

コストも手間も大幅カット 調理機器充実のラインナップ

競争が激化する昨今の外食産業において、

作業の高効率化は重要な課題のひとつです。

調理機器を導入することによるメリットは、

人件費削減・時間短縮・標準化などのコストカットにとどまりません。

今まで手作業に割かれていた時間は新たな価値を生み出す時間へと変わり、可能性を大きく広げてくれます。

EBM は、職人技にせまる高品質な調理機械を機能別・業種別にご提案いたします。





あらゆる仕込みに

- ▶ フードプロセッサー → P383~400
- ▶ 多機能スライサー → P415~417
- ▶ ミートチョッパー → P412~414

焼き肉店・しゃぶしゃぶ店など

- ▶ ミートスライサー → P407~412



とんかつ店・お好み焼き店など

- ▶ 千切りキャベツ・オニオンスライス → P418・419

ラーメン店など

- ▶ ネギカッター・白髪ネギ → P420~423



惣菜店・弁当店など

- ▶ 千切り・ささがき → P424

そば・うどん店、和食など

- ▶ 大根・薬味おろし → P425・426



海鮮料理・寿司屋・居酒屋など

- ▶ つま切り・かつらむき → P427・428

17
ハサミ

18
ピーラー・芽取り・野菜細工

11
調理機械
(下ごしらえ)

12
ボール・洗い桶

13
水切り・ザル

14
水マス・計量スプーン

15
ロート・スコップ

16
缶切・栓抜

Cuisinart®



商品動画はこちら

切る・刻む・こねる・薄切りやおろしといった
作業を1台でこなす多機能タイプ部品図は資料集
P2551・2552をご参照ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

多機能タイプ

4.2ℓ

① クイジナート
フードプロセッサ

㊦

ページコード	商品コード	価格
DLC-NXJ2PG(大型)	1-0383-0101 0786020	¥160,000
サイズ	221×315×435	
電源	単相100V 50Hz	60Hz
消費電力	370W	480W
回転数(分)	1,500回/分	1,800回/分
容量	4.2ℓ	
重量	9.8kg	
定格時間	30分	
電源コード	1.8m(有効長) U型アースターミナル付	

多機能タイプ

3.0ℓ

② クイジナート
フードプロセッサ

㊦

ページコード	商品コード	価格
DLC-N7JPG(中型)	1-0383-0201 0786110	¥115,000
サイズ	212×298×406	
電源	単相100V 50Hz	60Hz
消費電力	360W	380W
回転数(分)	1,500回/分	1,800回/分
容量	3.0ℓ	
重量	7.6kg	
定格時間	25分	
電源コード	1.8m(有効長) U型アースターミナル付	

多機能タイプ

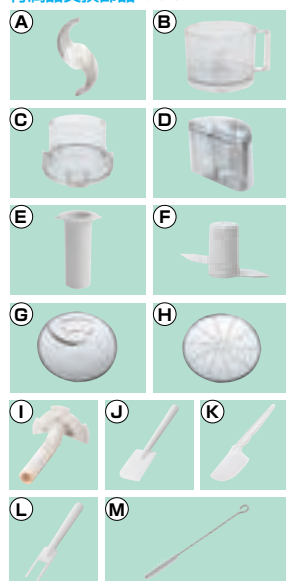
1.9ℓ

③ クイジナート
フードプロセッサ

㊦

ページコード	商品コード	価格
DLC-10PRO(小型)	1-0383-0301 1646200	¥46,000
サイズ	182×252×348	
電源	単相100V 50Hz	60Hz
消費電力	330W	330W
回転数(分)	1,500回/分	1,800回/分
容量	1.9ℓ	
重量	5.6kg	
定格時間	10分	
電源コード	1.8m	

付属品交換部品 容器材質:ポリカーボネイト



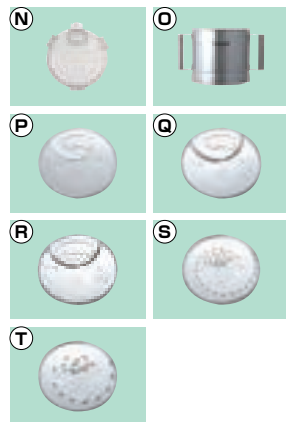
基本パーツ ㊦	DLC-NXJ2PG(大型)用	DLC-N7JPG(中型)用	DLC-10PRO(小型)用
A メタルブレード (刻み・ペースト・かくはん)	DLC-301BI 1-0383-0102 0786400 ¥10,000	DLC-N7MBI ★ 1-0383-0202 0788420 ¥9,000	FP-100TXI3 1-0383-0302 6911510 ¥3,300
B ワークボール	DLC-NXWBP ★ 1-0383-0103 0788311 ¥11,000	DLC-N7WBP ★ 1-0383-0203 0790411 ¥8,000	FP-631A 1-0383-0303 6911600 ¥3,800
C 広口フィードチューブ付 カバー	DLC-NXCG2 ★ 1-0383-0104 0788322 ¥8,500	DLC-N7CG ★ 1-0383-0204 0790421 ¥7,000	DLC-117B 1-0383-0304 6911700 ¥3,300
D プッシャースリーブセット	DLC-NXPS2 ★ 1-0383-0105 0788332 ¥8,500	DLC-N7PS ★ 1-0383-0205 0790431 ¥7,000	DLC-118B 1-0383-0305 6911800 ¥3,300
E 小プッシャー (白いプラスチック)	DLC-NXSP 1-0383-0106 0788341 ¥2,000	DLC-020BTX 1-0383-0206 0790440 ¥800	DLC-120B 1-0383-0306 6911900 ¥700
F ドUBLEレード (こねる)	DLC-309A 1-0383-0107 0786500 ¥4,000	DLC-N7DB ★ 1-0383-0207 0788510 ¥2,500	FP-749 1-0383-0307 6912000 ¥1,400
G 1mmスライサー (薄切り用)	DLC-341CH 1-0383-0108 0786600 ¥7,500	DLC-041TXJ 1-0383-0208 0788700 ¥5,000	DLC-841TX 1-0383-0308 2710300 ¥3,000
H グレーディングディスク (おろし金)	DLC-335CH 1-0383-0109 0787700 ¥8,500	DLC-035TXJ 1-0383-0209 0789800 ¥6,500	DLC-835TX 1-0383-0309 2711100 ¥3,500
I ディスク用ハンドル	DLC-339A 1-0383-0110 0787410 ¥4,000	DLC-N7DH ★ 1-0383-0210 0789510 ¥2,500	DLC-139 1-0383-0310 6912100 ¥1,500
J プラスチックスパチュラ	DLC-302 1-0383-0111 0787500 ¥2,000	_____	_____
K プラスチックスパチュラ	_____	DLC-650 1-0383-0211 7435900 ¥700	DLC-650 1-0383-0311 7435900 ¥700
L ブレードクリーナー	DLC-303 1-0383-0112 0787600 ¥2,000	_____	_____
M クリーニングブラシ	_____	DLC-N7B 1-0383-0212 7435910 ¥800	_____

