

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20706-314	株式会社クイックパック	0564-59-3525

022 フードプロセッサー・万能調理機

調理機械

厨房用品

314



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・攪拌、仕込みのすべてをこの一台に。
高性能×高耐久のプロ仕様。老健施設にオススメです。

① K45 カッターミキサー 4.5ℓ

単相100V [EFPE-01]

18-0314-0101 ¥466,000

③ K55 カッターミキサー 5.5ℓ

単相100V [EFPE-03]

18-0314-0301 ¥491,000

⑤ K70 カッターミキサー 7.0ℓ

単相100V [EFPE-05]

18-0314-0501 ¥543,000

② K45 カッターミキサー 4.5ℓ

三相200V [EFPE-02]

18-0314-0201 ¥473,000

④ K55 カッターミキサー 5.5ℓ

三相200V [EFPE-04]

18-0314-0401 ¥503,000

⑥ K70 カッターミキサー 7.0ℓ

三相200V [EFPE-06]

18-0314-0601 ¥565,000



※写真はK45

■各調理の最大・最小処理量の目安 (g)

使用ブレード	型 式	K45 4.5ℓ		K55 5.5ℓ		K70 7.0ℓ	
		最小	最大	最小	最大	最小	最大
マイクロ歯 ブレード	材料と用途						
	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
スムースブレード	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
乳化ブレード	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
	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

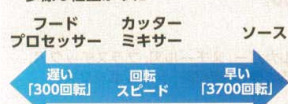
アスパラガス

トマトソース

ミックスハーブ

※写真はK45

①最大3,700回転×9段階調整で、
多様な仕上がり

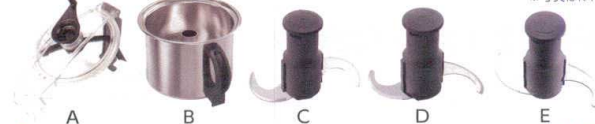


最大 3,700 回転のハイスピード処理で、硬い
食材も素早く粉砕・攪拌。さらに9段階のスピー
ドコントロールにより、粗い仕上がりからなめ
らかなペーストまで、用途に応じた仕上がり調整
が可能です。

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。



⑦ Kシリーズ用 アクセサリー [EFPE-07]

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 S.S.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]

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]

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

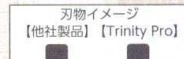
パプリカ

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、しっかりと攪拌
することができます。



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。



■各調理の最大・最小処理量の目安 (g)

使用ブレード	型 式	トリニティプロ 2.6ℓ		トリニティプロ 3.6ℓ	
		最小	最大	最小	最大
マイクロ刃ブレード	材料と用途				
	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
スムースブレード	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
スクレーパー	パセリのみじん切	100g	600g	150g	800g
	牛肉のタルタル	240g	960g	320g	1,280g

⑩トリニティプロ カッターミキサー用 アクセサリー

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 S.S.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	



※写真は2.6ℓ

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

調理機械

022
028

022
フードプロセッサー

023

野菜カッター

024
ミキサー

025

ミキサー

026

おろし機

027

ミキサー

028

その他機械