



マルチシェフ 総合カタログ

MULTI CHEF



THE JAPAN CREATION
— 日本の発想をカタチにする —

お客様ご相談窓口

製品の不具合・故障・修理のお問い合わせ

株式会社ゼリックコーポレーション
修理センター

TEL 050-5358-4803

9:00 - 17:30 (土日・祝日を除く)

修理品の送付先は修理センターでの修理受付時にご案内
申し上げます。

使い方・その他、製品についてのお問い合わせ

株式会社ゼリックコーポレーション
カスタマーセンター係

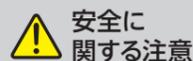
TEL 03-3844-8181

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

〈ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い〉

株式会社ゼリックコーポレーションおよびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。当社の個人情報の取り扱いについては、マルチシェフホームページのプライバシーポリシーよりご覧いただけます。



安全に
関する注意

- ご使用の際は、取り扱い説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- 火災の原因となりますので、消費電力が1kW以上の機器は、定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。

愛情点検



ご使用のつど、マルチシェフ製品の点検をお願いします。

あ
り
ま
せ
ん
か
？

- ・主電源スイッチと操作スイッチをONにしても動かないときがある。
- ・電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- ・電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- ・モーターの回転が止まったり遅かったり、不規則なときがある。
- ・運転中に異常な音がする。 ・その他の異常・故障がある。
- ・モーターベースまたは部品が破損している。



使用中止

故障や事故防止のため、操作スイッチと主電源スイッチを「OFF」にして、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店または当社修理センターまで、点検・修理をご相談ください。

マルチシェフのサービス



FREE
TRIAL

無料おためし 貸出サービス

マルチシェフは、全ての機種を
無料でお試しいただけます。
往復の送料も無料です。

安心サポート

全機種
「修理期間の代替機」を
無料でお貸出し

〈発売元〉

株式会社ゼリックコーポレーション

〒111-8682 東京都台東区寿4丁目1番2号

〈輸入元〉株式会社三栄コーポレーション

マルチシェフ ホームページ

<https://multichef.jp/>



品質向上のため製品のデザインおよび定格・仕様は予告なしに変更される場合があります。
また製品の写真は印刷物ですので実際の色と若干異なります。

お問い合わせ、お求めは

フードプロセッサー (マグネット・ギヤ)

MC-5000 容量/5.0L



MC-5000FPS
¥198,000 + 税

スクレーパータイプ	
カッティング	スライス
おろし	シュレッダー
ドゥこね	スクレーパー
マグネット・ギヤ	正広の刃
壺江の目立て	100V仕様
インダクションモーター	主電源スイッチ

MC-1000 SERIES 容量/3.0L



MC-1000FPM
¥180,000 + 税

多機能タイプ	
カッティング	スライス
おろし	シュレッダー
ドゥこね	スクレーパー
マグネット・ギヤ	正広の刃
壺江の目立て	100V仕様
インダクションモーター	主電源スイッチ

MC-1000FPS
¥160,000 + 税

標準タイプ	
カッティング	スライス
おろし	シュレッダー
ドゥこね	スクレーパー
マグネット・ギヤ	正広の刃
壺江の目立て	100V仕様
インダクションモーター	主電源スイッチ

MC-1000FPSR
¥170,000 + 税

スクレーパータイプ	
カッティング	スライス
おろし	シュレッダー
ドゥこね	スクレーパー
マグネット・ギヤ	正広の刃
壺江の目立て	100V仕様
インダクションモーター	主電源スイッチ

MC-1500 SERIES 容量/3.0L



MC-1500FPM
¥120,000 + 税

多機能タイプ	
カッティング	スライス
おろし	シュレッダー
ドゥこね	スクレーパー
マグネット・ギヤ	正広の刃
壺江の目立て	100V仕様
インダクションモーター	主電源スイッチ

MC-1500FPS
¥100,000 + 税

標準タイプ	
カッティング	スライス
おろし	シュレッダー
ドゥこね	スクレーパー
マグネット・ギヤ	正広の刃
壺江の目立て	100V仕様
インダクションモーター	主電源スイッチ

MC-1500FPSR
¥110,000 + 税

スクレーパータイプ	
カッティング	スライス
おろし	シュレッダー
ドゥこね	スクレーパー
マグネット・ギヤ	正広の刃
壺江の目立て	100V仕様
インダクションモーター	主電源スイッチ

フードプロセッサー

MC-200 容量/2.0L



MC-200DFPM
¥50,000 + 税

多機能タイプ	
カッティング	スライス
おろし	シュレッダー
ドゥこね	スクレーパー
マグネット・ギヤ	正広の刃
壺江の目立て	100V仕様
インダクションモーター	主電源スイッチ

ミルブレンダー

MC-120 容量/1.2L
ミル・300ml



MC-120DMBL
¥46,000 + 税

強化樹脂ボトル	
マグネット・ギヤ	6枚刃
分解・清掃	樹脂ボトル
ステンレスボトル	ミル付き
無段階スピード	タイマー
80℃使用OK	100V仕様
※氷使用OK	主電源スイッチ

ブレンダー (マグネット・ギヤ)

MC-2000 SERIES 容量/2.0L



MC-2000BLR
¥142,000 + 税

強化樹脂ボトル	
マグネット・ギヤ	6枚刃
分解・清掃	樹脂ボトル
ステンレスボトル	ミル付き
無段階スピード	タイマー
80℃使用OK	100V仕様
※氷使用OK	主電源スイッチ

MC-2000BLSSR
¥150,000 + 税

ステンレスボトル	
マグネット・ギヤ	6枚刃
分解・清掃	樹脂ボトル
ステンレスボトル	ミル付き
無段階スピード	タイマー
80℃使用OK	100V仕様
※氷使用OK	主電源スイッチ

コンパクトサンドペーカー

MCBK-10



MCBK-10SS
¥108,000 ~ ¥138,000 + 税

天板塗装なし



MCBK-10BS
¥145,000 + 税

天板塗装あり

洗浄・消毒殺菌方法の目安

フードプロセッサー/パーツ	主な材質	洗浄		消毒殺菌			
		手洗 (中性洗剤)	食器洗浄機	煮沸	次亜塩素酸	消毒保管庫	アルコール
カッティングブレード	ステンレス	○	○	○	△注1	○	○
スライサー		○	○	○	△注1	○	○
デュアルシュレッダー		○	○	○	△注1	○	○
おろしディスク	アルミ	○	○	○	△注1	○	○
ベントシャフト	ナイロン樹脂	○	○	△注2	×	○	○
ストレートシャフト		○	○	△注2	×	○	○
スクレーパーアーム		○	○	△注2	×	○	○
スクレーパーヘラ	ポリカーボネイト	○	○	△注2	×	○	○
ワークボール		○	○	△注2	×	○	○
ワークボール		○	○	△注2	×	○	○
カバー	ポリカーボネイト	○	△注3	×	△注4	△注3	○
プッシャー	シリコーン	○	○	×	×	○	○
パッキン		○	○	×	×	○	○

