

部品一覧

No.	部品名	品番	価格(税別)	No.	部品名	品番	価格(税別)
1	フルボトルセット(樹脂)	PMC2-011	¥37,000	9	ダイキャストカバー ※3	PMC2-007	¥11,000
2	フルボトルセット(ステンレス)	PMC2-011SS	¥45,000	10	ステンレスボトル用台座	PMC2-012SS	¥2,000
3	ボトルカバーキャップ	PMC2-004	¥1,500	11	ブレード組立リング ※4	PMC2-008	¥1,500
4	ボトルカバー(樹脂用) ※1	PMC2-003	¥3,000	12	スティックプッシャー	PMC2-005	¥2,500
5	ボトルカバー(ステンレス用) ※2	PMC2-003SS	¥3,000	13	ブレード組立脱着治具	PMC2-006	¥5,000
6	ブレード組立	PMC2-001	¥20,000	14	ボトルカバー用パッキン(樹脂用)	PMC2-009	¥1,000
7	ブレンダーボトル(樹脂)	PMC2-002	¥6,000	15	ボトルカバー用パッキン(ステンレス用)	PMC2-009SS	¥1,000
8	ブレンダーボトル(ステンレス)	PMC2-002SS	¥16,000	16	ダイキャストカバー用パッキン	PMC2-010	¥500

※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 ダイキャストカバー用パッキン付 ※4 ワッシャー付



**無料** マルチシェフ おためし 貸出サービス

マルチシェフ製品・全機種 無料でお貸出し

**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

無料貸出・安心サポートに関するお問い合わせ

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

発売元/株式会社エス・シー・テクノ  
輸入元/株式会社三栄コーポレーション

※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

仕様	MC-2000BL 強化樹脂ボトル ¥130,000(税別)	MC-2000BLSS ステンレスボトル ¥130,000(税別)
<b>HOT 80℃</b> 80℃までの食材に対応できます。		
<b>COLD DRINK</b> 冷たい食材に対応できます。		
<b>クラッシュアイス</b> クラッシュアイス(割氷)に対応できます。		
<b>商品スペック</b>	電源 単相100V 50/60Hz 消費電力 930W 回転数 約3,000～約24,000回/分(無段階調整) (パルス動作:約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×H515mm 重量 約6kg コード長 2.15m 耐熱温度 80℃ 生産国 中国	電源 単相100V 50/60Hz 消費電力 770W 回転数 約3,000～約24,000回/分(無段階調整) (パルス動作:約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×H515mm 重量 約6kg コード長 2.15m 耐熱温度 80℃ 生産国 中国
<b>商品特長</b>	動力伝達方式 非接触動力 マグネットギア 着脱方式 回転式 電源スイッチ (本体後部) カutting刃 6枚刃構造 カバー ワンハンドオープンカバー	動力伝達方式 非接触動力 マグネットギア 着脱方式 回転式 電源スイッチ (本体後部) カutting刃 6枚刃構造 カバー ワンハンドオープンカバー



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

MC-2000BL  
2.0L **容器容量** ブレンダー

# MULTI CHEF



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

マグネット・ギヤが  
故障の原因を軽減

革新的  
テクノロジー

6枚刃が切削性能を高める。

**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。

THE JAPAN CREATION

— 日本の発想をカタチにする —



表紙撮影協力

Italian Restaurant  
IL GHIOTTONE  
イル ギョットーネ

もし、イタリアに京都という都市があったらこんな料理があつたかもというコンセプトのもと、笹島オーナーシェフが作り出す料理は「京都イタリアン」と呼ばれ愛されています。本店を京都におき、京都、大阪、丸の内、でも「地産地消」を大切にしているイタリアンレストランです。



MC-2000BL  
¥130,000(税別)



MC-2000BLSS  
¥130,000(税別)

冷たい食材から温かい食材まで加工できます。

注ぎやすいポリカーボネート樹脂のボトル  
耐久性に優れたポリカーボネートを採用。軽さと耐久性で厨房での作業を支えます。片手で開けられるボトルカバーと注ぎやすい形状で女性にも扱いやすい設計。

誤操作を防ぐ機能  
ボトルが本体に、しっかりとセットされないとお操作出来ない設計です。ボトルがセットされていない状態で動作させるなどの誤操作を防ぎます。

選べるステンレスボトル

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。

安全に配慮  
主電源スイッチ  
従来のブレンダーは、コンセントを抜くまで通電状態のため、間違えてスイッチを押してしまった場合に、意図せずブレードが回転し事故につながる場合があります。不意の事故を少しでも減らしたいとの思いで、主電源スイッチを装着しました。

攪拌を補助するスティックプッシャー

100V電源  
100V仕様  
で使えます

French Aux provencaux

## 食材加工

### スープ作りに大助かり

イタリア料理  
IL GHIOTTONI  
笹島 保弘 オーナシェフ

6枚刃の切削

#### ■ コーンスープ



対流を考慮されているボトルと熱い食材にも対応した6枚刃の組み合わせがとっても良いと思います。コーンの皮も粉碎するので、皮をこす手間が省けてスープ作りに大助かりです。誤って水分をこぼしても壊れる心配も少ないから安心です。

#### ■ ミカンジュース



#### ■ グリーンスムージー



#### ■ マンゴープリン



#### ■ サウザンアイランドドレッシング



## 革新的テクノロジー

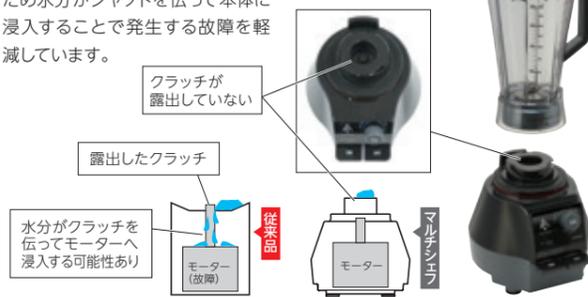
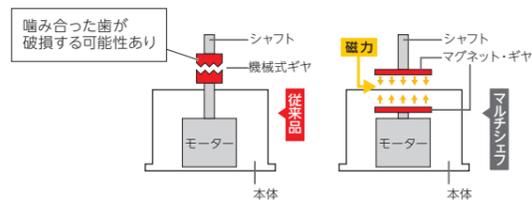
Powered by MAGNET GEAR  
マグネット・ギヤ【特許出願中】

### 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

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ことで発生する故障を軽減しています。



## 高い切削性能

### 6枚刃が切削性能を高める。

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、コーンを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・清掃はもちろん凹凸の少ない本体は、拭き取りもカンタン



#### ■ おかゆ

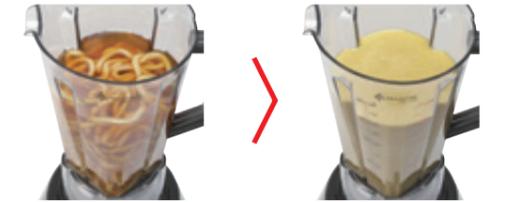
全粥 900g  
(パルス 5回 +20秒)

ゲル化剤(+酵素)をご使用ください。



#### ■ うどん

煮込んだうどん 480g+つゆ 400g  
(40秒)



#### ■ シュウマイと野菜の煮物

煮たしゅうまい 360g+煮た野菜ミックス 300g  
+だし汁 700cc (パルス 5回 +30秒)



#### ■ ほうれん草ピーナッツ和え+ゲル化剤