※ モーター品番:DLC-NXPLUS(大型)・DLC-N7J(中型)・DLC-10PRO(小型)に対応しています。大型はP386をご参照ください。



★印は、旧型との互換性は、ございません。

別売部品



別売パーツ ㊦	DLC-NXJ2PG(大型)用	DLC-N7JPG(中型)用	DLC-10PRO(小型)用
N シンプルカバー	DLC-NXCS2 ★ 1-0383-0113 6166411 ¥8,500	DLC-N7CS ★ 1-0383-0213 6166510 ¥7,000	DLC-116 1-0383-0312 7436000 ¥3,800
O ステンレスワークボール	DLC-NXWBS ★ 1-0383-0114 0862400 ¥30,000	_____	_____
P 2mmスライサー	DLC-342CH 1-0383-0115 0786700 ¥7,500	DLC-042TXJ 1-0383-0214 0788800 ¥5,000	DLC-842TX 1-0383-0313 2710400 ¥3,000
Q 3mmスライサー	_____	_____	DLC-843TX 1-0383-0314 2710500 ¥3,000
R 4mmスライサー	DLC-344CH 1-0383-0116 0786900 ¥7,500	DLC-044 1-0383-0215 0789000 ¥5,000	DLC-844TX 1-0383-0315 2710600 ¥3,000
S ファインシュレッダー	_____	DLC-034TXJ 1-0383-0216 0789400 ¥5,000	DLC-834TX 1-0383-0316 2710800 ¥3,000
T ミディアムシュレッダー	DLC-337CH 1-0383-0117 0787200 ¥7,500	DLC-037TXJ 1-0383-0217 0789310 ¥5,000	DLC-837TX 1-0383-0317 2710900 ¥3,000

● ステンレスワークボールはメタルブレード専用として使用可能です。

● (DLC-116(小型))は、センターに穴があります。

● モーター品番:DLC-NXPLUS(大型)・DLC-N7J(中型)・DLC-10PRO(小型)に対応しています。大型はP386をご参照ください。



★印は、旧型との互換性は、ございません。

Cuisinart®

プロのニーズをとことん追及した高機能
クイジナートだからここまでこだわります。

プロの厨房に支持される5つの製品特徴

特徴①

安全装置



ボディ部分に配置した安全構造

安全機構をすべてボディ側に配置したシンプルな設計でセッティングが簡単にできます。

特徴②

食材投入口



下処理楽々。広口フィードチューブ付きカバー

投入口は最大幅15.8cmとワイドな作りで一度に大量の下処理が可能

特徴③

ストッパー



食材すべり防止ストッパー

小ブッシャー・ブッシャースリーブ共に底面に食材ぐらつき防止のストッパー構造を採用し、安定した作業が可能

特徴④

衛生面(大型)

モーターへの異物混入防止ネット採用



モーター土台下部の通気孔の裏側にネットを貼り、外部よりの異物等の侵入を極力防いだ構造になっています。

特徴⑤

利便性

単機能から多機能へ。用途に合わせて、部品を自由自在に取り付け替えられます。

用途に合わせてワークボールを選べます。



ステンスタイプは用途によってプラスチックワークボールにも付け替えることができます。また、プラスチックタイプも同様にステンレスワークボールを取付けてご使用いただけます。



メタルブレード(刻み・ペースト・かくはん)

玉ねぎ950g

... 10秒 ...



※断続運転(PULSEスイッチ)で押すことにより均一なみじん切りに。

牛肉1kg

... 15秒 ...



※断続運転(PULSEスイッチ)で押すことにより均一なミンチ状に。



ドゥブレード(こねる)

小麦粉1kg

... 3分 ...



1mmスライサー(薄切り)

キャベツ1/2玉

... 30秒 ...



ピーマン 10個

... 10秒 ...



グレイティングディスク(おろし)

大根おろし 1本半

... 40秒 ...



しょうが 1.8kg

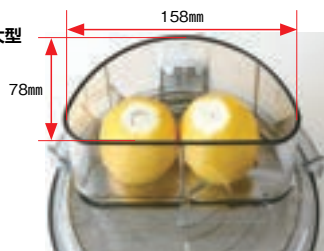
... 1分 ...



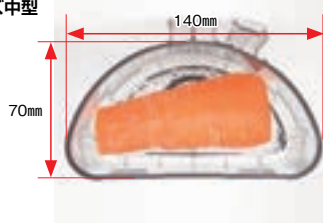
使用用途	部品名	食材	大型		中型		小型
			DLC-NXJ2PG	DLC-NXJ2PS / SS	DLC-N7JPG	DLC-N7JPS / JSS	DLC-10PRO
食材の下ごしらえ (生野菜・肉・魚)	メタルブレード	玉ねぎ(みじん切り)	950g(中玉約6個)		750g(中玉約4.5個)		400g(中玉約2個)
		牛肉ミンチ	1.0kg		800g		400g
		魚すり身(いわし)	1.0kg		800g		350g
		ごま(ペースト)	800g		550g		300g
	食パン(パン粉)	1斤+4枚			1斤		4枚
	1mmスライサー	キャベツ	700g(1/2玉)	—	350g(1/4玉)	—	175g(1/8玉)
		きゅうり	1.2kg	—	600g	—	300g
	おろし金	大根	1.5kg	—	1.5kg	—	330g
		生姜	1.8kg	—	1.8kg	—	500g
	ドゥブレード	小麦粉	1.0kg	—	700g	—	300g

※ 水分量によって最大量が異なる場合があります。

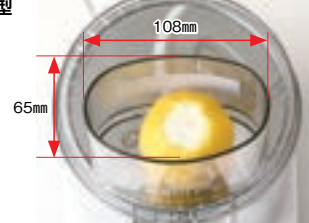
投入口サイズ大型



投入口サイズ中型



投入口サイズ小型



Cuisinart®

発売以来、プロの厨房で活躍してきた実績を誇る
フード・プロセッサー。食材の仕込み(切る・刻む・攪拌)
下拵えを瞬時に処理する単機能タイプ部品図は資料集
P2551・2552をご参照ください。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ系)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁



単機能タイプ 4.2ℓ

①クイジナートフードプロセッサー ㊦

ページコード 商品コード 価格
DLC-NXJ2PS(大型) 1-0385-0101 0786220 ¥130,000

サイズ	221×315×343
電源	単相100V 50Hz 60Hz
消費電力	370W 480W
回転数(分)	1,500回/分 1,800回/分
容量	4.2ℓ
重量	9.2kg
定格時間	30分
電源コード	1.8m(有効長) U型アースターミナル付