ブレンダー・ミルブレンダー/パーツ	主な材質	洗浄		消毒殺菌			
		手洗 (中性洗剤)	食器洗浄機	煮沸	次亜塩素酸	消毒保管庫	アルコール
ブレード	ステンレス	○	○	○	△注1	○	○
ボトル (MC-2000BLSSR)		○	○	○	△注1	○	○
ボトル (MC-2000BLR/MC-120DMBL)	ポリカーボネイト	○	△注3	×	△注4	△注3	○
ボトル台座		○	△注3	×	△注4	△注3	○
キャップ	シリコーン	○	○	×	×	○	○
パッキン		○	○	×	×	○	○
カバー	ポリプロピレン	○	○	×	○	○	○
スティックプッシャー		○	○	×	○	○	○

注1 長時間の漬け置きや次亜塩素酸の残留は刃の割れや欠け、サビ発生の原因になります。次亜塩素酸をご使用した場合は、流水でしっかり洗い流し、完全に乾燥して保管してください。
 注2 ナイロン樹脂は材質上吸水性があり、長期的に煮沸消毒をしていると樹脂の劣化を早める場合があります。
 注3 経年使用で加水分解 (白濁・ひび割れ) の可能性があります。スチーム口や熱湯・煮沸処理を避け、自然乾燥する方法をおすすめします。アルカリ性洗剤での洗浄は樹脂劣化を早め、加水分解 (白濁・ひび割れ) の原因になります。
 注4 長時間の漬け置きや次亜塩素酸の残留は耐久性を損なう可能性があります。次亜塩素酸をご使用した場合は、流水でしっかり洗い流し、乾燥して保管してください。

※ キューブ、チップアイスは使用できます。ロックアイスは使用できません。

切る・刻むの基本性能はもちろん、
かくはんを補助するスクレーパーで時短も実現！

フードプロセッサー（マグネット・ギヤ）

MC-5000 容量/5.0L

MC-1000 SERIES 容量/3.0L



MC-5000FPS
¥198,000 + 税



MC-1000FPM
¥180,000 + 税



MC-1000FPS
¥160,000 + 税



MC-1000FPSR
¥170,000 + 税

電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
消費電力	600/670W	360/430W	360/430W	360/430W
回転数(約)	1,500/1,800回/分	1,500/1,800回/分	1,500/1,800回/分	1,500/1,800回/分
容量	5.0L	3.0L	3.0L	3.0L
定格時間	20分	20分	20分	20分
サイズ(約)	W325×D365×H540	W280×D315×H480	W280×D315×H405	W280×D315×H490
質量(約)	15.3kg	11.1kg	10.7kg	11.1kg
コード長	2.15m	2.15m	2.15m	2.15m

MC-1500 SERIES 容量/3.0L



MC-1500FPM
¥120,000 + 税



MC-1500FPS
¥100,000 + 税



MC-1500FPSR
¥110,000 + 税

電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
消費電力	360/430W	360/430W	360/430W
回転数(約)	1,500/1,800回/分	1,500/1,800回/分	1,500/1,800回/分
容量	3.0L	3.0L	3.0L
定格時間	20分	20分	20分
サイズ(約)	W280×D315×H480	W280×D315×H405	W280×D315×H490
質量(約)	11.1kg	10.7kg	11.1kg
コード長	2.15m	2.15m	2.15m

より詳細な情報を
知りたい方は、
こちらの動画へ



食材加工量・時間のめやす

MC-5000

	最大量(約)	加工時間(めやす)
玉ねぎ	1,000 g	パルス 10 回
にんにく	1,000 g	パルス 15 回
パセリ	240 g	パルス 5 回 + 45 秒
食パン	800 g	25 秒
アーモンド	1,000 g	パルス 5 回 + 10 秒
豚肉(ブロック)	1,500 g	パルス 5 回 + 15 秒
牛肉(ブロック)	1,500 g	パルス 5 回 + 40 秒
鶏肉(もも肉・むね肉)	1,000 g	パルス 5 回 + 20 秒
いわし	1,300 g	パルス 5 回 + 15 秒

	最大量(約)	加工時間(めやす)
白身魚	1,300 g	パルス 5 回 + 1 分
生いか(スルメイカ胴部)	1,300 g	パルス 5 回 + 30 秒
ポイルえび	1,300 g	パルス 5 回 + 40 秒
炒りごまペースト	1,200 g	18 分
ピーナッツペースト	1,200 g	10 分
クリームチーズ	600 g	40 秒
おかゆ(全粥)	2,000 g	1 分
パン生地捏ね	1,000 g	2 分 30 秒

MC-1000 SERIES / MC-1500 SERIES

	最大量(約)	加工時間(めやす)
玉ねぎ	700 g	パルス 10 回
にんにく	500 g	パルス 8 回
パセリ	100 g	18 秒
食パン	360 g	20 秒
アーモンド	600 g	パルス 5 回 + 10 秒
豚肉(ブロック)	800 g	パルス 5 回 + 30 秒
牛肉(ブロック)	800 g	パルス 5 回 + 30 秒
鶏肉(もも肉・むね肉)	500 g	パルス 5 回 + 20 秒
いわし	800 g	パルス 5 回 + 20 秒

	最大量(約)	加工時間(めやす)
白身魚	800 g	パルス 5 回 + 2 分 ~ 2 分 30 秒
生いか(スルメイカ胴部)	800 g	パルス 5 回 + 40 秒
ポイルえび	800 g	パルス 5 回 + 40 秒
炒りごまペースト	600 g	10分ずり・30秒/7分ずり・25秒
ピーナッツペースト	600 g	8 分
クリームチーズ	400 g	50 秒
おかゆ(全粥)	1,200 g	1 分
パン生地捏ね	600 g	3 分

※ワークボールより食材があふれ出す場合は、食材の量が多いことが考えられます。製品の故障原因にもなりますので、食材の量を減らして作業してください。
※肉や魚は種類によって最大量の目安は異なります。

