

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) R	PMC2-011R	¥29,800	9	ブレード固定リング ※3	PMC2-007R	¥4,000
2	フルボトルセット (ステンレス) R	PMC2-011SSR	¥37,600	10	ステンレスボトル用台座 R	PMC2-012SSR	¥2,000
3	ボトルカバーキャップ	PMC2-004	¥1,500	11	スティックプッシャー	PMC2-005	¥2,500
4	ボトルカバー (樹脂用) ※1	PMC2-003	¥3,000	12	ブレード組立脱着治具	PMC2-006	¥5,000
5	ボトルカバー (ステンレス用) ※2	PMC2-003SS	¥3,000	13	ボトルカバー用パッキン (樹脂用)	PMC2-009	¥1,000
6	ブレード組立	PMC2-001	¥20,000	14	ボトルカバー用パッキン(ステンレス用)	PMC2-009SS	¥1,000
7	ブレンダーボトル R (樹脂)	PMC2-002R	¥6,000	15	ブレード固定リング用パッキン	PMC2-010R	¥1,500
8	ブレンダーボトル (ステンレス)	PMC2-002SS	¥16,000				

※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付き



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。

FREE TRIAL

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

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

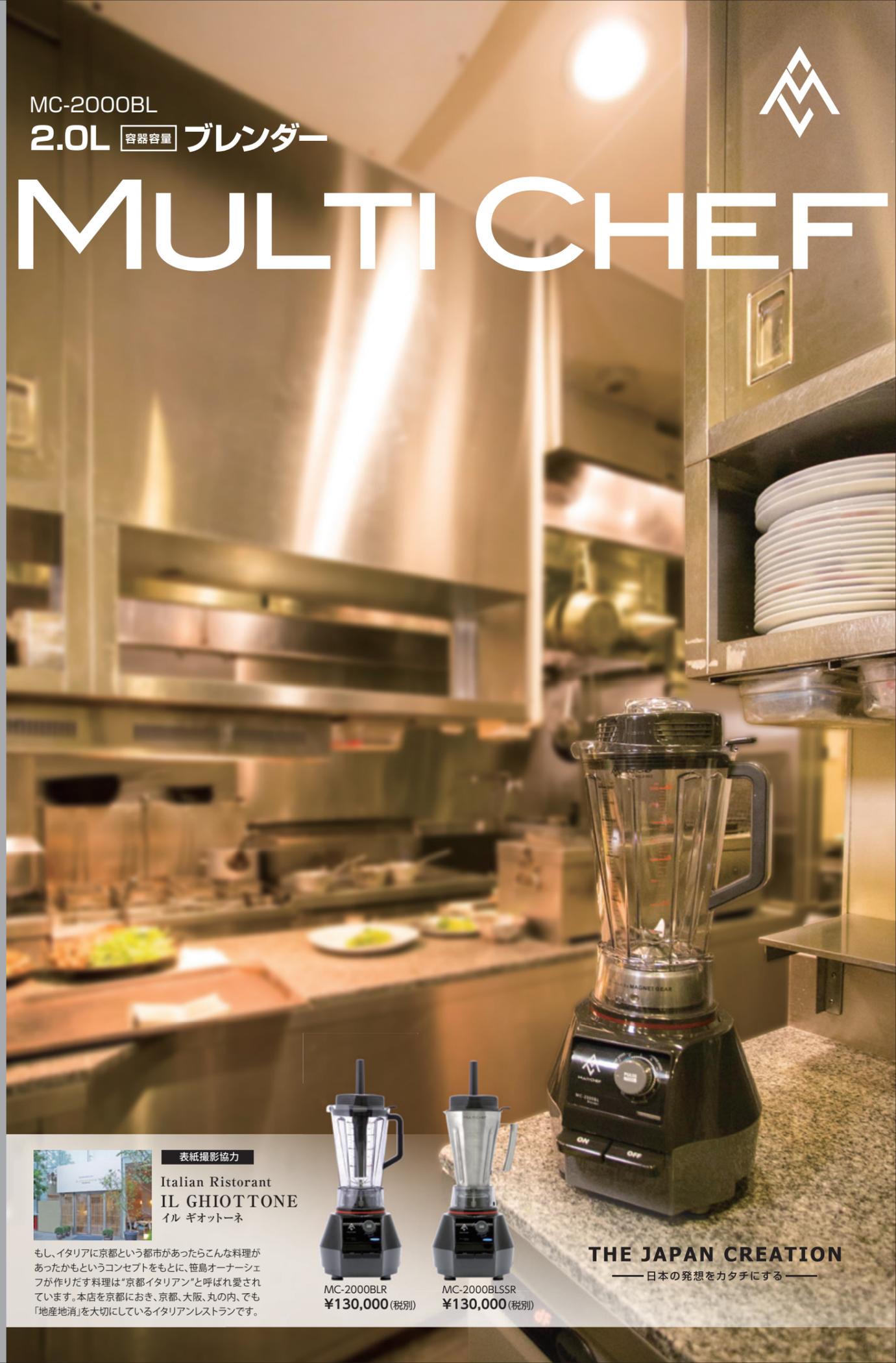
仕様

	MC-2000BLR ¥130,000 (税別)	MC-2000BLSSR ¥130,000 (税別)
	強化樹脂ボトル	ステンレスボトル
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
消費電力	930W	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)	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)	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)	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	約 W230×D270×H515mm
重量	約6kg	約6kg
コード長	2.15m	2.15m
耐熱温度	80℃	80℃
生産国	中国	中国
動力伝達方式	非接触動力 マグネットギヤ	非接触動力 マグネットギヤ
着脱方式	回転式	回転式
電源方式	主電源スイッチ (本体後部)	主電源スイッチ (本体後部)
カッティング刃	6枚刃構造	6枚刃構造
カバー	ワンハンドオープンカバー	ワンハンドオープンカバー

<https://multichef.jp/>

MC-2000BL
2.0L **容器容量** ブレンダー

MULTI CHEF



表紙撮影協力

Italian Ristorant