単機能タイプ 3.0ℓ

②クイジナートフードプロセッサー ㊦

ページコード 商品コード 価格
DLC-N7JPS(中型) 1-0385-0201 0786310 ¥95,000

サイズ	212×298×337
電源	単相100V 50Hz 60Hz
消費電力	360W 380W
回転数(分)	1,500回/分 1,800回/分
容量	3.0ℓ
重量	7.2kg
定格時間	25分
電源コード	1.8m(有効長) U型アースターミナル付



単機能ステンレスタイプ 4.2ℓ

③クイジナートフードプロセッサー ㊦

ページコード 商品コード 価格
DLC-NXJ2SS(大型) 1-0385-0301 0862310 ¥150,000

サイズ	311×305×346
電源	単相100V 50Hz 60Hz
消費電力	370W 480W
回転数(分)	1,500回/分 1,800回/分
容量	4.2ℓ
重量	10kg
定格時間	30分
電源コード	1.8m(有効長) U型アースターミナル付



単機能ステンレスタイプ 3.0ℓ

④クイジナートフードプロセッサー ㊦

ページコード 商品コード 価格
DLC-N7JSS(中型) 1-0385-0401 0787300 ¥110,000

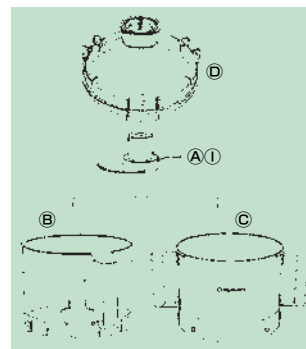
サイズ	304×298×337
電源	単相100V 50Hz 60Hz
消費電力	360W 380W
回転数(分)	1,500回/分 1,800回/分
容量	3.0ℓ
重量	7.8kg
定格時間	25分
電源コード	1.8m(有効長) U型アースターミナル付

付属品

○…基本パーツ △…オプション部品

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
DLC-NXJ2PS	○	○		○	○		○		△
DLC-N7JPS	○	○	○	○		○		○	△
DLC-NXJ2SS	○		○	○	○		○		△
DLC-N7JSS	○			○		○		○	△

●単機能型P383のオプション部品で多機能に組み替えてご使用いただけます。



付属品交換部品 ㊦ 容器材質:ポリカーボネイト

パーツ名	DLC-NXJ2PS(大型)用	DLC-N7JPS(中型)用	DLC-NXJ2SS(大型)用	DLC-N7JSS(中型)用
A メタルブレード(刻み・ペースト・かくはん)	DLC-301BI 1-0385-0102 0786400 ¥10,000	DLC-N7MBI ★ 1-0385-0202 0788420 ¥9,000	DLC-301BI 1-0385-0302 0786400 ¥10,000	DLC-N7MBI ★ 1-0385-0402 0788420 ¥9,000
B ワークボール	DLC-NXWBP ★ 1-0385-0103 0788311 ¥11,000	DLC-N7WBP ★ 1-0385-0203 0790411 ¥8,000		
C ステンレスワークボール	DLC-NXWBS 1-0385-0104 0862400 ¥30,000	DLC-N7WBS 1-0385-0204 0787310 ¥22,000	DLC-NXWBS ★ 1-0385-0303 0862400 ¥30,000	
D シンプルカパー	DLC-NXCS2 ★ 1-0385-0105 6166411 ¥8,500	DLC-N7CS ★ 1-0385-0205 6166510 ¥7,000	DLC-NXCS2 ★ 1-0385-0304 6166411 ¥8,500	DLC-N7CS ★ 1-0385-0403 6166510 ¥7,000
E プラスチックスパチュラ(へら)	DLC-302 1-0385-0106 0787500 ¥2,000		DLC-302 1-0385-0305 0787500 ¥2,000	
F プラスチックスパチュラ(へら)		DLC-650 1-0385-0206 7435900 ¥700		DLC-650 1-0385-0404 7435900 ¥700
G ブレードクリーナー	DLC-303 1-0385-0107 0787600 ¥2,000		DLC-303 1-0385-0306 0787600 ¥2,000	
H クリーニングブラシ		DLC-N7B 1-0385-0207 7435910 ¥800		DLC-N7B 1-0385-0405 7435910 ¥800

別売部品 ㊦

① ドUBLEレード(こねる)	DLC-309A 1-0385-0108 0786500 ¥4,000	DLC-N7DB ★ 1-0385-0208 0788510 ¥2,500	DLC-309A 1-0385-0307 0786500 ¥4,000	DLC-N7DB ★ 1-0385-0406 0788510 ¥2,500
-----------------	-------------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------------

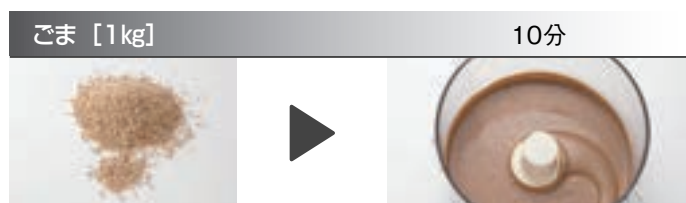
●モーター品番:DLC-NXPLUS(大型)・DLC-N7J(中型)に対応しています。大型はP386をご参照ください。
●ステンレスワークボールはメタルブレード専用として使用可能です。

★印は、旧型との互換性は、ございません。

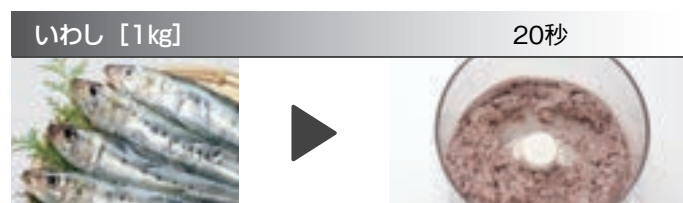
食材加工例と処理時間の目安

			容器容量4.2ℓ(大型)			容器容量3.0ℓ(中型)			容器容量1.9ℓ(小型)
			消費電力370/480W			消費電力360/380W			消費電力330W
食材	状態	容量	DLC-NXJ2PG	DLC-NXJ2PS	DLC-NXJ2SS	DLC-N7JPG	DLC-N7JPS	DLC-N7JSS	DLC-10PRO
ごま	ペースト	最大量	1kg/10分			700g/10分			400g/8分
パセリ	みじん切り	最大量	200g/15秒			150g/15秒			100g/30秒
		最少量	1g/10秒			1g/10秒			5g/7～8秒
ホールトマト	ピューレ	最大量	1.6kg/30秒			1.3kg/30秒			400g/30秒
		最少量	200g/10秒			140g/10秒			100g/10秒
ポタージュ	ピューレ	最大量	1.8kg/3分			1.2kg/3分			400g/30秒
牛肉(角切り)	ミンチ	最大量	1kg/15秒			800g/15秒			400g/1分30秒
		最少量	20g/5秒			20g/5秒			100g/20秒
いわし	すり身	最大量	1kg/20秒			800g/20秒			350g/40秒
		最少量	100g/10秒			80g/10秒			100g/10秒
生いか	すり身	最大量	1.2kg/1分			800g/1分			400g/3分
パン生地(小麦粉)	生地こね	最大量	1kg/2分30秒～3分			700g/2分30秒～3分			300g/2分～2分30秒
キャベツ	千切り	最大量	1kg			700g			300g
大根	おろし	最大量	1.5kg			1kg			500g
生姜	おろし	最大量	1.8kg			1kg			500g