革新的テクノロジー「マグネット・ギヤ」

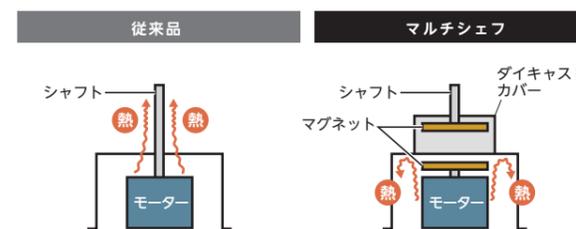
動力伝達の変える

パワフルなインダクションモーターの動力をマグネットを介して伝達させています。



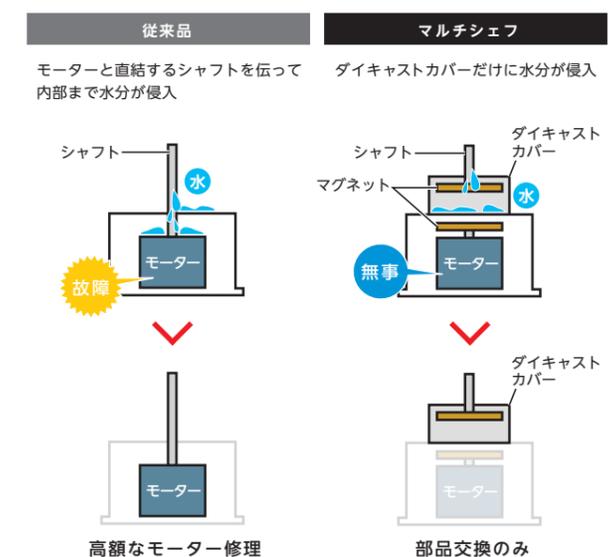
食材に熱を伝えにくい構造

容器とモーターの間にマグネットが存在するため、下からの熱が伝わりにくく、食材がだれにくいのが特徴です。色が退化しやすい食材や、冷たい食材の攪拌にも適しています。



水分侵入によるモーター故障を軽減

規定量以上の加工などで水分が浸入しても、高額修理にならない構造設計になっています。





伝統の職人技

関の刃 正広製のスライス刃

MC-1000FPM

日本の伝統技術を活かした切れ味が、食材が透き通るようにほぼ均一にスライスします。



関の刃 正広製の波型刃

MC-1000 SERIES / MC-5000 SERIES

日本の伝統技術を活かした切れ味が、みじん切りからペースト状までこなします。また波型刃の採用で筋の多い肉のミンチやアーモンドなどの粉碎も得意です。



燕三条 壺江の目立て

MC-1000FPM

回転に合わせて角度を調整された目立てが繊細な食感を実現。



目立ての角度を調整



使い勝手に配慮した設計

パワフルなインダクションモーター使用

パワフルで耐久性にすぐれたインダクションモーターを使用。モーター焼き付き防止のためサーモスタット（保護機能）付き。高品質な食材加工を実現します。



主電源スイッチ搭載

手元のスイッチで通電状態をオフにすることが可能です。コンセントを差したまま誤って作動してしまうといった、不慮の事故を防止します。



主電源スイッチ

誤操作を防ぐ設計

ワークボールとカバーの両方がしっかりセットされないと操作できない設計です。自動停止した場合も、一度 OFF レバーを押さないと再稼働しません。



しっかりセット

食材漏れを防ぐ

ワークボールとの隙間からの食材漏れを防ぐため、カバー側にパッキンを装着しています。



パッキン付

扱いやすさを追求

耐久性にすぐれたポリカーボネートを採用。両手で持てる取っ手形状は女性にも扱いやすい設計です。



ポリカーボネート

すき間のお手入れも簡単

付属のプロスパチュラとクリーニングブラシでブレードのすき間のお手入れも簡単にできます。



プロスパチュラ

クリーニングブラシ

かくはんを補助するスクレーパー

面倒な壁面の食材のかき落とし

MC-1000FPSR / MC-1500FPSR / MC-5000FPS

取り外し可能なスクレーパーは、練る・混ぜるといった作業で大活躍。壁についた食材をかき落としながら攪拌します。液体調味料やオイルなど、カバーを開けずに取り手部分から投入することが可能です。



大きな対流で混ぜる

MC-1000FPSR / MC-1500FPSR / MC-5000FPS

刃の回転方向と逆にスクレーパーを回すことで、大きな対流をおこすことが可能となり、空気を含ませながら食材をしっかり混ぜることができます。ホイップやメレンゲなどは驚くようなきめの細かさに。



便利なスクレーパーは全てのタイプで使えます。

オプションパーツ
スクレーパーセット
PMC1-026 / ¥20,000 +税



食材加工 〈 高品質な仕上がり感 〉

■ カuttingブレード



■ スライサー



■ おろしディスク

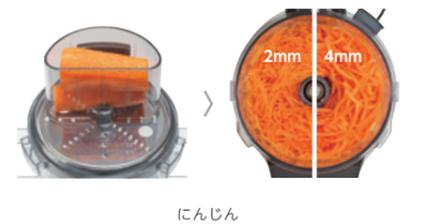


■ ドゥこねブレード



■ デュアルシュレッダー 2/4mm

表と裏で2mmと4mmが選べます。



使う時も使わない時も考えた コンパクトフードプロセッサー

フードプロセッサー

MC-200 容量/2.0L



MC-200DFPM
¥50,000 + 税

電源	AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	360W/400W
回転数	1,500・1,800 回/分 (50・60Hz) 無負荷時
容量	2.0L
定格時間	10分
サイズ	幅241 x 奥行197 x 高さ402 mm
質量(約)	6.5Kg (本体 + カuttingブレード装着時)
コード長	1.5m

パーツ類をまとめて収納

バラバラになりがちなパーツ類を、まとめて収納できる「収納コンテナ」付き。さらに収納コンテナを本体に収納できます。



パーツ類は収納コンテナに入れ、本体に収納できます。

かさばるコードをスッキリ収納

コードを底面のコードホルダーに巻きつけてスッキリ収納できます。



使い勝手に配慮した設計

駆動部からの食材漏れを防ぐ

ギヤ駆動方式を採用、ワークボール中心の穴を無くしました。駆動部からの食材漏れの心配がありません。

ギヤ駆動方式



吸盤で安定性を向上

加工時に遠心力で動いてしまう本体を吸盤で支え、安定性を向上させます。



リバーシブルディスク

スライサーとシュレッダーは、表と裏でサイズ違いになっているので、使い分けができます。

- スライサー (1mm / 3mm)
- シュレッダー (2mm / 6mm)



誤操作を防ぐ設計

ワークボールやカバーが本体にしっかりセットされないと操作できない設計です。うっかりカバーを忘れて動作させるなどの誤操作を防ぎます。

食材加工量・時間のめやす

	最大量 (約)	加工時間 (めやす)
玉ねぎ	500 g	パルス 10 回
にんにく	500 g	パルス 10 回
パセリ	100 g	20 秒
食パン (1斤=360g 計算)	300 g	20 秒
アーモンド (orナッツ類)	500 g	パルス 5 回 + 10秒
豚肉 (ブロック)	500 g	パルス 5 回 + 30秒
牛肉 (ブロック)	500 g	パルス 5 回 + 30秒
鶏肉 (むね肉)	500 g	パルス 5 回 + 20秒
いわし	500 g	15 秒

