



マルチシェフ
業務用コンパクトサンドメーカー
MCBK-10BS



集客に大活躍!

2種類のプレートが付属しているので、ワッフルとパニーニが提供できます。

カンタン!

焼成時間
約2.5分

*日清フーズ「イースト不要! ベルギーワッフルミックス粉」使用时



ベルギーワッフル



ソフトワッフル



クリスピーワッフル



パニーニ

こんな業種の方なら

- カフェ
- 移動販売
- ビュッフェ
- 店頭デモ
- 施設などのイベント
- 学校などの実習
- 料理教室
- テイクアウト店
- 地域のお祭り

その他

こんなアイデアで集客!

新メニューに



屋外使用でも



楽しくセルフで



店頭でのおい出し



教室の開催



アイデアはほんの一例です。

簡単・手軽な
コンパクト設計だから
様々な集客のアイデアが
生まれます

輸入発売元

株式会社 エス・シー・テクノ

03-4314-1892

9:00-12:00 / 13:00-17:00(土日・祝日を除く)
〒111-8682 東京都台東区寿4丁目1番2号

<http://www.multichef.co.jp>

無料!

お試し用貸出機を
ご用意しております!

焼き上がりなど、お試し使用を
ご希望のお客様は、
業務機器取扱事業者様へ
お問い合わせください。

KA-MCBK10BS-02-1509

詳しくはウラ面をご覧ください。



MULTI CHEF

THE JAPAN CREATION

—— 日本の発想をカタチにする ——

食材加工や調理の現場で活躍する全てのプロフェッショナルへ
新たな領域を創り出す。

グローバル化する業務機器市場において
現場を見据えた揺るぎない存在であるために
芽える 日本ならではの発想と追求。
長年培った確かなノウハウと技術、妥協を許さない情熱により
極める料理人のこだわりをカタチにする。

THE 料理人

「マルチシェフ」

マルチシェフ 業務用コンパクトサンドベーカー

MCBK-10BS

希望小売価格/¥145,000 (税別)

使いやすさ7つのポイント

- 01 プレート2種
- 02 省スペース
- 03 温度設定
- 04 天面特殊塗装
- 05 おしらせランプ
- 06 簡単丸洗い
- 07 100V仕様



POINT 01 プレート2種類付属!



フッ素樹脂加工

フッ素樹脂加工



ベルギーワッフル、ソフトワッフル、クリスマスワッフルなどがおいしく焼けます。



パニーニの焼成やホットサンドも簡単に焼き上げます。

POINT 02 わずかなスペースに設置可能!



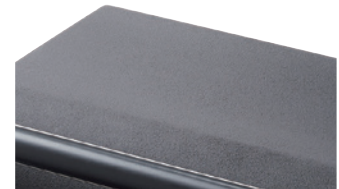
限られたキッチンスペースでもすっきり収まるコンパクト設計です。

POINT 03 焼成温度の設定機能付き



レシピに適した焼成温度設定が可能です。(約70℃~210℃ ※室温25℃の場合)

POINT 04 温度をやわらげる特殊塗装



高温になる本体上部の天面に、特殊塗装を施し温度をやわらげる事に配慮しました。

POINT 05 おしらせランプ付き!



設定温度でヒーターランプが消灯し、焼成開始をお知らせします。

POINT 06 プレート丸洗いOK!



プレートはフッ素樹脂加工で汚れがつきにくく、取り外して丸洗いができるので、お手入れが簡単で衛生的です。

POINT 07 家庭用と同じ100V仕様



家庭用設備で使える100V仕様でも、1000Wのハイパワーで連続焼成可能です。

商品仕様

形名	MCBK-10BS	外形寸法	273(w)×280(d)×190(h)mm (とつき含む)
品名	コンパクト サンドベーカー	コードの長さ	約2m
電源	AC100V	付属品	ワッフル上下プレート
消費電力	1000W		パニーニ上下プレート
質量	約6.7kg (ワッフルプレート含む)	原産国	中国

●製品及び別売り商品のデザイン、定格、仕様は改善のため予告無く変更する場合があります、実際の色と異なる場合があります。

付属プレート	形名	PMCBK-10BS-WF	PMCBK-10BS-PN
	品名	ワッフルプレートセット	パニーニプレートセット

●プレートは別売品としてご購入いただけます。販売店または当社のお客サービス係までご連絡ください。

製品が故障するなど、修理が必要な場合
修理期間中にご使用頂ける代替え機を
「無料」で貸出しいたします。

詳しくは下記ホームページをご覧くださいか、
弊社へお問い合わせください。

<http://www.multichef.co.jp>