

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20666-375	株式会社クイックパック	0564-59-3525

375 フードプロセッサー

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

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トランジスタ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンエア

07 ホテルパン・
ガストルームパン

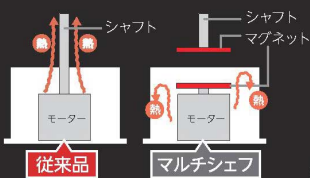
08 庖丁

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】

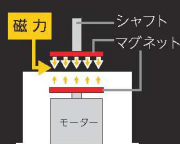
食材に熱を伝えにくい
配慮が調理を変える！

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。



動力伝達の概念を変える！

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らないため、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



フードプロセッサー

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

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！



商品動画はこちら



■主電源
スイッチ付き



マグネットギヤ式
カッティング

単機能
タイプ

スクレーパー
タイプ

5.0L

①マルチシェフ (大型)
フードプロセッサー

ページコード	商品コード	価格
MC-5000FPS	5-0375-0101	¥220,000

容器・蓋用スクレーパー付

型 式	MC-5000FPS
電 源	単相100V 50/60Hz
消費電力	600/670W
回転数	約1,500/1,800回/分
容 量	5.0L
定格時間	20分
サ イ ズ	325×365×H540mm
重 量	15.3kg
コ ー ド 長	2.15m

攪拌を補助するスクレーパー スクレーパータイプのメリット



対流を作りかへはん効率を向上させます。
ワークボール壁面の食材をかき落とす
手間を省きます。



スクレーパータイプ



多機能・標準タイプ

比較動画は
こちらから

ピューレ状に
かくはん

固定食材と
柔らかい食材

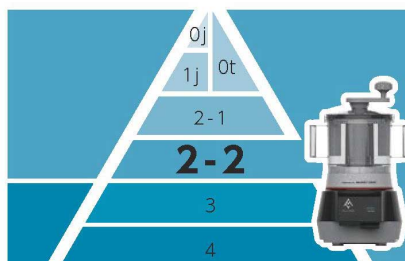
メレンゲの
かくはん



交換部品 付属品交換部品 MC-5000FPS 直A

②カッティングブレード	③ワークボール	④ドッゴねブレード	⑤フラットカバー	⑥スクレーパーカバー(2重入)	⑦スクレーパーボール(2重入)
PMCS-003	PMCS-010	PMCS-005	PMCS-011012	PMCS-022	PMCS-023
5-0375-0201 1930140	5-0375-0301 1930150	5-0375-0401 1930180	5-0375-0501 1930160	5-0375-0601 1930100	5-0375-0701 1930110
¥30,000	¥15,000	¥3,500	¥11,500	¥2,000	¥2,000

⑧スクレーパーアーム	⑨スクレーパーハンドル	⑩ブロスパチュラ	⑪クリーニングブラシ	⑫カバー用パッキン
PMCS-024	PMCS-025	PMCS-016	PMCS-017	PMCS-021
5-0375-0801 1930120	5-0375-0901 1930130	5-0375-1001 2336220	5-0375-1101 2336230	5-0375-1201 1930170
¥3,500	¥10,400	¥2,300	¥900	¥2,300



フードプロセッサーで作る
一般社団法人 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会
嚥下調整食分類 2013 「コード／2-2」

ピューレ状、ペースト、ミキサー食など
不均質でべたつかず、まとまりのある
スプーンですくって食べることが可能