	最大量 (約)	加工時間 (めやす)
いわし	500 g	パルス 5 回 + 40秒
えび	400 g	10 分
ごま	400 g	6 分
ピーナッツ	500 g	3 分
ゆでた人参	500 g	1 分
ゆでたサツマイモ	400 g	パルス 3 回 + 1分
クリームチーズ	1,200 g	20 秒
バターケーキ生地	400 g	砂糖・バター: パルス 5 回 + 10秒 卵: 10秒 粉: 10秒
おかゆ (全粥)	800 g	1 分

※ワークボールより食材があふれ出す場合は、食材の量が多いことが考えられます。製品の故障原因にもなりますので、食材の量を減らして作業してください。
※肉や魚は種類によって最大量の目安は異なります。

食材加工 く 高品質な仕上がり感

■ カuttingブレード



玉ねぎ

牛ブロック

ごまペースト

■ 1/3mm スライサー



ジャガイモ

1mm

3mm

きゅうり

1mm

3mm

■ 2/6mm シュレッダー



にんじん

2mm

6mm

■ ドウこねブレード



パン生地

様々な用途でのかくはんにも配慮

ポリカーボネート製ワークボール

耐冷・耐熱性にすぐれ、熱い食材も加工できます。



インダクションモーター使用

小型ながら、パワフルなインダクションモーターを使用。高品質な食材加工を実現します。



温かい食材から冷たい食材まで
驚くほどなめらかに仕上がるブレンダー

ブレンダー (マグネット・ギヤ)

MC-2000 SERIES 容量/2.0L

より詳細な情報を
知りたい方は、
こちらの動画へ



MC-2000BLR
¥142,000 + 税

MC-2000BLSSR
¥150,000 + 税

強化樹脂ボトル

ステンレスボトル

電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	強化樹脂ボトル：930W / ステンレスボトル：770W
回転数(約)	3,000 ~ 24,000 回/分 (無段階調整) (パルス動作：24,000 回/分)
容量	2.0L (処理量1.5L)
定格時間	15分 (連続使用は4分ごとに2分以上休ませる)
サイズ(約)	W230×D270×H515
質量(約)	6Kg
コード長	2.15m

高い切削性能

切削性能の高い6枚刃を採用し、スピーディーな食材処理を実現。コーンの皮も粉碎できるので、攪拌したあとでこす必要がありません。



分解・清掃で衛生的

分解・清掃は勿論凹凸の少ない本体は、拭き取りもカンタン。



強化樹脂ボトル

ステンレスボトル

使い勝手と耐久性に配慮した設計

無段階スピード調整

パルス動作 (断続運転) と無段階のスピード調整がひとつのつまみで簡単操作。お好みのスピードで食材加工が出来ます。



主電源スイッチ搭載

手元のスイッチで通電状態をオフにすることが可能です。コンセントを差したまま誤って作動してしまうといった、不慮の事故を防止します。



主電源スイッチ

誤操作を防ぐ設計

ボトルが本体にしっかりセットされないと操作できない設計です。自動停止した場合も、一度 OFF レバーを押さないと再稼働しません。



しっかりセット

選べるボトル

軽くて耐久性のあるポリカーボネート製と、耐熱性に優れた食材のにおい移りが少ないステンレス製の、2種類のボトルをご用意しています。



強化樹脂ボトル

ステンレスボトル

攪拌を助けるスティックプッシャー

攪拌しにくい食材や、少量で壁面に付着した食材をプッシャーがアシスト。作動時に使用しても刃にあたらぬ設計になっています。



スティックプッシャー

機械クラッチのない構造

本体とボトルをつなぐ機械クラッチがないため、クラッチの摩耗が発生しません。



モーターシャフトがない

食材加工量・時間のめやす

	最大量 (約)		最大量 (約)
ドレッシング	1.3 L	うどん	900 g
スープ	1.5 L	おかゆ	900 g
ジュース	1.5 L	シューマイと野菜の煮物	1,400 g
スムージー	1.5 L		

※上記分量はめやすです。ご使用の食材状況にもよりますので、ご使用いただくなかで食材の量を減らし調整してください。
※加工時間はおよそ30秒~60秒程度です。仕上がりが具合を確認しながら調整してください。

食材加工 (高品質な仕上がり感)

■ コーンスープ



■ ミカンジュース



■ スムージー



■ マンゴープリン



■ サウザンアイランドドレッシング



■ おかゆ



■ うどん



■ シューマイと野菜の煮物



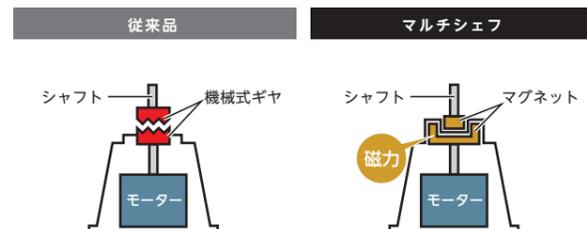
■ ほうれん草ピーナッツ和え+ゲル化剤



革新的テクノロジー「マグネット・ギヤ」

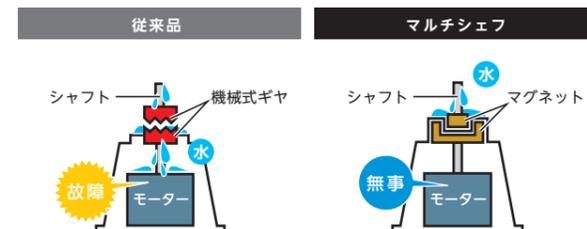
動力伝達の概念を変える

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。



水分侵入によるモーター故障を軽減

クラッチが本体から露出していないため、水分がシャフトを伝って本体に浸入するダメージを軽減しています。



1台でミルもブレンダーも使える「2WAYタイプ」
調理に応じて使い分けできます

ミルブレンダー



より詳細な情報を
知りたい方は、
こちらの動画へ



電源	単相100V 50/60Hz	
消費電力	540W	440W
回転数(約)	20,000回/分	
容量	1.2L (処理量1.0L)	300ml (処理量250ml)
定格時間	3分	1分
サイズ(約)	W210×D250×H430	W210×D250×H340
質量(約)	3.6kg	3.4kg
コード長	2.15m	

タイマーで調理時間を管理

自動でミルとブレンダーの設定時間が切り替わります。

- ミル：5秒～1分 / 5秒間隔
- ブレンダー：5秒～1分 / 5秒間隔
1分～3分 / 10秒間隔

いつもの食材を、いつもの時間だけ調理するので、調理する人を選びません。



タイマー設定時間の保持機能

タイマー設定を行い、動作をさせる事で設定時間が記憶され、主電源をOFFにするか、コンセントを抜くまでミル使用時の設定時間、ブレンダー使用時の設定時間、それぞれが保持されます。

