Catalogue No.
20692-375

375 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。

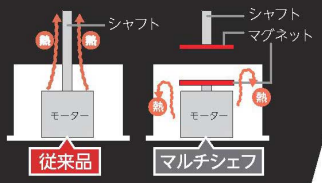
MULTI CHEF

革新的テクノロジー

Powered by MAGNET GEAR
マグネット・ギヤ【特許出願中】

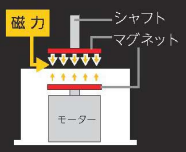
食材に熱を伝えにくい配慮が調理を変える！

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。



動力伝達の概念を変える！

マグネット・ギヤはモーター動力を磁力により非接触で伝えるので従来の機械式ギヤの故障原因を大幅に軽減。



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っていないため、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。



フードプロセッサー

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

日本の伝統技術が食材を切る・おろす。職人が作る「刃」と「目立て」が繊細な加工を実現！



マグネットギヤ式 カッティング　単機能タイプ　スクレーバータイプ　5.0ℓ

①マルチシェフ（大型）フードプロセッサー 91

ページコード	商品コード	価格
MC-5000FPS	6-0375-0101 1930000	¥250,000

容器・蓋用スクレーパー付

型式	MC-5000FPS
電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	600/670W
回転数	約1,500/1,800回/分
容量	5.0ℓ
定格時間	20分
サイズ	325×365×H540㎜
重量	15.3kg
コード長	2.15m

撹拌を補助するスクレーパー

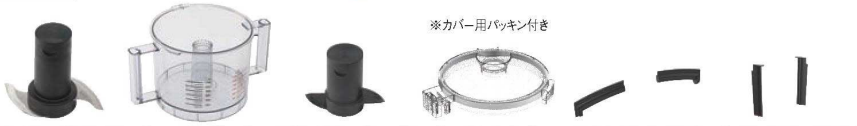
スクレーパータイプのメリット

時短　対流を作りかくはん効率を向上させます。ワークボール壁面の食材をかき落とす手間を省きます。



比較動画はこちらから
ピューレ状にかくはん　固定食材と柔らかい食材　メレンゲのかくはん

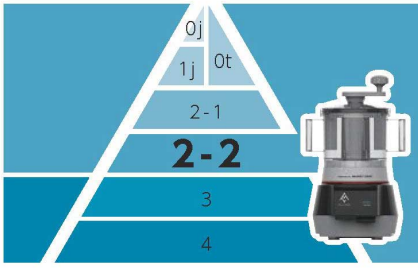
交換部品　付属品交換部品　MC-5000FPS 91 直A



②カッティングブレード	③ワークボール	④ドゥこねブレード	⑤フラットカバー	⑥スクレーバーカバーヘラ(2個入)	⑦スクレーバーボールヘラ(2個入)
PMC5-003	PMC5-010	PMC5-005	PMC5-011012	PMC5-022	PMC5-023
6-0375-0201 1930140 ¥30,000	6-0375-0301 1930150 ¥18,000	6-0375-0401 1930180 ¥3,500	6-0375-0501 1930160 ¥14,000	6-0375-0601 1930100 ¥3,000	6-0375-0701 1930110 ¥3,000



⑧スクレーバーアーム	⑨スクレーバーハンドル	⑩プロスパチュラ	⑪クリーニングブラシ	⑫カバー用パッキン
PMC5-024	PMC5-025	PMC1-016	PMC1-017	PMC5-021
6-0375-0801 1930120 ¥4,000	6-0375-0901 1930130 ¥10,400	6-0375-1001 2336220 ¥2,300	6-0375-1101 2336230 ¥900	6-0375-1201 1930170 ¥2,300



フードプロセッサーで作る

一般社団法人 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会
嚥下調整食分類 2013「コード／ 2-2」

ピューレ状、ペースト、ミキサー食など不均質でべたつかず、まとまりのあるスプーンですくってたべることが可能