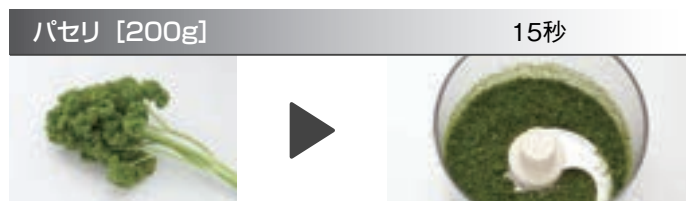
※時間はおよその目安としてください。食材の大きさや状態によって変わる場合がございます。 ※写真はDLC-NX(大型)シリーズの処理量の目安となります。



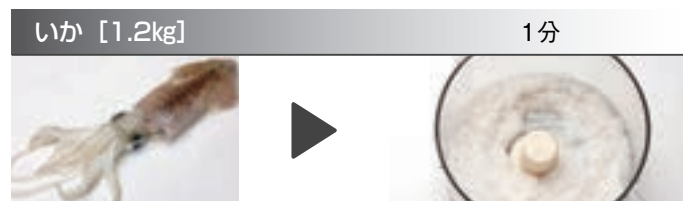
断続運転 (PULSEスイッチ) 数回後、連続運転 (ON) で滑らかなペースト状に。



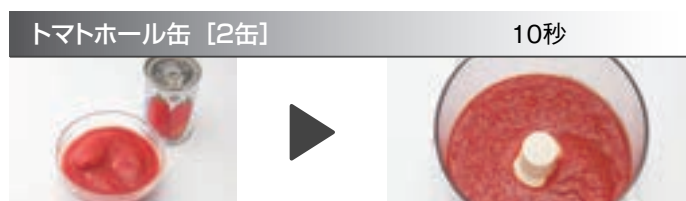
断続運転 (PULSEスイッチ) 数回後、連続運転 (ON) で滑らかなすり身状に。



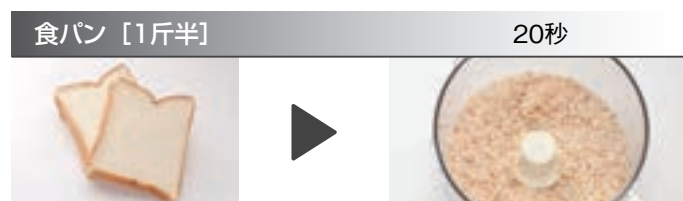
連続運転 (ON) で均一なみじん切りに。



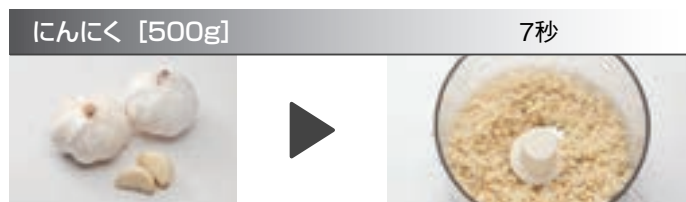
断続運転 (PULSEスイッチ) 数回後、連続運転 (ON) で滑らかなすり身状に。



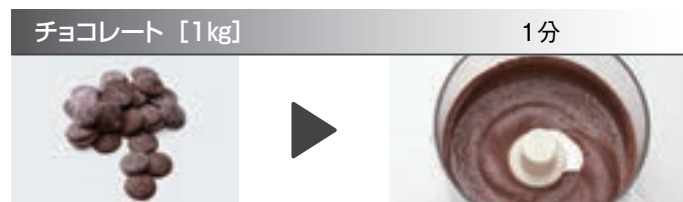
連続運転 (ON) で滑らかなペースト状に。



連続運転 (ON) できめ細やかなパン粉に。



断続運転 (PULSEスイッチ) で均一なみじん切りに。



断続運転 (PULSEスイッチ) 数回後、連続運転 (ON) のまま生クリームを投入してガナッシュに。



部品をご注文される前に!

クイジナートフードプロセッサー大型は2007年までに生産されていたモーター名『DLC-XPLUS』と新型『DLC-NX PULS』の2種類がございます。また、新型『DLC-NX PULS』には生産ロットによって部品に互換性がない場合がございますので、右記事項にてご確認の上、ご注文をお願いいたします。

互換性のないパーツ	DLC-NXJ2PG		DLC-NXJPG	
◎広口フィードチューブ付カバー	DLC-NXCG2	1-0386-0001 0788322	¥8,500	—
◎ワークボール	DLC-NXWBP	1-0386-0002 0788311	¥11,000	DLC-NXWBP 1-0386-0005 0788311
◎ブッシュスリーブセット	DLC-NXPS2	1-0386-0003 0788332	¥8,500	—
◎シンプルカバー (別売)	DLC-NXCS2	1-0386-0004 6166411	¥8,500	—
モーターベース品番	DLC-NX PLUS (DLC-NXJ2)		DLC-NX PLUS (DLC-NXJ)	

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17
ハサミ

18
ピーラー・芽取り・野菜細工

11
調理機械 (下ごしらえ)

12
ボール・洗い桶

13
水切り・ザル

14
水マス・計量スプーン

15
ロート・スコップ

16
缶切・栓抜

robot coupe®

フードプロセッサー ロボクーブ〈マジミックス〉



部品図は資料集P2553をご参照ください。

単機能タイプ

VDシリーズ



商品動画はこちら

切る 刻む 混ぜる 練る

「切る」「刻む」
「混ぜる」「練る」
に特化した
単機能タイプRM-3200VD
2.6LRM-4200VD
3.0LRM-5200VD
3.6L

付属品

1. ボール
2. ミニボール
3. ミニボールスチール刃
4. スチール刃
5. ボールカバー
6. プラスチック刃
7. エッグビーター
8. ツールボックス
9. スパチュラ



ミニボール

少量用の容器とカッターが標準付属
ミニボール容器容量 1.0L

VD series

投入口小



■押し棒は計量カップとしても
押し棒は、計量カップとしても使えます。
パン生地やマヨネーズ作りなど、使いたいときすぐに使えて便利です。



<VD用>

※押し棒は「VDシリーズ」「Fシリーズ」
専用の物をご使用ください。

RM-4200VD

①ロボクーブ マジミックス

ページコード	商品コード	価格
RM-3200VD	1-0387-0101	4868810 ¥57,000

型 式	RM-3200VD
電 源	100V 50/60Hz
電 流	7A (20分定格)
消 費 電 力	550W
回 転 数	1,500r.p.m. (50Hz) / 1,800r.p.m. (60Hz)
容 器 容 量	2.6L
重 量	6.5kg (本体5.5kg+ボール・スチール刃1.0kg)
外 形 寸 法	幅190×奥行230×高さ380mm (突起物含む 幅195・奥行257mm)