【設定時間保持機能のイメージ】



「ミル」から「ブレンダー」
「ブレンダー」から「ミル」へ変更しても、
最後に設定したタイマーを、それぞれ自動的に表示します。

使い勝手と耐久性に配慮した設計

分解・清掃できて衛生的

ボトルとブレードを専用の工具で分解し、清掃できます。それぞれを隅々まで清掃できるので、衛生面に配慮しています。



毎分 20,000 回転の高速回転

【ブレンダー専用 ブレード】

6枚刃だから驚くほどなめらに仕上がります。



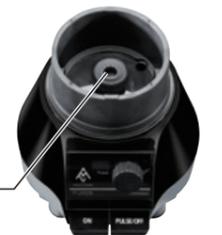
【ミル専用 ブレード】

粉碎に特化した形状により、こまかい粉末状に粉碎します。



インサートメタルクラッチ採用

摩耗しやすいクラッチ部分の保護に、メタルクラッチを使用。ギヤの破損を軽減させました。



水分浸入防止ドレイン構造

万が一、水分をこぼしてしまっても、専用のドレインを伝って、製品外部へ流すことで、軸やモーターへの影響を軽減します。



食材加工 く 高品質な仕上がり感

食材加工量・時間のめやす

ブレンダー	最大量 (約)	加工時間 (めやす)	
キウイのスムージー	氷	180 g	
	オレンジジュース	750 ml	
	キウイ (2個)	180 g	
小松菜と人参のジュース	小松菜	100 g	
	人参 (小1本)	120 個	
	バナナ (1本)	100 本	
	牛乳	550 ml	
ハチミツ	大4		
お粥	レトルト (加熱)	820 ml	60 秒
コーンスープ	ホールコーン+汁	固形500 g 汁320 ml	60 秒

ミル (固形食材の粉碎)	最大量 (約)	加工時間 (めやす)	
出汁昆布粉末	昆布2 x 2cm角	40g	40 秒
緑茶粉末	お茶パック	160g	60 秒
すりごま (黒ごま)	黒ごまパック	100g	パルス 10 回

ミル (ピューレ、乳化)	最大量 (約)	加工時間 (めやす)	
野菜ペースト	玉ねぎ (煮たもの)	固形 240 g 煮汁 30 g	30 秒
	人参 (煮たもの)	固形 240 g 煮汁 120 g	30 秒
ドレッシング	サラダ油	170 ml	5 秒
	お酢	85 ml	
	コショウ	少々	
	塩	少々	

※上記分量はめやすです。ご使用の食材状況にもよりますので、ご使用いただくなかで食材の量を減らし調整してください。



手軽なコンパクト設計と
様々なアイデアで集客に。

コンパクトサンドベーカー

MCBK-10



MCBK-10SS
¥108,000 ~
¥138,000 + 税

MCBK-10BS
¥145,000 + 税

天板塗装なし

天板塗装あり

電源	単相100V 50/60Hz
消費電力	1000W
塗装	ヤケドを軽減する特殊塗装 (天面のみ・MCBK-10BSのみ)
サイズ (約)	W273×D280×H190mm
質量 (約)	6.7kg
コード長	2m

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。

- 1 / 約 75℃ 4 / 約 190℃
- 2 / 約 110℃ 5 / 約 220℃
- 3 / 約 150℃



お知らせランプ付き

設置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。



プレート丸洗いOK

プレートは取り外して丸洗いができるので、お手入れ簡単で衛生的です。
(台所用中性洗剤を推奨します)



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。

小さな場所を最大限に

手軽なコンパクト設計

限られたキッチンスペースにもすっきり収まるコンパクト設計。だから置き場所に困らない。

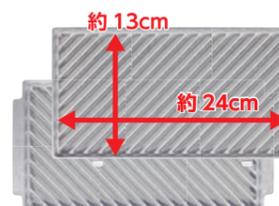


1台3役の大活躍!

限られたスペースを最大限に活用できる。プレートを変換する事で、提供できるメニューを変えられます。



焼成メニューの幅を広げます



グリルプレートセット (NEW)

■ 食パン2枚焼き



■ 山型パン



ワッフルプレートセット (フッ素コート仕上げ)

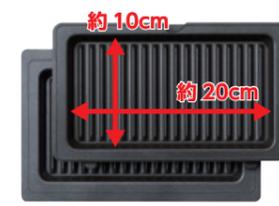
■ ベルギーワッフル



■ ソフトワッフル



■ クリスピーワッフル



パニーニプレートセット (フッ素コート仕上げ)

■ パニーニ



■ ソーセージ



選べるプレート、自由な組み合わせ

(NEW)