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ったかもというコンセプトのもとに、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-2000BLR ¥130,000 (税別)
MC-2000BLSSR ¥130,000 (税別)

THE JAPAN CREATION
—— 日本の発想をカタチにする ——



French
Aux provencaux

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。好みのスピードで食材加工が出来ます。



攪拌を補助する
スティックプッシャー



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。

100V電源
で使えます

100V
仕様

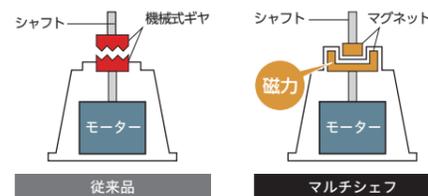
革新的 テクノロジー

マグネット・ギヤ



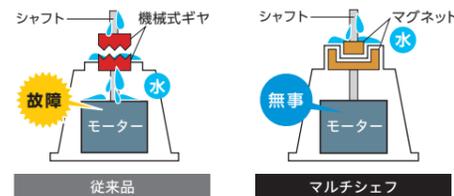
動力伝達の概念を変える!

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。



モーターへの水分の浸入を軽減

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ダメージを軽減しています。



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、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

簡単に取り外し可能

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。



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

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。

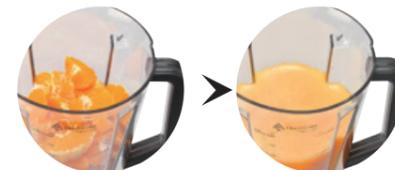


■コーンスープ

飲食店

驚くほど
なめらかな仕上がり

ボトルの特殊形状により発生する対流が、食材をまんべんなく攪拌します。6枚刃でスピーディーに食材を処理。短時間でなめらかな仕上がりを実現します。



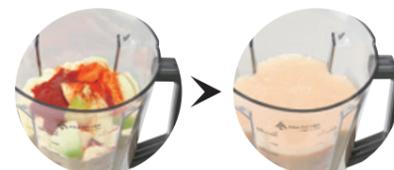
■ミカンジュース



■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

病院

均質なペースト食
づくりに最適

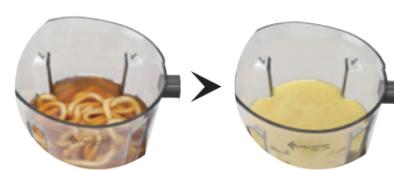
重要なのは刃の回転数と切れ味。業務用のパワフルなモーターと切削性能に優れた6枚刃で、食材をなめらかに加工し、ペースト食の質向上を可能にします。



■おかゆ

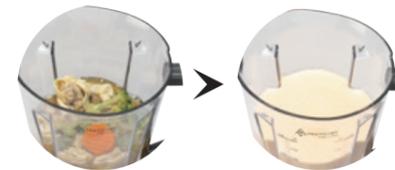
全粥 900g
(パルス 5回 +20秒)

ゲル化剤(+酵素)
をご使用ください。



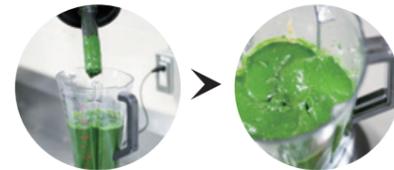
■うどん

煮込んだうどん 480g+つゆ 400g
(40秒)



■シューマイと野菜の煮物

煮たシューマイ 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