ページコード	商品コード	価格
RM-4200VD	1-0387-0102	4868710 ¥103,000

型 式	RM-4200VD
電 源	100V 50/60Hz
電 流	8.5A (20分定格)
消 費 電 力	650W
回 転 数	1,500r.p.m. (50Hz) / 1,800r.p.m. (60Hz)
容 器 容 量	3.0L
重 量	7.8kg (本体6.6kg+ボール・スチール刃1.2kg)
外 形 寸 法	幅215×奥行260×高さ415mm (突起物含む奥行275mm)

ページコード	商品コード	価格
RM-5200VD	1-0387-0103	4868610 ¥135,000

型 式	RM-5200VD
電 源	100V 50/60Hz
電 流	9A (20分定格)
消 費 電 力	700W
回 転 数	1,500r.p.m. (50Hz) / 1,800r.p.m. (60Hz)
容 器 容 量	3.6L
重 量	7.8kg (本体6.6kg+ボール・スチール刃1.2kg)
外 形 寸 法	幅215×奥行260×高さ435mm (突起物含む奥行275mm)

ロボクーブマジミックス用交換部品

ロボクーブ〈マジミックス〉は、切る・混ぜる・練る・おろすなどの多彩な作業を1台でこなします。

切る・刻む・混ぜる



②スチール刃

A1

ページコード	商品コード	価格
RM-3200用	1-0387-0201	3550520 ¥10,100
RM-4200用	1-0387-0202	3550500 ¥11,100
RM-5200用	1-0387-0203	3550510 ¥13,400

混ぜる・練る



③プラスチック刃

A3

ページコード	商品コード	価格
RM-3200用	1-0387-0301	3550620 ¥2,780
RM-4200用	1-0387-0302	3550600 ¥3,530
RM-5200用	1-0387-0303	3550610 ¥6,210

泡立てる



④エッグビーター

A3

ページコード	商品コード	価格
RM-3200用	1-0387-0401	3551630 ¥9,500
RM-4200用	1-0387-0402	3551510 ¥10,900
RM-5200用	1-0387-0403	3551610 ¥11,400



VD用

F用

⑤押し棒

A1

ページコード	商品コード	価格
VD用	1-0387-0501	3552060 ¥1,650
F用	1-0387-0502	3552070 ¥5,560

⑥ボール

A1



ページコード	商品コード	価格
RM-3200用	1-0387-0601	3551920 ¥9,520
RM-4200用	1-0387-0602	3551900 ¥10,600
RM-5200用	1-0387-0603	3551910 ¥14,000

⑧ミニボール

A1



ページコード	商品コード	価格
1-0387-0801	3552300	¥5,240

⑦インナーボール

A2



ページコード	商品コード	価格
RM-3200VD/FA用	1-0387-0701	3552230 ¥9,630
RM-4200VD/F用	1-0387-0702	3552110 ¥10,900
RM-5200VD/F用	1-0387-0703	3552210 ¥10,900

⑨ミニボール用
専用刃

A1



ページコード	商品コード	価格
1-0387-0901	3552310	¥6,240



VD用

F用

⑩ボールカバー

A1

ページコード	商品コード	価格
RM-3200VD用	1-0387-1001	3552050 ¥8,240
RM-3200FA用	1-0387-1002	3552030 ¥9,740
RM-4200/5200VD用	1-0387-1003	3552040 ¥8,240
RM-4200/5200F用	1-0387-1004	3552010 ¥10,800

robot coupe®

フードプロセッサー ロボクーブ〈マジミックス〉

多機能タイプ

Fシリーズ

切る 刻む 混ぜる 練る

+ スライス 丸千切り おろし

充実の
アタッチメントで、
多彩なニーズに
対応する
多機能タイプ

RM-3200FA
2.6L

RM-4200F
3.0L

RM-5200F
3.6L

付属品

- | | | |
|------------------|-----------|--------------|
| 1.ボール | 5.スチール刃 | 10.スライス盤 1mm |
| 2.インナーボール | 6.ボールカバー | 11.丸千切り盤 2mm |
| 3.ミニボール | 7.プラスチック刃 | 12.蓋取付棒 |
| 4.ミニボール
スチール刃 | 8.エッグビーター | 13.ツールボックス |
| | 9.大根おろし盤 | 14.スパチュラ |



ミニボール

少量用の容器とカッターが標準付属
ミニボール容器容量 1.0ℓ

F series

投入口大



■押し棒は計量カップとしても
押し棒は、計量カップとしても使えます。
パン生地やマヨネーズ作りなど、使い
たいときすぐに使えて便利です。



<F用>

※押し棒は「VDシリーズ」「Fシリーズ」
専用の物をご使用ください。



RM-4200F

部品図は資料集P2553をご参照ください。

①ロボクーブ マジミックス

ページコード	商品コード	価格
RM-3200FA	1-0388-0101	4868510 ¥73,000

型 式	RM-3200FA
電 源	100V 50/60Hz
電 流	7A (20分定格)
消 費 電 力	550W
回 転 数	1,500r.p.m. (50Hz) / 1,800r.p.m. (60Hz)
容 器 容 量	2.6ℓ
重 量	6.6kg (本体5.5kg+ボール・スチール刃1.1kg)
外 形 寸 法	幅190×奥行230×高さ395mm (突起物含む 幅195・奥行257mm)

ページコード	商品コード	価格
RM-4200F	1-0388-0102	4868400 ¥124,000

型 式	RM-4200F
電 源	100V 50/60Hz
電 流	8.5A (20分定格)
消 費 電 力	650W
回 転 数	1,500r.p.m. (50Hz) / 1,800r.p.m. (60Hz)
容 器 容 量	3.0ℓ
重 量	7.9kg (本体6.6kg+ボール・スチール刃1.3kg)
外 形 寸 法	幅215×奥行260×高さ432mm (突起物含む奥行275mm)

ページコード	商品コード	価格
RM-5200F	1-0388-0103	4868300 ¥168,000

型 式	RM-5200F
電 源	100V 50/60Hz
電 流	9A (20分定格)
消 費 電 力	700W
回 転 数	1,500r.p.m. (50Hz) / 1,800r.p.m. (60Hz)
容 器 容 量	3.6ℓ
重 量	8.0kg (本体6.6kg+ボール・スチール刃1.4kg)
外 形 寸 法	幅215×奥行260×高さ453mm (突起物含む奥行275mm)