PMCBK-10BS-GR
グリルプレートセット
¥20,000 + 税



オプション

オプション

○

オプション



MCBK-10SS-BD
¥108,000 + 税



MCBK-10SS
¥128,000 + 税



MCBK-10SS-GRSET
¥138,000 + 税



MCBK-10BS
¥145,000 + 税

PMCBK-10BS-WF
ワッフルプレートセット
¥10,000 + 税



オプション

○

○

○

PMCBK-10BS-PN
パニーニプレートセット
¥10,000 + 税



オプション

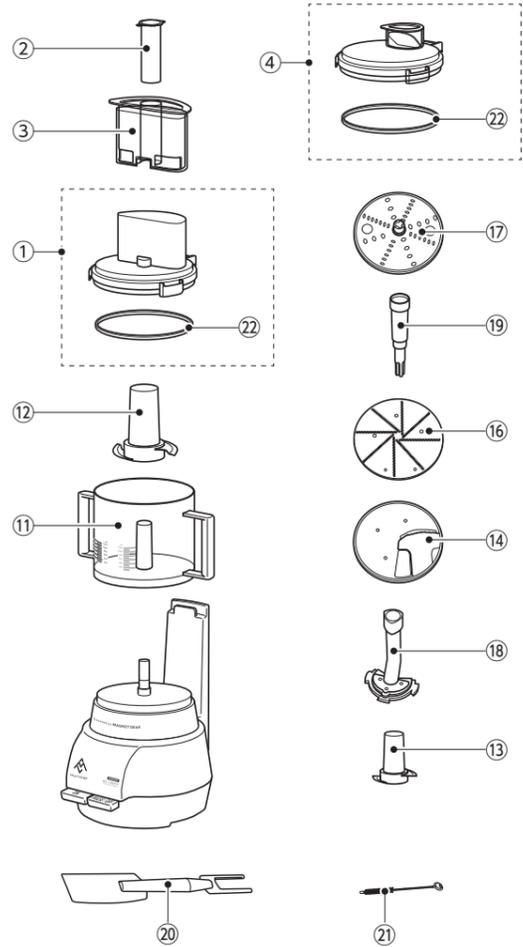
○

○

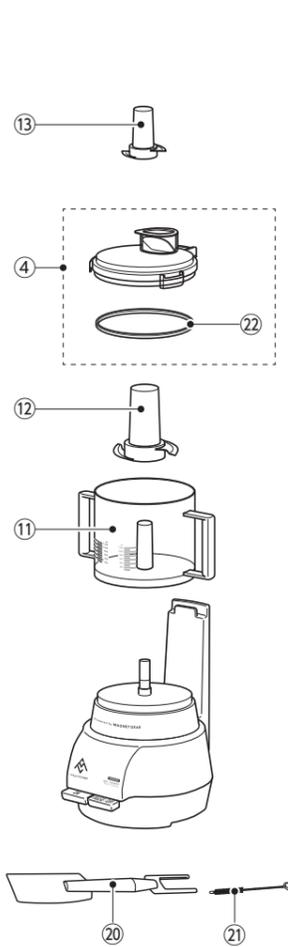
○

部品一覧

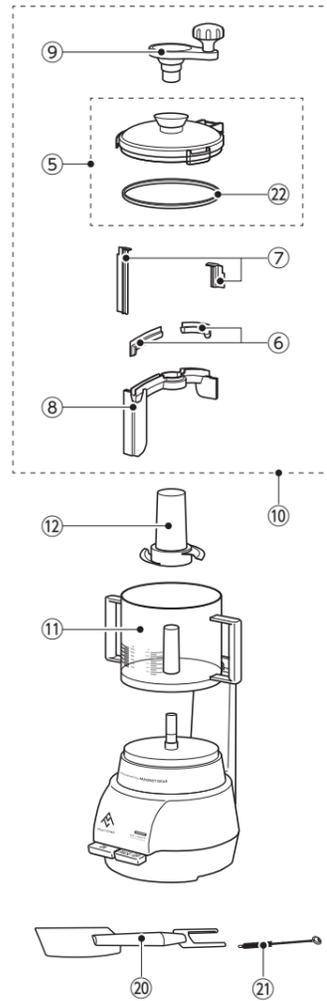
MC-1000FPM 多機能タイプ



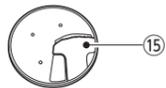
MC-1000FPS 標準タイプ



MC-1000FPSR スクレーパータイプ



別売部品

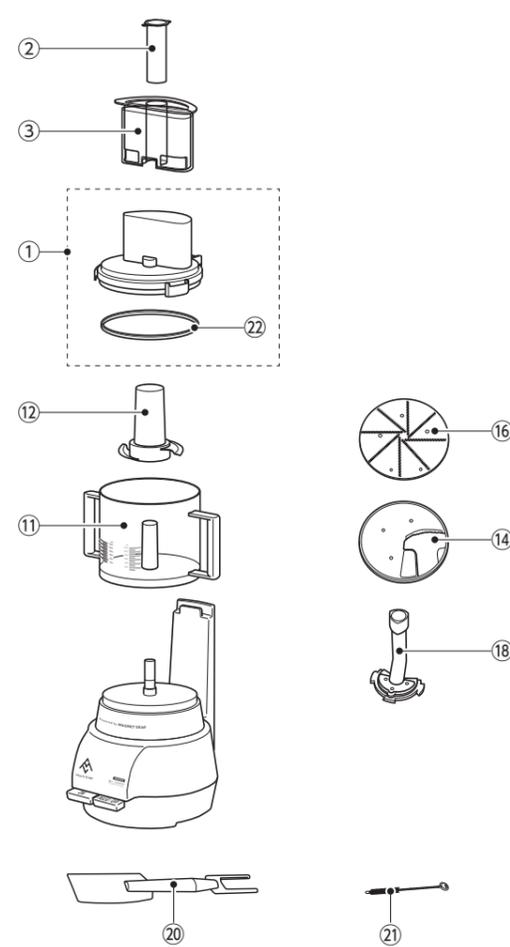


No.	部品名	品番	多機能タイプ	標準タイプ	スクレーパータイプ	価格 (税別)
①	マルチカバー ※1	PMC1-013	●	※2	※2	¥7,000
②	小プッシャー	PMC1-015	●	※2	※2	¥1,000
③	プッシャースリーブ	PMC1-014	●	※2	※2	¥7,000
④	フラットカバーセット ※1 (キャップ付き)	PMC1-011012	●	●	※2	¥7,000
⑤	フラットカバーセット ※1 (スクレーパー用)	PMC1-011013	※2	※2	●	¥7,000
⑥	スクレーパーカバーヘラ (2個入)	PMC1-022	※2	※2	●	¥1,200
⑦	スクレーパーボールヘラ	PMC1-023	※2	※2	●	¥1,000
⑧	スクレーパーアーム	PMC1-024	※2	※2	●	¥1,800
⑨	スクレーパーハンドル	PMC5-025	※2	※2	●	¥9,000
⑩	スクレーパーセット	PMC1-026	※2	※2	※2	¥20,000

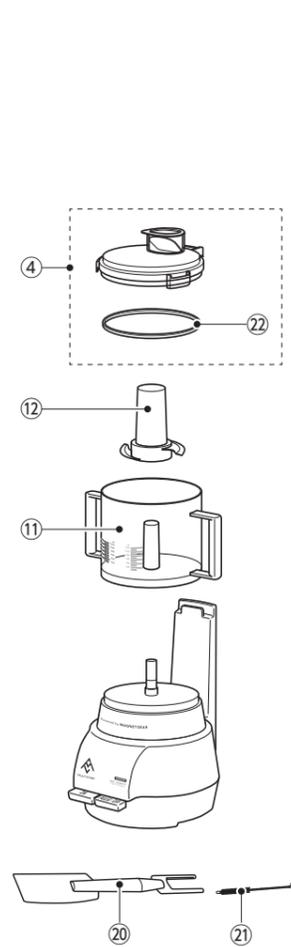
※1 No. ② カバー用パッキン付き
 ※2 別売でご購入いただくことができます。
 ※3 No. ①②③④を同時にご購入いただく必要があります。
 ※4 No. ①②③④を同時にご購入いただく必要があります。

