすいフードプロセッサー



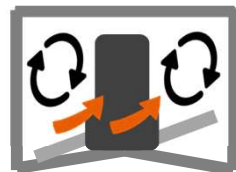
# 人手不足解決のための フードプロセッサーの集大成 TrinityPro (トリニティプロ)

## カッターミキサーの特長

1. ダブル対流（通常の対流＋縦対流）による優れた攪拌力
2. スクレーパー標準装備、素早く均一に
3. 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

1. 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
2. 高処理能力（スピード＆正確性）
3. 手作業と比較し、作業時間を最大95%節約
4. 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℃）

医療用の食器洗浄機（すすぎサイクル 90℃）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