ロボクーブマジミックス用交換部品

ロボクーブ〈マジミックス〉は、切る・混ぜる・練る・おろすなどの多彩な作業を1台でこなします。



②スライス盤

ページコード	商品コード	価格
1mm	1-0388-0201 3550730	¥6,420
2mm	1-0388-0202 3550700	¥6,420
4mm	1-0388-0203 3550710	¥6,420
6mm	1-0388-0204 3550720	¥6,420



③丸千切り盤

ページコード	商品コード	価格
2mm	1-0388-0301 3550800	¥6,420
4mm	1-0388-0302 3550810	¥6,420
6mm	1-0388-0303 3550820	¥6,420



④角千切り盤

ページコード	商品コード	価格
	1-0388-0401 3.5×4mm 3551000	¥6,420



⑤大根おろし盤

ページコード	商品コード	価格
	1-0388-0501 3551200	¥8,990



⑥チーズおろし盤

ページコード	商品コード	価格
	1-0388-0601 3551100	¥6,420

⑦蓋取付棒

ページコード	商品コード	価格
	1-0388-0701 3551410	¥4,410



⑧スパチュラ

ページコード	商品コード	価格
	1-0388-0801 2713110	¥1,960



処理量の目安

食材	3200シリーズ		4200シリーズ		5200シリーズ	
	最小量	最大量	最 小	最 大	最 小	最 大
キャベツ(千切り)	—	500g	—	800g	—	900g
大根おろし	—	800g	—	1,300g	—	1,500g
ニンジン	—	600g	—	900g	—	1,000g
玉ねぎミジン切り	70g	500g	100g	750g	100g	900g
肉ミンチ	120g	600g	160g	800g	160g	950g
魚すり身	120g	650g	160g	900g	160g	1,100g
トマト缶(ピューレ)	70g	550g	100g	700g	100g	850g
パン生地	150g	400g	200g	700g	200g	900g

robot coupe[®] ロボクーブ カッターミキサー

※③・⑤の商品は単相・三相200Vにつきコンセント形状がいろいろある為、製品出荷時には差し込みプラグを付けておりません。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下ごしらえ)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

洋食店・ホテル・イタリアン・フレンチ
カフェ製菓コーナー・カフェテリアなど

2.9ℓ

食数
10~20

①ロボクーブ

ページコード 商品コード 価格
R-2A 1-0389-0101 5511600 ¥181,000

1スピード

洋食店・ホテル・イタリアン・フレンチ
カフェ製菓コーナー・カフェテリアなど

3.7ℓ

食数
10~30

②ロボクーブ

ページコード 商品コード 価格
R-3D 1-0389-0201 2712200 ¥244,000

1スピード

洋食店・ホテル・洋菓子店
ブライダル・食品研究所など

4.5ℓ

食数
10~50

③ロボクーブ

ページコード 商品コード 価格
R-4V.V.A(200V) 1-0389-0301 2129400 ¥384,000

無段階変速

洋食店・ホテル・洋菓子店
ブライダル・中華料理など

5.5ℓ

食数
20~80

⑤ロボクーブ

ページコード 商品コード 価格
R-5Plus 1-0389-0501 2712100 ¥482,000

2スピード

型 式	①R-2A	②R-3D	③R-4V.V.A(200V)	④R-4V.V.B(100V)	⑤R-5Plus
電 源	100V	50/60Hz	単相200V	50/60Hz	三相200V
電 流	7A	9A	10A	12.5A	6.5A
消 費 電 力	530W	700W	1.1kW	940W	1.8/2.2kW
回 転 数	1,500r.p.m.(50Hz) 1,800r.p.m.(60Hz)		300~3,500r.p.m.(50/60Hz) 無段階変速	350~3,600r.p.m.(50/60Hz) 無段階変速	低速:1,500r.p.m.-高速:3,000r.p.m. (50Hz) 低速:1,800r.p.m.-高速:3,600r.p.m. (60Hz)
容 器 容 量	2.9ℓ	3.7ℓ	4.5ℓ	4.5ℓ	5.5ℓ
重 量	9.2kg (本体7.5kg+容器・カッター1.7kg)	10.0kg (本体8.0kg+容器・カッター2.0kg)	15.1kg (本体12.9kg+容器・カッター2.2kg)	13.6kg	21.2kg (本体18.6kg+容器・カッター2.6kg)
外 形 寸 法	210×285×H370mm (突起物を含む幅220mm)	220×305×H430mm (突起物を含む幅232mm)	225×305×H467mm (突起物を含む幅242×奥行320mm)	225×305×H470mm (突起物を含む幅242×奥行320mm)	280×320×H480mm (突起物を含む奥行357mm)
標 準 付 属	⑥平刃カッター 1-0389-0601 5511610 ¥18,800 ⑦波刃カッター 1-0389-0701 5511620 ¥17,700	⑧平刃カッター 1-0389-0901 2712240 ¥21,900 ⑩波刃カッター 1-0389-1001 2712250 ¥24,400	⑫平刃カッター 1-0389-1201 2129420 ¥22,800 ⑬波刃カッター 1-0389-1301 2129410 ¥24,500	⑭平刃カッター 1-0389-1202 2129420 ¥22,800 ⑬波刃カッター 1-0389-1302 2129410 ¥24,500	⑮平刃カッター 1-0389-1501 5511900 ¥33,400 ⑯波刃カッター 1-0389-1601 5512100 ¥38,200

別売部品

⑧R-2A用

型式 ページコード 商品コード 価格
ギザ刃カッター 1-0389-0801 5511630 ¥20,900

⑪R-3D用

型式 ページコード 商品コード 価格
ギザ刃カッター 1-0389-1101 2712260 ¥24,400

⑭R-4V.V.A用 R-4V.V.B用

型式 ページコード 商品コード 価格
ギザ刃カッター 1-0389-1401 2129430 ¥24,500

⑰R-5Plus用

型式 ページコード 商品コード 価格
ギザ刃カッター 1-0389-1701 5512110 ¥34,100

●用途事例●

平刃カッター

切る・混ぜる



玉ねぎ



ハンバーグ



みじん切り(玉ねぎ、キャベツ、人参、ニンニクなど)、ソース、肉のミンチ、魚のすり身、練り物など。

波刃カッター

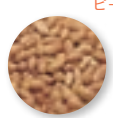
砕く



海老・甲殻類



ピーナッツ



生地を捏ねる(製菓・製パン)、アーモンド・ナッツ類など硬い食材の粉碎。

ギザ刃カッター

ペースト



ジェノベーゼ



肉のパテ



葉物野菜(パセリ・ほうれん草など)のミジン切り、またはペーストに近い状態まで仕上げます。

処理量目安(1回あたり)

