

Catalogue No.
20692-375

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

375 フードプロセッサー

MULTI CHEF

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (トースター)

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

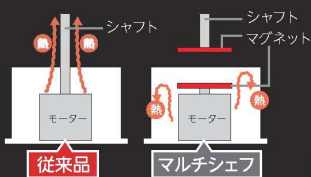
08 庖丁

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]

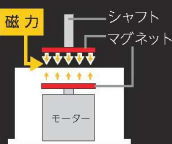
食材に熱を伝えにくい
配慮が調理を変える!

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

スクレーパー
タイプ

5.0ℓ

①マルチシェフ (大型)
フードプロセッサー

ページコード	商品コード	価格
MC-5000FPS	6-0375-0101	1930000 ¥220,000

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×H540mm
重 量	15.3kg
コード長	2.15m

攪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



対流を作りかかれば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

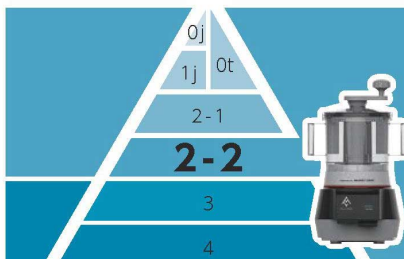
固定食材と
柔らかい食材

レンジの
かくはん

交換部品 付属品交換部品 MC-5000FPS

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スクレーパーカバー(2層)	⑦スクレーパーボール(2層)
PMCS-003	PMCS-010	PMCS-005	PMCS-011012	PMCS-022	PMCS-023
6-0375-0201 1930140	6-0375-0301 1930150	6-0375-0401 1930180	6-0375-0501 1930160	6-0375-0601 1930100	6-0375-0701 1930110
¥30,000	¥18,000	¥3,500	¥14,000	¥3,000	¥3,000

⑧スクレーパーアーム	⑨スクレーパーハンドル	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
PMCS-024	PMCS-025	PMCI-016	PMCI-017	PMCS-021
6-0375-0801 1930120	6-0375-0901 1930130	6-0375-1001 2336220	6-0375-1101 2336230	6-0375-1201 1930170
¥4,000	¥10,400	¥2,300	¥900	¥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食べることが可能

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6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。