部品一覧

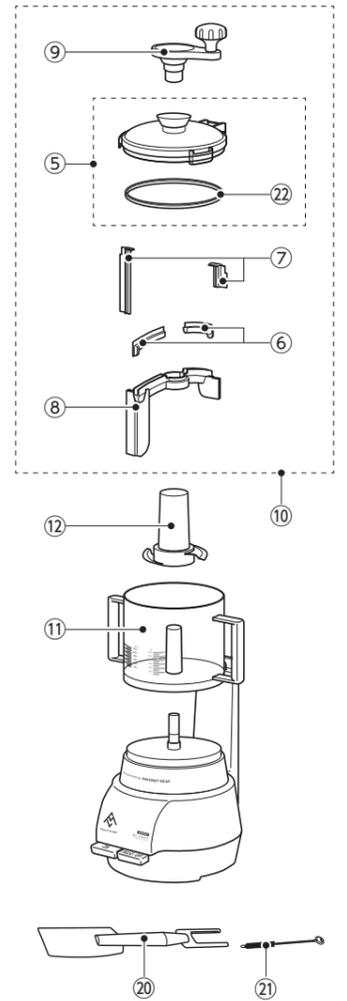
MC-1500FPM 多機能タイプ



MC-1500FPS 標準タイプ



MC-1500FPSR スクレーパータイプ



別売部品

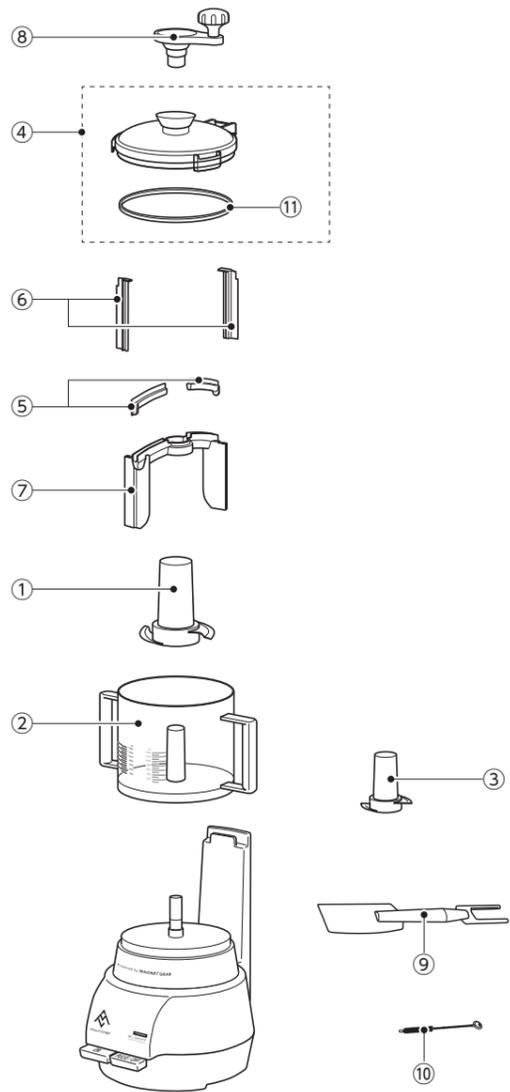


No.	部品名	品番	多機能タイプ	標準タイプ	スクレーパータイプ	価格 (税別)
①	マルチカバー ※1	PMC1-013	●	※2	※2	¥7,000
②	小プッシャー	PMC1-015	●	※2	※2	¥1,000
③	プッシャースリーブ	PMC1-014	●	※2	※2	¥7,000
④	フラットカバーセット ※1 (キャップ付き)	PMC1-011012	※2	●	※2	¥7,000
⑤	フラットカバーセット ※1 (スクレーパー用)	PMC1-011013	※2	※2	●	¥7,000
⑥	スクレーパーカバーヘラ (2個入)	PMC1-022	※2	※2	●	¥1,200
⑦	スクレーパーボールヘラ	PMC1-023	※2	※2	●	¥1,000
⑧	スクレーパーアーム	PMC1-024	※2	※2	●	¥1,800
⑨	スクレーパーハンドル	PMC5-025	※2	※2	●	¥9,000
⑩	スクレーパーセット	PMC1-026	※2	※2	※2	¥20,000

※1 No. ② カバー用パッキン付き
 ※2 別売でご購入いただくことができます。
 ※3 No. ①②③④を同時にご購入いただく必要があります。
 ※4 No. ①②③④を同時にご購入いただく必要があります。
 ※5 No. ①⑨を同時にご購入いただく必要があります。

部品一覧

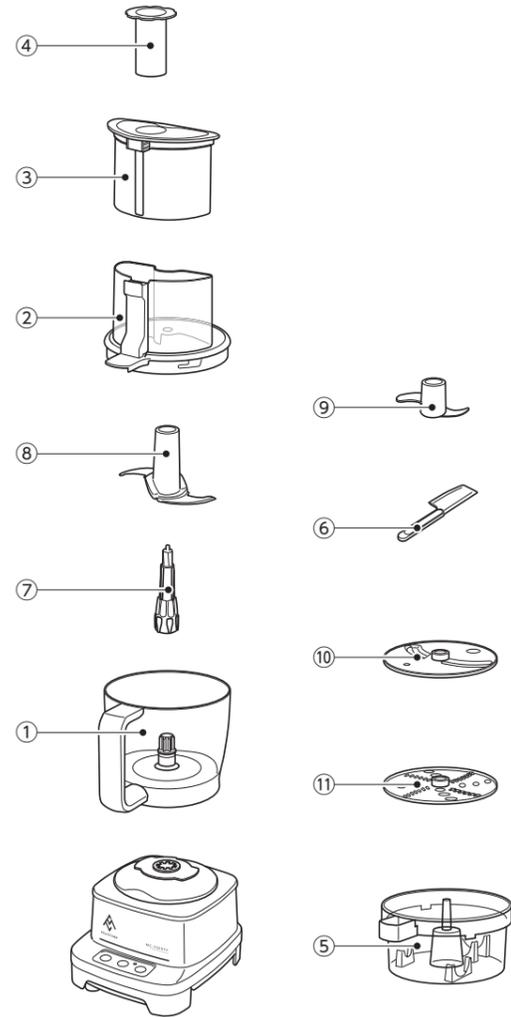
MC-5000FPS スクレーパータイプ



No.	部品名	品番	価格 (税別)
①	カッティングブレード	PMC5-003	¥20,000
②	ワークボール	PMC5-010	¥13,000
③	ドッコねブレード	PMC5-005	¥3,000
④	フラットカバーセット ※1	PMC5-011012	¥10,000
⑤	スクレーパーカバーヘラ (2個入)	PMC5-022	¥1,500
⑥	スクレーパーボールヘラ (2個入)	PMC5-023	¥1,500
⑦	スクレーパーアーム	PMC5-024	¥3,000
⑧	スクレーパーハンドル	PMC5-025	¥9,000
⑨	ブロスパチュラ	PMC1-016	¥2,000
⑩	クリーニングブラシ	PMC1-017	¥800
⑪	カバー用パッキン	PMC5-021	¥2,000

