

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20457-579	株式会社クイックパック	0564-59-3525

579 厨房用品

調理機械

フードプロ

KG

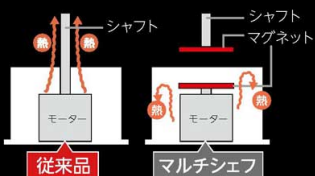
MULTI CHEF

革新的 テクノロジー

Powered by MAGNET GEAR
マグネット・ギヤ【特許出願中】

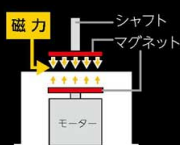
食材に熱を伝えにくい
配慮が調理を変える!

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。



動力伝達の方法を変える!

マグネット・ギヤはモーター動力を磁力により非接触で伝えるので従来の機械式ギヤの故障原因を大幅に軽減。



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。



フードプロセッサー

日本の伝統技術が食材を切る・おろす。
職人が作る「刃」と「目立て」が繊細な加工を実現!

カッティング おろし ドゥッね	スライス シュレッダー	カッティング おろし ドゥッね	スライス シュレッダー	カッティング おろし ドゥッね	スライス シュレッダー
-----------------------	----------------	-----------------------	----------------	-----------------------	----------------

標準
タイプ

多機能
タイプ

標準
タイプ



① マルチシェフ
大型フードプロセッサー
MC-5000FPS
〈CML-34〉
6-0579-0101 ¥198,000
325×365×H540

② マルチシェフ
フードプロセッサー
MC-1000FPM
〈CML-28〉
6-0579-0201 ¥180,000
280×320×H480

③ マルチシェフ
フードプロセッサー
MC-1000FPS
〈CML-29〉
6-0579-0301 ¥160,000
280×320×H390

電源	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz
消費電力	600/670W	360/430W	360/430W
回転数	約 1,500/1,800 回 / 分	約 1,500/1,800 回 / 分	約 1,500/1,800 回 / 分
容量	5.0L	3.0L	3.0L
定格時間	20 分	20 分	20 分
質量 (約)	15.3kg	11.1kg	10.7kg
コード長	2.15m	2.15m	2.15m

伝統の
職人技

ツボエ
燕三条 壺江製の目立て
回転に合わせて角度を調整
された目立てが繊細な食感
を実現。



関の刃 正広製の
スライス刃

日本の伝統技術を活かした切れ味が、
食材が透き通るよう
にほぼ均一にスライ
スします。



関の刃 正広製の波型刃

日本の伝統技術を活かした切れ味が、みじん切り
からペースト状までこなしま
す。また波型刃の採用で筋
の多い肉のミンチやアーモ
ンドなどの粉砕も得意です。

