

●お手数ですが、ご注文の際には(商品コード)内の7けたの数字をご記入下さい。

**Cuisinart**  
大量の流動食・きざみ食に最適!!



① フードプロセッサー クイナート

FP-55JS (8778010)

付属品: メタルブレード (8778100)  
ワークボール (8778200)  
ステンレスワークボール (8778210)  
シンプルカバー (8778300)

ミキシング機能に特化した中型タイプ。  
耐久性、衛生面に適したステンレス容器を採用したFP-25JS。

② フードプロセッサー FP-25JS クイナート (8397800)

195×300×H385mm 電源: 100V 50/60Hz  
消費電力: 370/480W 回転数: 1,500/1,800回/分 容量: 3.0ℓ  
定格時間: 30分 重量: 9.5kg 電源コード: 約1.5m

メタルブレード FP-251 (8397900)  
シンプルカバー FP-253 (8397910)  
ステンレスワークボール FP-254 (8397920)  
プラスチックワークボール FP-252 (8397930)

●FP-55JSでは大きすぎるという病院、老人ホーム向けに開発致しました。容器がステンレスを採用しているため、耐久性、衛生面に優れております。

基本パーツ



メタルブレード



シンプルカバー



ステンレスワークボール



プラスチックワークボール

別売パーツ

ダブルハンドル (FP-55JSのみの機能)

女性でも容易に作業可能なダブルハンドル。  
大量の食材が入ったワークボールの取り外しや持ち運びは女性には負担のかかる作業です。ダブルハンドルタイプのワークボールが作業負担を軽減させます。

インダクションモーター

(FP-55JS/FP-25JS共用)  
パワフルで耐久性に優れ、しかも静かなインダクションモーターを装備。  
パワーと耐久性に優れ、しかも静かなインダクションモーターを装備しています。また、短期間で加工ができるため、食材の持ち味を損なわずに仕上げられるという大きなメリットがあります。



きざみ食 2kg分のほうれん草のおひたしの場合  
2分できざみ食に仕上がります。



メタルブレード



ワークボール



シンプルカバー

③ フードプロセッサー FP-75J クイナート (8789100)

140×222×H244mm  
電源: AC100V 50/60Hz  
消費電力: 200/230W  
回転数: 2,900/3,600回/分 (無負荷時)  
容量: 1.0ℓ  
定格時間: 15分 重量: 4.2kg  
電源コード: 1.5m

付属品

メタルブレード(WCG-501TX) (8789200) ×2  
ワークボール(WCG-502TX) (8789300) ×1  
シンプルカバー(WCG-503TX) (8789400) ×1

●ワークボール・カバーをセットしないと作動しない2段階安全機構を採用。  
●過負荷によるモーターの異常温度上昇があった場合、自動的にモーターをストップさせる安全装置(サーモスタット機能)付き。

ワークボール (FP-55JS/FP-25JS共用)

衛生面への配慮と耐久性を重視したステンレスワークボール。  
ワークボールは日々の過酷な使用にも充分耐えられる耐久性と完璧な洗浄を可能にしたステンレス製です。

リセットボタン (FP-55JS/FP-25JS共用)

過負荷がかかった時に自動的に停止するリセットボタン。  
過負荷がかかった場合に自動的に停止します。しかも、正常な状態に戻るまでリセットボタンが作動しない構造になっています。

パルスボタン (FP-55JS/FP-25JS共用)

微妙な仕上がりを可能にしたPULSEボタン。  
[ON]は連続作動。[PULSE/OFF]は瞬間作動ボタンです。[PULSE/OFF]は押している間だけ作動する仕組みになっていますので、微妙な仕上がりが必要な時に最適です。また、レバーは指先で軽く押すだけのピコノスイッチ式です。



センターボール (FP-55JSのみの機能)

大量の流動食の加工を可能にした高センターボール。  
当社DLC-X型と比較してワークボールの容量を30%アップ、またセンターボールの高さを約2倍に設計しました。センターボールを高くすることにより一度に大量の流動食を加工することが可能になりました。

メンテナンス (FP-55JSのみの機能)

衛生面を最優先したメンテナンス性。  
高センターボール化に伴ってブレードホルダーも高くなりました。ブレード内部の衛生面を最優先し、ブレードホルダー上部を取り外し可能なキャップにし、専用クリーニングブラシで細部まで洗浄できるようにしました。



おかゆ、熱い食材のかくはん専用  
ハイスピードプロセッサー



- 耐久性に優れたモーター。
- 熱い食材に対応したお粥作りに最適なブレード構造。
- 耐久性に優れたオール金属クラッチ(上下)。
- 衛生面に優れ、扱いやすい取っ手付きステンレストル。

⑥ ハイスピードプロセッサー ホットブレンダー  
CBT-500 PRO クイナート

191×218×H440mm (0919900)  
定格電圧: 単相100V (4分定格)  
消費電力: 270W 重量: 3kg  
コンテナ容量: 1.5ℓ (定格容量: 1.0ℓ)  
コンテナ材質: 18-8ステンレス  
切替: ハイ 回転数18,000/分  
ロー 回転数15,000/分

メタルブレード専用機



④



⑤

④ フードプロセッサー DLC-XS  
大型クイナート (0786200)

⑤ フードプロセッサー DLC-7JS  
中型クイナート (0786300)

※④、⑤のメタルブレード専用タイプはP377のパーツNo.③④⑤⑥⑦⑧を購入していただきますと別売パーツNo.⑨⑩のディスクが使用できます。

※の付属品 (A)メタルブレード (B)ワークボール  
(C)スパチュラー (D)ブレードクリーナー  
(E)シンプルカバー  
(F)プラスチックドックブレード (G)ウィスクアタッチメント  
(H)シトラスジューサーが使えます。

|        | DLC-XS          | DLC-7JS         |
|--------|-----------------|-----------------|
| サイズ    | 210×300×H340mm  | 195×270×H300mm  |
| 電源     | 単相 100V 50/60Hz | 単相 100V 50/60Hz |
| 消費電力   | 370/480W        | 360/380W        |
| 回転数(分) | 1,500~1,800回    | 1,500~1,800回    |
| 容量     | 4.2ℓ            | 3.0ℓ            |
| 重量     | 9.3kg           | 6.7kg           |
| 定格時間   | 30分             | 30分             |
| 電源コード  | 1.8m            | 1.8m            |

シンク・作業台・  
食器戸棚

電磁調理機・  
コンロ類

電子レンジ・オーブン・  
トースター

焼物用品・焼アミ・  
焼物器

餃子焼器・  
フライヤー

ウオーマー・釜めし・  
おでん・酒燗器

冷・  
温蔵庫

冷・温水ボトル・  
ジュースディスプレイ

調理機械

炊飯器・ジャー