

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20424-599	株式会社クイックパック	0564-59-3525

599

厨房用品

調理機械

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

MULTI CHEF

魅せる調理器具スタイリッシュデザイン
病院・住居系施設でも安心して使える堅牢設計

フードプロセッサー

ホテル・レストラン・病院・施設など、
活躍の場を選ばないステンレス刃

カッティング	ドッコー	カッティング	ドッコー
おろし	シュレッダー	おろし	シュレッダー
スライス		スライス	

多機能
タイプ 3.0ℓ

単機能
タイプ 3.0ℓ



①マルチシェフ(中型)
フードプロセッサー
MC-1500FPM 1930200 ¥120,000

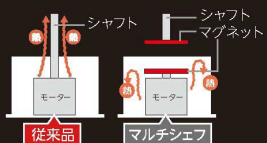
②マルチシェフ(中型)
フードプロセッサー
MC-1500FPS 1930300 ¥100,000

型 式	①MC-1500FPM	②MC-1500FPS
電 源	単相100V 50/60Hz	
消 費 電 力	360/430W	
回 転 数	約1,500/1,800回/分	
容 量	3.0ℓ	
定 格 時 間	20分	
サ イ ズ	280×315×H480mm	280×315×H405mm
重 量	11.1kg	10.7kg
コ ー ド 長	2.15m	

Powered by MAGNET GEAR
マグネットギヤ【特許出願中】

革新的
テクノロジー

食材に熱を伝えにくい
配慮が調理を変える！
モーターからの動力を直接伝達しないので、
モーターから発生する熱を伝えにくい構造です。



モーターへの水分の
侵入を軽減

モーターとシャフトが直接つながっていないため、水分がシャフトを伝って本体に浸入することで発生する故障を軽減しています。



モーターシャフトがない

■ゆでたサツマイモ

最大分量 800g (2分30秒) | 最小分量 400g (1分30秒)

カッティング
ブレード

ベース

■豚ブロック+氷

豚ブロック 400g秒+氷 200g (ノリス5回+30秒)

おろし
ディスク

エマルジョン化

■ピーマン

1mm スライサー

おろし
ディスク

■しょうが

おろし
ディスク

部品一覧

※カバー用パッキン付き

基本パーツ	小フッシャー	フッシャースリーブ	マルチカバー	カッティングブレード	ワークボール	1mmスライサー	おろしディスク	ベントシャフト
MC-1500FPM	PMC1-015 ※ 2336210 ¥1,000	PMC1-014 ※ 2336200 ¥7,000	PMC1-013 ※ 2336190 ¥7,000	PMC15-003 1930400 ¥9,000	PMC1-010 2336170 ¥8,000	PMC15-001 ※ 1930410 ¥5,000	PMC15-006 ※ 1930420 ¥6,500	PMC1-007 ※ 2336140 ¥2,500
MC-1500FPS	—	—	—	PMC15-003 1930400 ¥9,000	PMC1-010 2336170 ¥8,000	—	—	—

※は別売オプションとしてMC-1500FPSにも使用できます。

※カバー用パッキン付き

基本パーツ	フラットカバーセット	プロスバチュラ	クリーニングブラシ	カバー用パッキン
MC-1500FPM	—	PMC1-016 2336220 ¥2,000	PMC1-017 2336230 ¥800	PMC1-021 2336240 ¥1,500
MC-1500FPS	PMC1-011012 2336180 ¥7,000	PMC1-016 2336220 ¥2,000	PMC1-017 2336230 ¥800	PMC1-021 2336240 ¥1,500

オプション

ドッコーブレード	デュアルシュレッダー-2/4mm	ストレートシャフト
PMC1-005 2336120 ¥2,500	PMC1-008 2336150 ¥5,000	PMC1-009 2336160 ¥2,000

※「デュアルシュレッダー-2/4mm」を使用する際は「小フッシャー、フッシャースリーブ、マルチカバー、ストレートシャフト」が必要です。

●このカタログに掲載されている価格は、平成29年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17
ホイール・トング・

18
調理小物

19
調理機械

12
オープンウェア・
類

13
蒸し器・セイロ類

14
和食料理道具・
類

15
庖丁・砥石・
類

16
まな板類