

多功能剥丝机 DX-70

利用细丝、剥片制作 出丰富多彩的创作料理

创

- 剥片最大可11cm
- 船拼盘用的渔网使用另售的渔网刀轻轻松松



Good Design设计奖



- 用途：
细丝、剥片、渔网制作(另售)
- 附属品/梳齿刀(标准：1.2mm)
※可以选择各种不同尺寸
- 选配件/渔网刀
- 梳齿刀(0.8、1.0、1.2、1.5、2.0、3.0、4.0mm)
(5、10、15、50mm等也可特别订购)

- 机器尺寸：W380×L310×H210(mm)
- 额定耗电：100/110W 50/60Hz
- 重量：7.6kg
- 使用时间：20分
- 处理能力：1根萝卜的细丝：1分
- 切断尺寸：固定0.7mm厚

(宽度可使用喜爱的梳齿刀改变)

Expertly cut, Slice, Peeling slice, Fish net slice, thread slice, professional shred, and more with the DX-70. DX-70 quickly and neatly slice with eye-appealings and can cut up tsuma (shredded vegetable) to serve 100 person in just 5 minutes. Even sushi chef appauid this performance with their suprise. Very popular for use on high class restaurant sushi bar, tourist inn., wedding halls, catere's shop, etc. This slicer provide an almost infinite variety of slicing combinations to consistently produce the ideal cut needed. A strong supporter of special original cuisine.

例：萝卜的细丝

通过换算，
作业效率是
手工作业的约

60倍



DX-70



香港及澳門代理商
Agent of HK & Macau

ANEL

APEX NOBLE EQUIPMENT LTD.

雅麗盈設備有限公司

香港荃灣柴灣角街95號華俊工業中心18樓05號室

Flat 5, 18/F, Wah Chun Industrial Centre,

95 Chai Wan Kok Street, Tsuen Wan, New Territories, Hong Kong

Mobile: 852-94505051, 853-62839652, 86-14715675669

Tel: 852-36901333, 36901338, Fax: 852-36901339

Website: www.anel.com.hk

※此商品目录内所有机器为日本国内仕様电机，海外版机器有各国专用电机，详情请咨询我司各国代理店