表示は全てkg表示

メニュー	R-2A	R-3D	R4V.V.A	R-5Plus	R-6V.V.S	R-8E	R-10E	R-15E
肉	0.7kg	1kg	1.2kg	2kg	2kg	3kg	4kg	7kg
魚	0.7kg	1kg	1.2kg	2kg	2kg	3kg	4kg	7kg
葉野菜	1kg	1.5kg	2kg	2.5kg	3kg	3kg	3.5kg	5.5kg
パン生地	1kg	1kg	1.5kg	2kg	2kg	3kg	5kg	7kg
練り物	0.7kg	1kg	1.5kg	2kg	2kg	3kg	4kg	7kg

※処理量は食材の状況・状態によって異なる場合がありますのでご了承ください。

robot coupe[®] ロボクーブ カッターミキサー



※①～④の商品は単相・三相200Vにつきコン
セント形状がいろいろある為、製品出荷時
には差し込みプラグを付けておりません。

イタリアン・フレンチ・ソーセージ作り工房・
お惣菜・食品研究所など

ラーメン店・餃子・お惣菜・
洋菓子店など

ラーメン店・小規模セントラルキッチン・
お惣菜・洋菓子店など

食品加工工場・セントラルキッチン・
洋菓子店など

7.0ℓ

食数
20~100



①ロボクーブ



ページコード	商品コード	価格
R-6V.V.S	1-0390-0101	2129501 ¥537,000

無段階変速

8.0ℓ

食数
20~150



②ロボクーブ



ページコード	商品コード	価格
R-8E	1-0390-0201	6181000 ¥630,000

2スピード

11.0ℓ

食数
50~200



③ロボクーブ



ページコード	商品コード	価格
R-10E	1-0390-0301	6181300 ¥842,000

2スピード

15.0ℓ

食数
50~250



④ロボクーブ



ページコード	商品コード	価格
R-15E	1-0390-0401	6181600 ¥1,088,000

2スピード

型 式	①R-6V.V.S	②R-8E	③R-10E	④R-15E
電 源	単相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz		
電 流		11A		12A
消費電力	1.2kW	3.1kW		
回 転 数	300~3,500r.p.m. (50/60Hz) 無段階変速 (無負荷時) <R-Mix機能使用時> 300~670r.p.m.逆回転無段階変速	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m. (50Hz) 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m. (60Hz)	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m. (50Hz) 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m. (60Hz)	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m. (50Hz) 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m. (60Hz)
容器容量	7.0ℓ	8.0ℓ	11.0ℓ	15.0ℓ
重 量	22.2kg (本体18.7kg+容器・平刃カッター・3.5kg)	39kg (本体33.7kg+容器・カッター・5.3kg)	43kg (本体37.5kg+容器・カッター・5.5kg)	50kg (本体42.5kg+容器・カッター・7.5kg)
外形寸法	280×325×H520mm (突起物を含む奥行360mm)	310×560×H585mm (突起物を含む幅400×奥行585mm) (蓋開時 奥行810×高さ910mm)	345×575×H655mm (突起物を含む幅400×奥行600mm) (蓋開時 奥行810×高さ980mm)	360×625×H680mm (突起物を含む幅445×奥行650mm) (蓋開時 奥行870×高さ1,035mm)
標準付属	平刃			

オプション

R-6V.V.S用

型 式	ページコード	商品コード	価格
⑤平刃ASSY	1-0390-0501	2129521	¥107,200
⑥波刃ASSY	1-0390-0601	2129511	¥108,800
⑦ギザ刃ASSY	1-0390-0701	2129531	¥103,900

R-8E用

型 式	ページコード	商品コード	価格
⑧平刃ASSY	1-0390-0801	6181250	¥85,000
⑨波刃ASSY	1-0390-0901	6181100	¥95,800
⑩ギザ刃ASSY	1-0390-1001	6181200	¥95,800

R-10E用

型 式	ページコード	商品コード	価格
⑪平刃ASSY	1-0390-1101	6181550	¥91,400
⑫波刃ASSY	1-0390-1201	6181400	¥102,100
⑬ギザ刃ASSY	1-0390-1301	6181500	¥102,100

R-15E用

型 式	ページコード	商品コード	価格
⑭平刃ASSY	1-0390-1401	6181850	¥124,100
⑮波刃ASSY	1-0390-1501	6181700	¥124,100
⑯ギザ刃ASSY	1-0390-1601	6181800	¥124,100

1台2役!マルチフードプロセッサー 「カッターミキサー」に「野菜スライサー」をプラス

福祉施設・ホテル・レストラン向け

3.7ℓ

食数
10~70



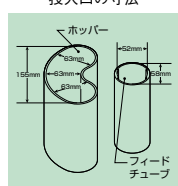
取り替え可能

⑬ロボクーブ



ページコード	商品コード	価格
R-301UD	1-0390-1701	5512410 ¥285,000

投入口の寸法



型 式	⑬R-301UD
電 源	単相 100V 50/60Hz
電 流	9A
消費電力	700W
回 転 数	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz)
容器容量	3.7ℓ
重 量	10.2kg(野菜スライサーセット時)
外形寸法	野菜スライサーセット時 360×330×H570 攪拌容器セット時 220×305×H430

●R-301UD用交換部品 替刃

スライス盤	2mm	1-0390-1702 5512810	¥8,240
	4mm	1-0390-1703 5512900	¥8,240
	6mm	1-0390-1704 5513000	¥8,240
角千切り盤	2×2mm	1-0390-1705 5512600	¥10,500
	2×4mm	1-0390-1706 5513100	¥10,500
	2×6mm	1-0390-1707 5513200	¥10,500
丸千切り盤	4×4mm	1-0390-1708 5513300	¥10,500
	6×6mm	1-0390-1709 5513400	¥10,500
	8×8mm	1-0390-1710 5513500	¥10,500
チーズおろし盤	1.5mm	1-0390-1711 5513600	¥8,240
	3mm	1-0390-1712 5513800	¥8,240
	6mm	1-0390-1713 5513900	¥8,240
チーズおろし盤	9mm	1-0390-1714 5514000	¥8,240
		1-0390-1715 5514200	¥9,630

●1台2役のマルチフードプロセッサー R-301UD●

カッターミキサー
(攪拌容器)



平刃カッター
(標準装備)



処理前

処理後



波刃カッター
(オプション)



処理前

処理後

⑬スライス盤1mm

ページコード	商品コード	価格
1-0390-1801	5512700	¥8,240

(標準装備)

⑬丸千切り盤2mm

ページコード	商品コード	価格
1-0390-1901	5513700	¥8,240

(標準装備)

⑬大根おろし盤

ページコード	商品コード	価格
1-0390-2001	5514100	¥16,800

(標準装備)



