

部品一覧

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	ドゥこねブレード	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	プロスパチュラ	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.「11」カバー用パッキン付き

MC-5000FPS
5.0L 容器容量 フードプロセッサー

MULTI CHEF



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

代理店

仕様



MC-5000FPS
¥198,000 (税別)

商品スペック	電源	単相100V 50/60Hz
	消費電力	約 600W/670W
	回転数	約 1,500/1,800回/分
	容量	5.0L
	定格時間	20分
	サイズ	約 W325×D365×H540mm
	重量	約 15.3Kg
商品特長	コード長	2.15m
	生産国	中国
	動力伝達方式	非接触動力 マグネットギア
	電源方式	主電源スイッチ (本体後部)
	カッティング刃	日本製刃物
	カバー	水分漏れ防止パッキン



<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。

2019年12月作成

MC5000FP-4-SCT-05-1912



表紙撮影協力

Bistro Baru
Toriois Cui Asanuma
トロワキュイ アサスマ

「今美味しいものを美味しく食べていただきたい！」という想いを強く持つ、「食」が大好きなシェフが提供するこだわりの料理。隅田川沿いのスカイツリーを望むグッドロケーションと共に、日々変わるメニューを楽しめます。

標準タイプ

MC-5000FPS
¥198,000 (税別)



THE JAPAN CREATION
—— 日本の発想をカタチにする ——

現場の声から発想しカタチにする。

100V仕様
家庭用電源対応



□ 5.0Lの大型タイプで大量食材を一気に加工

□ 家庭用の100V電源で使用できる
業界最大サイズ ※当社調べ

□ 攪拌を補助するスクレーパー付



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。

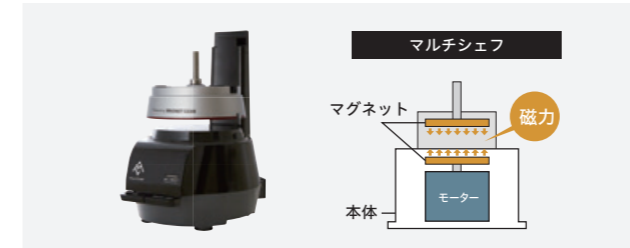


刃の回転方向と逆にスクレーパーを回すことで、大きな対流をおこなうことが可能となり、空気を含ませながら食材をしっかり混ぜることができます。ホイップやメレンゲなどは驚くようなきめの細かさに。

□ 革新的テクノロジー“マグネット・ギヤ”

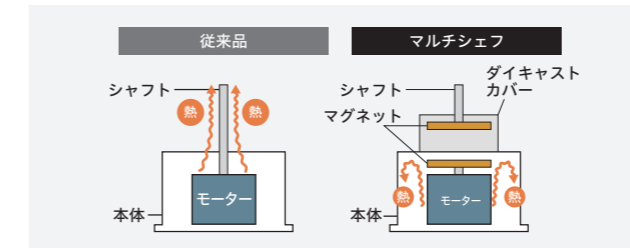
動力伝達の変える

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。



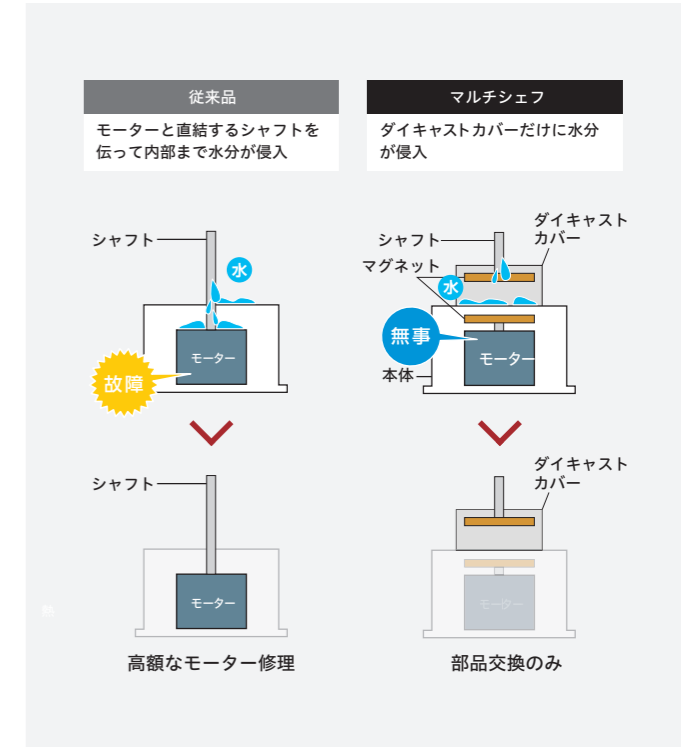
食材に熱を伝えにくい構造

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。



関の刃 正広作の波形刃

刀鍛冶で培った750余年の伝統技術を今日に伝えている、岐阜県関市の包丁メーカーと協働。刃の焼き入れから磨きまで、日本の職人が一枚ずつ仕上げています。フードプロセッサの回転アーチに合わせた独自の波形刃を開発。鋭い切れ味でナッツの粉碎からすじ肉のミンチまでこなします。



安全や日常に配慮した設計

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。ふたを開けるなどして自動停止した場合も、一度OFFスイッチを押さないと再び作動しません。



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。また高く設定された内側のセンターポールとブレード内パッキンが、内側からの漏れも防ぎます。



扱いやすさを追求

耐久性に優れたポリカーボネートを採用。目盛りは赤と黒の2色でどんな食材でも読み取りやすくなっています。両手で持てる取っ手で女性にも扱いやすい設計。



主電源スイッチ搭載

従来のフードプロセッサと違い、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。



食材加工



豚ブロック + 氷 エマルジョン化

最大分量 豚ブロック600g+氷300g
〔パルス10回+30秒〕



玉ねぎ みじん切り

最大分量 1kg〔パルス10回〕
最小分量 50g〔パルス3回〕



アーモンド 粉碎

最大分量 1kg〔パルス5回+10秒〕
最小分量 25g〔パルス5回+7秒〕



チョコレート+生クリーム 乳化

最大分量 1kg〔パルス5回+40秒〕
最小分量 300g〔パルス5回+20秒〕