調理機械
022〜028
022 フードプロセッサー・万能調理機
023 野菜スライサー
024 ミジン切機・千切機・サヤガキ
025 ツマ・シラガ切機
026 おろし機
027 ミートスライサー・ミートチョッパー
028 専用カッター・その他機械

Electrolux Professional Group 業務用フードプロセッサー　Kシリーズ（カッターミキサー）

切る・ミンチ・撹拌、仕込みのすべてをこの一台に。
高性能×高耐久のプロ仕様。老舗施設にオススメです。



※写真はK45

①K45 カッターミキサー 4.5ℓ 単相100V [EFPE-01] T
18-0314-0101 ¥466,000

②K45 カッターミキサー 4.5ℓ 三相200V [EFPE-02] T
18-0314-0201 ¥473,000

③K55 カッターミキサー 5.5ℓ 単相100V [EFPE-03] T
18-0314-0301 ¥491,000

④K55 カッターミキサー 5.5ℓ 三相200V [EFPE-04] T
18-0314-0401 ¥503,000

⑤K70 カッターミキサー 7.0ℓ 単相100V [EFPE-05] T
18-0314-0501 ¥543,000

⑥K70 カッターミキサー 7.0ℓ 三相200V [EFPE-06] T
18-0314-0601 ¥565,000

型式	K45	K55	K70
電源	単相100V 50/60Hz・三相200V 50/60Hz		
定格消費電力	1,000W	1,300W	1,500W
回転スピード	300〜3,700(回/分)		
定格時間	5分		
回転数	可変式		
容器容量	4.5ℓ	5.5ℓ	7.0ℓ
重量	22kg	23kg	24kg
サイズ	415×256×H482		422×257×H522

■各調理の最大・最小処理量の目安 (g)

使用ブレード	型式 / 容量 / 材料と用途	K45 4.5ℓ 最小	K45 4.5ℓ 最大	K55 5.5ℓ 最小	K55 5.5ℓ 最大	K70 7ℓ 最小	K70 7ℓ 最大
マイクロ歯ブレード	玉ねぎ(ミジン切)	400g	2,000g	500g	2,400g	700g	3,300g
	肉ミンチ	500g	2,000g	600g	2,400g	800g	3,300g
	魚すり身	500g	2,000g	600g	2,400g	800g	3,300g
	トマト(ピューレ)	400g	2,000g	600g	2,400g	700g	3,300g
	食パン(パン粉)	100g	550g	120g	700g	150g	900g
	イカのすり身	500g	2,000g	600g	2,400g	800g	3,300g
	アーモンド粉砕	200g	1,300g	200g	1,600g	300g	2,200g
	ごま(ペースト)	300g	1,200g	400g	1,500g	500g	2,000g
	おかゆ(流動食)	400g	2,000g	500g	2,400g	700g	3,000g
	肉じゃが(流動食)	400g	2,000g	500g	2,400g	700g	3,000g
	野菜炒め(刻み食)	400g	2,000g	500g	2,400g	700g	3,000g
スムースブレード	パセリのみじん切	200g	1,000g	250g	1,200g	350g	1,650g
	牛肉のタルタル	400g	1,600g	480g	1,920g	640g	2,640g
乳化ブレード	マヨネーズ	400g	2,000g	600g	2,500g	700g	3,500g
	ドレッシング	400g	2,000g	600g	2,500g	700g	3,500g

ブレードを付け替えることにより、様々な下処理が可能です。



ひき肉　パプリカ　チョコレート　すりおろしチーズ　アスパラガス　トマトソース　ミックスハーブ

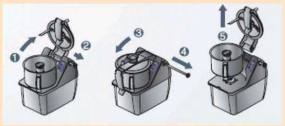
①最大3,700回転×9段階調整で、多様な仕上がりに

フードプロセッサー　カッターミキサー　ソース

遅い「300回転」　回転スピード　早い「3700回転」

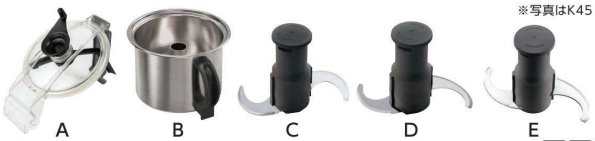
最大 3,700 回転のハイスピード処理で、硬い食材も素早く粉砕・撹拌。さらに９段階のスピードコントロールにより、粗い仕込みからなめらかなペーストまで、用途に応じた仕上がり調整が可能です。

