

「いただきます」の未来をつくる。

NAKANISHI

これまで全国の
約**4,000**件のお客様に
ご購入いただきました！

スライサーのラインアップをご紹介します



厨房のようせい「ナッチーくん」

ワンタッチスライサー

- 場所を選ばないコンパクトサイズ
- 脚を取り外すと卓上用としても使用可能
- 切刃や部品の着脱には工具不要

外形寸法

W475×D715×H750mm

※脚取り外し時



OSI-06S

マイコンスライサー

- ワンタッチスライサーの約**1.5倍**の切裁能力
- 食品加工工場や弁当・給食製造に最適
- 切裁室内のビスレスにより異物混入リスクを低減

外形寸法

W655×D965×H1310mm



MSI-04

こんな特注も
可能です！

投入口延長ガイド

長さのある野菜(長ねぎ、水菜等)
が垂れません。
また、ガイドの長さ指定が可能です。



刃物とコンベヤが稼働しているか
一目で分かり、清掃時や刃物取り
換え時、安全に作業ができます。



運転表示灯

スライサーの活用事例をご紹介します

有限会社 瀬戸産業様 牛肉のカット

お客様の声

出荷先によって4mm、5mm、6mmの3通りにスライスしていますが、パネル操作だけで簡単に厚みを変更できるため、刃を交換する手間もなく誰でも扱いやすいです。

使用方法

4mmの薄切り肉を4mm、5mm、6mmの細切りにし、全国の焼肉屋・居酒屋へ出荷している。
2台のスライサーは各2~3時間/日の稼働で約300kgの牛肉をカットしており、10年以上使用していただいています。



スライサー投入前の
スライス肉



『和牛の細切り』

有限会社 はなのみ様 りんごや柑橘類のカット

お客様の声

ワンタッチスライサーを使用し始めて25年以上になります。生産量増加に伴い2台目を導入しました。

使用方法

ジャムの材料として、りんごや柑橘類を薄くカットしている。
多い時で180kg/日の食材を処理。

製品の一例



その他、活用の一例！

特産品の
加工に！



きくらげのスライス



柚子の皮千切り



大根カット、おろし



餃子用キャベツのカット



動物のエサのスライス



安全に関するご注意

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使い下さい。
誤った使い方をされますと事故の原因になります。

製品の仕様及び外観は、品質改良のため予告なしに変更する場合があります。
このカタログは、2025年2月現在の内容です。

2502



ISO 9001:2015 認証取得
認証範囲：生産本部
奈良工場/群馬工場



株式会社 中西製佐所

■ 東京本社 〒104-0033 東京都中央区新川一丁目26番2号 新川INSビル
TEL (03) 5541-6333 FAX (03) 5541-0155

■ 大阪本社 〒544-0015 大阪市生野区巽南五丁目4番14号
TEL (06) 6791-1111 FAX (06) 6793-5151

問合せ先