

## 部品一覧

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	小ブッシャー	PMC1-015	●	※2	※2	¥1,000
3	ブッシャースリーブ	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.「22」カバー用パッキン付き

※2 別売でご購入いただく事ができます。

※3 No.「1」「2」「3」「18」を同時にご購入いただく必要がございます。

※4 No.「1」「2」「3」「19」を同時にご購入いただく必要がございます。

※5 No.「19」を同時にご購入いただく必要がございます。



FREE  
TRIAL



## 無料おためし 貸出サービス

全機種無料でおためし頂ける  
サービスを実施しています。  
お気軽にお問い合わせください。

### 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

輸入元／株式会社三栄コーポレーション  
発売元／株式会社ゼリックコーポレーション

※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。

代理店

<https://multichef.jp/>



無料貸出  
安心サポート  
に関する  
お問い合わせ

株式会社ゼリックコーポレーション

☎ 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

2019年12月作成

MC1500FP-4-SCT-09-1912

MC-1500FP

3.0L 容器容量 フードプロセッサー

# MULTI CHEF



表紙撮影協力

Salad Restaurant  
GOOD LIFE FACTORY  
グッドライフファクトリー

南青山にある、酵素玄米やキヌアを取り入れた“カスタムサラダとヘルシーボウルの店”  
おいしくないと続かない、続かなければ健康にならない。  
そう、おいしくなければ、ヘルシーじゃない。  
そんな思いから、毎日食べたい、本当に美味しい一皿を提供する  
サラダ屋さんを始めました。

多機能  
タイプ

MC-1500FPM  
¥120,000 (税別)



標準  
タイプ

MC-1500FPS  
¥100,000 (税別)



スクレーパー  
タイプ

MC-1500FPSR  
¥110,000 (税別)



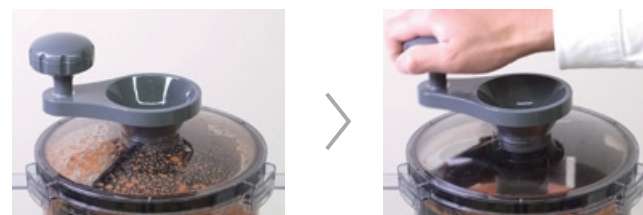




## かくはんを補助するスクレーパー

### 面倒な壁面の食材のかき落とし

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っ手部分から投入することが可能です。



### 大きな対流でまぜる

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。



## 食材加工〈高品質な仕上がり感〉



### ■ スライサー



ピーマン



### ■ おろし



しょうが



### ■ カットニング



玉ねぎ

最大分量 700g (パルス 10 回) | 最小分量 50g (パルス 3 回)



にんじん



長いも



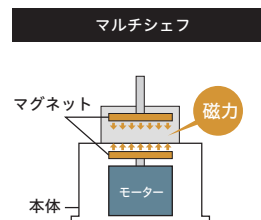
豚ブロック + 氷

豚ブロック 400g 秒 + 氷 200g (パルス 5 回 + 30 秒)

## 革新的テクノロジー「マグネット・ギヤ」

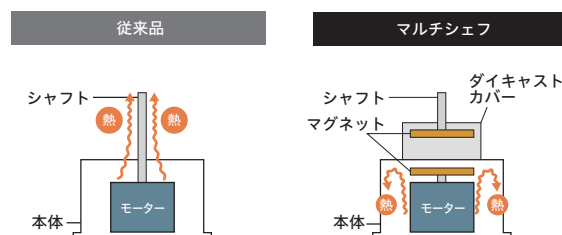
### 動力伝達の変える

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導させています。



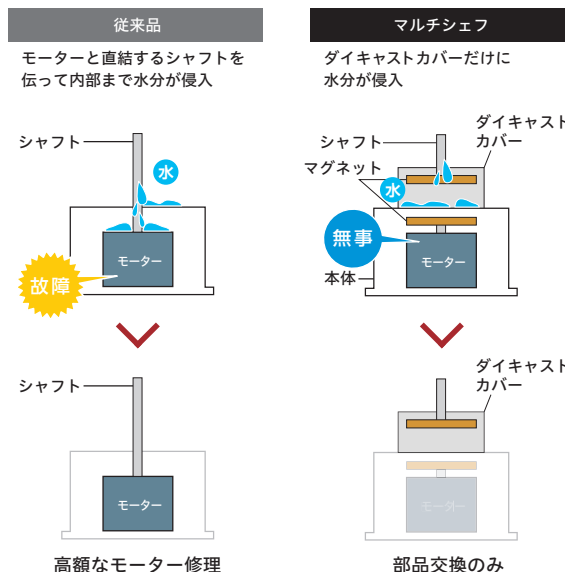
### 食材に熱を伝えにくい構造

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。



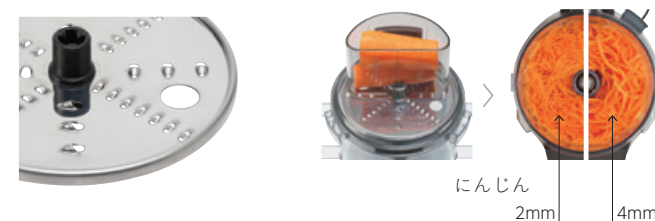
## カスタマイズオプション

追加機能で現場に合わせたカスタマイズが可能

### ■ デュアルシュレッター

2mm/4mm が選べる

表と裏を使い分ける事で、2mm と 4mm が使い分けられます。



### ■ ドウこね

生地づくりに「こねる」も可能

カットやスライスはもちろんですが、「こねる」事もできます。



最大分量 強力粉 600g + 水分 348g (約 3 分)