②安心して使える厨房設計



①蓋やボウルが正しくセットされていないと動作しない安全設計で事故リスクを低減します。
②工具不要でボウル・刃・蓋を簡単に取り外し可能。清掃の効率化と衛生管理をサポートします。

※写真はK45



A　B　C　D　E

⑦Kシリーズ用 アクセサリー [EFPE-07] M

	パーツ名	4.5ℓ用		5.5ℓ用		7.0ℓ用	
A	ボウルカバー	18-0314-0701	¥30,000	18-0314-0702	¥30,000	18-0314-0703	¥30,000
B	SSボウル	18-0314-0704	¥40,000	18-0314-0705	¥40,000	18-0314-0706	¥40,000
C	マイクロ刃ブレード	18-0314-0707	¥20,000	18-0314-0708	¥20,000	18-0314-0709	¥20,000
D	スムースブレード	18-0314-0710	¥18,000	18-0314-0711	¥18,000	18-0314-0712	¥18,000
E	乳化ブレード	18-0314-0713	¥30,000	18-0314-0714	¥30,000	18-0314-0715	¥30,000

Electrolux Professional Group トリニティプロシリーズ カッターミキサー（業務用フードカッター）

スクレーパーが標準装備されており、
容器についた食材を対流の中に戻し、常に均一な仕上がりにします。



※写真は2.6ℓ

P.332 野菜カッターと上部変更可能

⑧トリニティプロ カッターミキサー 2.6ℓ [EFPE-08] T
18-0314-0801 ¥199,000

⑨トリニティプロ カッターミキサー 3.6ℓ [EFPE-09] T
18-0314-0901 ¥258,000

■仕様

型式	2.6ℓタイプ		3.6ℓタイプ	
電源	単相100V(50/60Hz)			
定格消費電力	550W			
定格時間	40分			
回転スピード	1速度			
回転数(回/分)	1500(50Hz)	1800(60Hz)	1500(50Hz)	1800(60Hz)
容器容量	2.6ℓ		3.6ℓ	
重量	13.3kg		15.3kg	
サイズ	328×247×H456		334×252×H476	

幅広い用途に使用できます。



トマトソース　アーモンド　パプリカ
アスパラガス　鶏肉　すりおろしチーズ

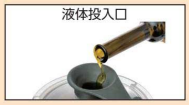
①ブレード(刃)が斜めについている為、しっかりと撹拌することができます。

刃物イメージ【他社製品】【Trinity Pro】



②蓋中央の液体投入口から、運転中に液体を最適なタイミングで加えることができます。

液体投入口



■各調理の最大・最小処理量の目安 (g)

使用ブレード	型式 / 容量 / 材料と用途	トリニティプロ 2.6ℓ 最小	トリニティプロ 2.6ℓ 最大	トリニティプロ 3.6ℓ 最小	トリニティプロ 3.6ℓ 最大
マイクロ刃ブレード	玉ねぎ(ミジン切)	200g	1,200g	300g	1,600g
	肉ミンチ	300g	1,200g	400g	1,600g
	魚すり身	300g	1,200g	400g	1,600g
	トマト(ピューレ)	200g	1,200g	300g	1,600g
	食パン(パン粉)	70g	300g	100g	400g
	イカのすり身	300g	1,200g	400g	1,600g
	アーモンド粉砕	100g	800g	200g	1,000g
	ごま(ペースト)	200g	700g	200g	1,000g
	おかゆ(流動食)	200g	1,000g	300g	1,200g
	肉じゃが(流動食)	200g	1,000g	300g	1,200g
	野菜炒め(刻み食)	200g	1,000g	300g	1,200g
スムースブレード	パセリのみじん切	100g	600g	150g	800g
	牛肉のタルタル	240g	960g	320g	1,280g



A　B　C　D　E　F

※写真は2.6ℓ

⑩トリニティプロ カッターミキサー用 アクセサリー [EFPE-12] Y

	パーツ名	2.6ℓ用		3.6ℓ用	
A	マイクロ刃ブレード	18-0314-1001	¥25,000	18-0314-1002	¥29,000
B	スムースブレード	18-0314-1003	¥23,000	18-0314-1004	¥25,000
C	SSボウル	18-0314-1005	¥48,000	18-0314-1006	¥59,000
D	スクレーパー	18-0314-1007	¥ 8,000	18-0314-1008	¥ 9,000
E	ボウルカバー蓋	18-0314-1009	¥10,000	18-0314-1010	¥10,000
F	透明ボウル	18-0314-1011	¥28,000		

※上記の価格には消費税は含まれておりません。