※1 No. [⑩] カバー用パッキン付き

MC-200DFPM 多機能タイプ

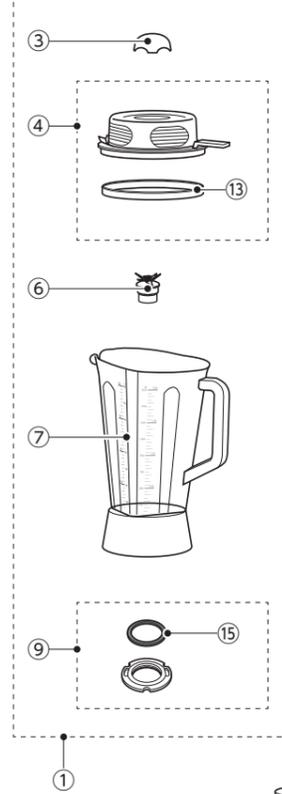


No.	部品名	品番	価格 (税別)
①	ワークボール	PMC4-001	¥4,500
②	マルチカバー	PMC4-002	¥3,500
③	大プッシャー	PMC4-003	¥3,000
④	小プッシャー	PMC4-004	¥700
⑤	収納コンテナ	PMC4-005	¥2,000
⑥	スパチュラ	PMC4-006	¥700
⑦	ストレートシャフト	PMC4-007	¥1,500
⑧	カッティングブレード	PMC4-008	¥3,000
⑨	ドウこねブレード	PMC4-009	¥1,400
⑩	1/3mmスライサー	PMC4-010	¥3,500
⑪	2/6mmシュレッダー	PMC4-011	¥3,500

部品一覧

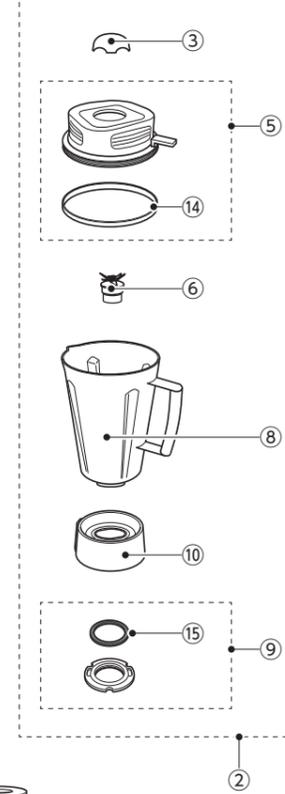
MC-2000BLR

強化樹脂ボトル



MC-2000BLSSR

ステンレスボトル



No.	部品名	品番	価格 (税別)
①	フルボトルセット R2 (樹脂)	PMC2-011R2	¥36,000
②	フルボトルセット R2 (ステンレス)	PMC2-011SSR2	¥46,000
③	ボトルカバーキャップ	PMC2-004	¥1,800
④	ボトルカバー (樹脂用) ※1	PMC2-003	¥3,500
⑤	ボトルカバー (ステンレス用) ※2	PMC2-003SS	¥3,500
⑥	ブレード組立	PMC2-001	¥24,000
⑦	ブレンダーボトル R (樹脂)	PMC2-002R	¥7,000
⑧	ブレンダーボトル (ステンレス)	PMC2-002SS	¥19,000
⑨	ブレード固定リング R2 ※3	PMC2-007R2	¥4,800
⑩	ステンレスボトル用台座 R	PMC2-012SSR	¥2,300
⑪	スティックプッシャー	PMC2-005	¥2,900
⑫	ブレード組立脱着治具	PMC2-006	¥5,800
⑬	ボトルカバー用パッキン (樹脂用)	PMC2-009	¥1,200
⑭	ボトルカバー用パッキン (ステンレス用)	PMC2-009SS	¥1,200
⑮	ブレード固定リング用パッキン R2 (3枚入)	PMC2-010R2	¥1,800

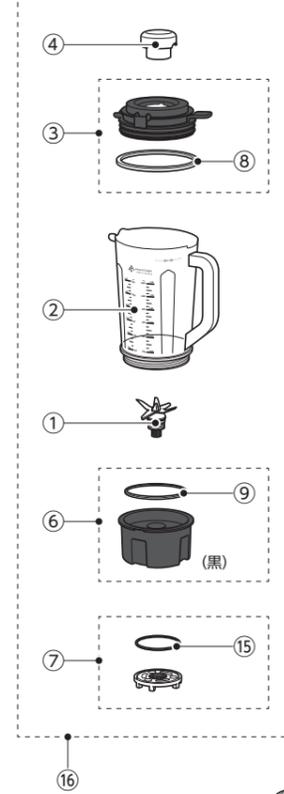
※1 ボトルカバー用パッキン (樹脂用) 付

※2 ボトルカバー用パッキン (ステンレス用) 付

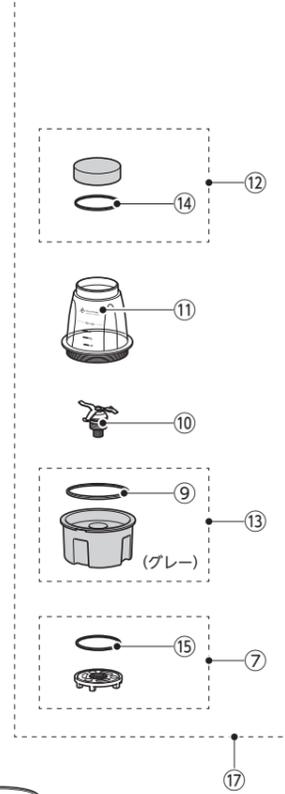
※3 ブレード固定リング用パッキン R2 付き

MC-120DMBL

ブレンダー



ミル



No.	部品名	品番	価格 (税別)
①	ブレンダーブレード	PMC3-001BL	¥3,600
②	ブレンダーボトル	PMC3-002BL	¥2,300
③	ブレンダーボトルカバー (パッキン付)	PMC3-003BL	¥700
④	ブレンダーボトルキャップ	PMC3-004BL	¥400
⑤	ブレード脱着治具	PMC3-006	¥2,300
⑥	ブレンダーボトル台座 (黒) (パッキン付)	PMC3-007BL	¥1,000
⑦	ブレード固定リング (パッキン付)	PMC3-008	¥3,600
⑧	ブレンダーボトルカバー用パッキン	PMC3-009BL	¥500
⑨	ボトル台座用パッキン	PMC3-010	¥600
⑩	ミルブレード	PMC3-011ML	¥3,600
⑪	ミルボトル	PMC3-012ML	¥1,400
⑫	ミルボトルキャップ (パッキン付)	PMC3-013ML	¥400
⑬	ミルボトル台座 (グレー) (パッキン付)	PMC3-014ML	¥1,000
⑭	ミルボトルキャップ用パッキン	PMC3-015ML	¥300
⑮	ブレード固定リング用パッキン	PMC3-017	¥500
⑯	ブレンダーフルボトルセット	PMC3-011BL	¥10,800
⑰	ミルフルボトルセット	PMC3-016ML	¥9,600