

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

Cuisinart®

流動食や刻み食加工などに威力を発揮する、
クイジナートFPシリーズ。
病院や老人ホームなどの厨房で大活躍！

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

焼物器・焼アミ・
焼物用品

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・温水瓶・
ジューサー・ベンサー

調理機械

炊飯器
ジャー

5.5ℓ
タイプ



①フードプロセッサー
FP-55JS
クイジナート大型 8778010

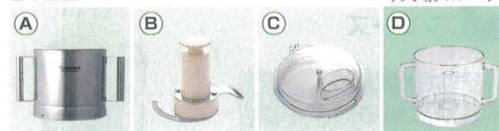
特徴① メンテナンス

衛生面を最優先した
メンテナンス性。



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可能です。

基本部品



オプションパーツ

基本部品		FP-55JS (大型)	
A	ステンレスワークボール	FP-554	8778210
B	メタルブレード (切る・刻む)	FP-551S	8778100
C	シンプルカバー	FP-553	8778300
オプションパーツ			
E	プラスチックワークボール	FP-552	8778200

FP-55JS (大型)			
サイズ	311×355×434	容量	5.5ℓ
電源	単相100V 50Hz 60Hz	重量	10.9kg
消費電力	370W 480W	定格時間	30分
回転数 (分)	1,500 (回/分) 1,800 (回/分)	電源コード	1.5m

特徴② サーモスタット機能 ※

安全性を高めたサーモスタット機能。

長時間の使用や止め忘れでモーターが過熱した場合、サーモスタット機能が働き自動的に止まります。正常な状態に戻ると作動可能になります。

特徴③ インダクションモーター ※

小型でもパワーと耐久性抜群のインダクションモーター。

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、短時間で加工ができるため食材の持ち味を損わずに仕上げられるという大きなメリットがあります。

特徴④ パルスボタン ※

微妙な仕上がりを可能にしたPULSEボタン。

[ON]は連続作動、[PULSE]は瞬間作動ボタンです。[PULSE]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。



1.0ℓ
タイプ



③フードプロセッサー
FP-75J
クイジナート小型 8789100

基本部品



基本部品		FP-75J (小型)	
A	メタルブレード (切る・刻む)	WCG-501TXI	8789200
B	ワークボール	WCG-502TX	8789300
C	シンプルカバー	WCG-503TX	8789400

※メタルブレード2個付 (標準)

FP-75J (小型)			
型 式	140×222×244	容量	1.0ℓ
電源	単相100V 50Hz 60Hz	重量	4.2kg
消費電力	200W 230W	定格時間	15分
回転数 (分)	2,900 (回/分) 3,600 (回/分)	電源コード	1.5m

ホットブレンダー

1.5ℓ
タイプ



④ハイスピードプロセッサー
CBT-500PRO
ホットブレンダー 0919900

熱い食材処理用に開発された小型高性能ハイスピードプロセッサー。
おかゆや熱い食材を舌触りのよい滑らかな仕上がりに。

特徴① ブレード

攪拌性に優れた独自の
ブレード形状。



熱い食材加工に特化した独自に開発したブレード構造。おかゆは短時間でペースト状になります。

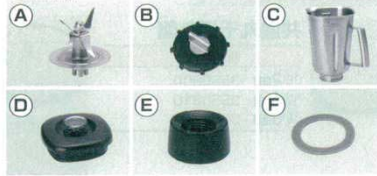
特徴② 衛生的

衛生的な洗浄が
できる分解構造。



食材が直接触れるボトル部分のパーツ6種は簡単に分解洗浄ができます。

基本部品



基本部品		CBT-500PRO	
A	ステンレスブレード	CBT-501	0919910
B	ステンレスクラッチ	CBT-502	0919920
C	ステンレスボトル	CBT-503	0919930
D	キャップカバー	CBT-504	0919940
E	ボトル台	CBT-505	0919950
F	バックギン (10枚セット)	SPB-105	0919960

CBT-500PRO (ホットブレンダー)			
サイズ	191×218×440	容量	最大処理1.0ℓ (容器容量1.5ℓ)
電源	100V	重量	4.3kg
消費電力	270W	定格時間	連続 (4分運転2分停止の連続)
回転数 (分)	LOW:15,000回/分 HIGH:18,000回/分	電源コード	1.5m