

Catalogue No.

20459-271

271 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

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

フードプロセッサー

ホテル・レストラン・病院・施設など、
活躍の場を選ばないステンレス刃

カッティング	ドッコー	カッティング	ドッコー
おろし	シュレッダー	おろし	シュレッダー
スライス		スライス	

多機能
タイプ 3.0ℓ

単機能
タイプ 3.0ℓ



①マルチシェフ(中型)
フードプロセッサー
MC-1500FPM ㊦
1930200 ¥120,000

②マルチシェフ(中型)
フードプロセッサー
MC-1500FPS ㊦
1930300 ¥100,000

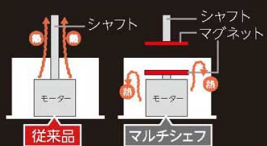
型 式	①MC-1500FPM	②MC-1500FPS
電 源	単相100V 50/60Hz	
消 費 電 力	360/430W	
回 転 数	約1,500/1,800回/分	
容 量	3.0ℓ	
定 格 時 間	20分	
サ イ ズ	280×315×H480mm	280×315×H405mm
重 量	11.1kg	10.7kg
コ ー ド 長	2.15m	

Powered by MAGNET GEAR
マグネットギヤ【特許出願中】

革新的 テクノロジー

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。



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
ていないため、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。



■ゆでたサツマイモ

カッティング
ブレード

最大分量 800g (2分30秒) | 最小分量 400g (1分30秒)

ペースト

■ピーマン

スライス

1mm スライサー

■豚ブロック+氷

豚ブロック 400g秒+氷 200g (パルス5回+30秒)

おろし

おろしディスク

■しょうが

おろし

おろしディスク

モーターから発生する熱を伝えにくい構造は、エマルジョン化に打ってつけ。

エマルジョン化

部品一覧

基本パーツ	③小ブッシャー	④ブッシャースリーブ	⑤マルチカバー	⑥カッティングブレード	⑦ワークボール	⑧1mmスライサー	⑨おろしディスク	⑩ベントシャフト
MC-1500FPM	PMC1-015 ※ 2336210 ¥1,000	PMC1-014 ※ 2336200 ¥7,000	PMC1-013 ※ 2336190 ¥7,000	PMC15-003 1930400 ¥9,000	PMC1-010 2336170 ¥8,000	PMC15-001 ※ 1930410 ¥5,000	PMC15-006 ※ 1930420 ¥6,500	PMC1-007 ※ 2336140 ¥2,500
MC-1500FPS	—	—	—	PMC15-003 1930400 ¥9,000	PMC1-010 2336170 ¥8,000	—	—	—

※は別売オプションとしてMC-1500FPSにも使用できます。

※カバー用パッキン付き

基本パーツ	⑪フラットカバーセット	⑫ブロスバチュラ	⑬クリーニングブラシ	⑭カバー用パッキン
MC-1500FPM	—	PMC1-016 2336220 ¥2,000	PMC1-017 2336230 ¥800	PMC1-021 2336240 ¥1,500
MC-1500FPS	PMC1-011012 2336180 ¥7,000	PMC1-016 2336220 ¥2,000	PMC1-017 2336230 ¥800	PMC1-021 2336240 ¥1,500

オプション

⑮ドッコーブレード	⑯デュアルシュレッダー2/4mm	⑰ストレートシャフト
PMC1-005 2336120 ¥2,500	PMC1-008 2336150 ¥5,000	PMC1-009 2336160 ¥2,000

※「デュアルシュレッダー2/4mm」を使用する際は「小ブッシャー・ブッシャースリーブ・マルチカバー・ストレートシャフト」が必要です。

●このカタログに掲載されている価格は、平成30年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記を参照)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