マルチ野菜
スライサー

17 ハサミ

18 ビーラー・芽取り・
野菜細工

11 調理機械
(下ごしらえ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・
計量スプーン

15 ロート・スcoop

16 缶切・栓抜

robot coupe® ロボクーブ ブリクサー



商品動画はこちら

滑らかなペーストを実現。介護食作りをする病院、福祉施設にお勧め。

3.7ℓ

食数
3~20

①ロボクーブ

F1

ページコード	商品コード	価格
BLIXER-3D	1-0391-0101	5512000 ¥305,000

4.5ℓ

食数
3~20

②ロボクーブ

F4

ページコード	商品コード	価格
BLIXER 4V.V.B	1-0391-0201	1014370 ¥417,000

5.5ℓ

食数
5~35

③ロボクーブ

F1

ページコード	商品コード	価格
BLIXER-5Plus	1-0391-0301	5514600 ¥509,000

■仕様

型 式	①BLIXER-3D	②BLIXER 4V.V.B	③BLIXER-5Plus
電 源	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電 流	11A	12.5A	6.5A
消 費 電 力	750W	940W	1.8/2.2kW
回 転 数	3,000r.p.m. (50Hz) 3,600r.p.m. (60Hz) (無負荷時)	350~3,600r.p.m. (50/60Hz) 無段階変速 (無負荷時)	低速1,500r.p.m.-高速3,000r.p.m. (50Hz) 低速1,800r.p.m.-高速3,600r.p.m. (60Hz) (無負荷時)
容 器 容 量	3.7ℓ	4.5ℓ	5.5ℓ
液体物処理量	2.0ℓ	2.8ℓ	3.6ℓ (低速回転時)
重 量	12.0kg (本体 9.9kg+容器・カッター 2.1kg)	13.8kg	21.5kg (本体 18.6kg+容器・カッター 2.9kg)
外 形 寸 法	幅225・奥行305・高さ450mm (突起物を含む幅240mm)	幅225・奥行305・高さ480mm (突起物を含む幅242×奥行328mm)	幅280・奥行320・高さ495mm (突起物を含む奥行357mm)

ブリクサーの特長

- ① 高 速 回 転
:加水しなくても滑らかなペースト状に処理することが可能。
- ② ステンレス機器
:耐久性があり衛生的。お粥などの処理も可能。
- ③ スクレーパー
:攪拌中に食材を掻き落すことができるため、均一に処理することが可能。

●介護食の処理例●



全粥



完璧な滑らかさに！



ほうれん草



ペースト状



蒸した鮭



ペースト状・ムース状



人参



ペースト状・ムース状

●ブリクサー用交換部品



予備容器一式



蓋スクレーパー



容器スクレーパー



容器蓋ASSY



ブリクサー刃

ロボクーブなどのミキサー・ブレンダーの
容器の洗浄・除菌に⑨FMI ミキサー専用
除菌洗浄剤

ページコード	商品コード	価格
1-0391-0901	2719900	¥2,350

内容量:1,000g 弱アルカリ性
成分:炭酸塩、過炭酸塩、珪酸塩、
非イオン系界面活性剤、
漂白活性化剤、酵素
使用量の目安:ぬるま湯(30~60℃)
10ℓに対し20g
(0.2%水溶液)

●ステンレスの曇りを取り、ピカピカになります。さらに樹脂製バックシン、ポリカーボネイトなどミキサーに使用されている材質も痛めません。

モデル	商品コード	価格	商品コード	価格	商品コード	価格	商品コード	価格	商品コード	価格
Blixer-3D	1-0391-0401 5512010	¥119,200	1-0391-0501 5512020	¥2,890	1-0391-0601 5512030	¥2,190	1-0391-0701 5512040	¥16,700	1-0391-0801 5512050	¥24,000
Blixer-5Plus	1-0391-0402 5514610	¥167,000	1-0391-0502 5514620	¥1,130	1-0391-0602 5514630	¥1,030	1-0391-0702 5514640	¥17,800	1-0391-0802 5514650	¥35,100

※容器・容器蓋・スクレーパー・ASSY・ブリクサー刃のセット

●このカタログに掲載されている価格は、2021年4月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

ブリクサーの特長

■ 処理物のムラがありません

ブリクサーには、より滑らかな乳化を行うため容器蓋、容器側面についた食材を掻き落とすスクレーパーが付いています。攪拌により蓋や容器側面にはねた食材を掻き落とすことによりムラのない乳化を行えます。

BLIXER-3D

100V
コンパクトタイプ

1スピード



ブリクサーでほうれん草をペースト状にした直後

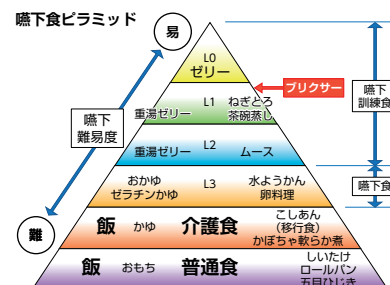
BLIXER-5Plus

三相200V
パワフルタイプ

2スピード



スクレーパーを回転(手動)させると処理物を掻き落とすことができます。



ブリクサーを使用するメリット

■ 介護食を作る際、ブレンダーでは食材に対して3倍以上の水分を加える必要があります。

- 水分が多すぎておいしくないのが残す
- 完食したとしても摂取できる栄養価が少ない(残すので栄養が取れない)
- びちゃびちゃで見た目も悪い
- 飲み込みやすくするために必要な※1『とろみ剤』を多く使わなければならない

ブリクサーはこれを解決 !!

■ ブリクサーで作成した食事は、加水量を最小限にする事ができるので

- 常食とほぼ変わらない味で提供できるのでおいしい
- 栄養もしっかりとれる
- 見た目をきれいにできる
- ※1『とろみ剤』の量を減らすことができるので経費削減にもなります。

※1『とろみ剤』…温度に関係なく適度なとろみをつけ、食べ物を飲み込みやすくすることができる粉末状の食品。



常食



食材を個々に処理した後

ソフト食シリコン型

耐熱温度:220℃
耐冷温度:-30℃



①肉型



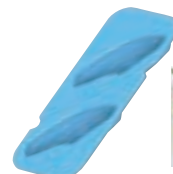
	ページコード	商品コード	価格
AN-R レッド	1-0392-0101	1724330	¥1,700
AN-Y イエロー	1-0392-0102	1724340	¥1,700
外寸:280×114×H26			
容量:70ml(1個あたり)			



②野菜型



	ページコード	商品コード	価格
AY-R レッド	1-0392-0201	1724350	¥1,700
AY-Y イエロー	1-0392-0202	1724360	¥1,700
外寸:260×96×H13			
容量:21ml(1個あたり)			



③鮭切り身型



	ページコード	商品コード	価格
ASA-B	1-0392-0301	0897700	¥2,000
外寸:280×120×H30			
容量:80ml(1個あたり)			

▶P1946にも掲載しています。

ロボクープ 大型カッターミキサー

大量仕込みに威力を発揮する大型カッターミキサー
食品加工工場やセントラルキッチンに



商品動画はこちら

①ロボクープ 大型カッターミキサー

23.0ℓ



45.0ℓ



60.0ℓ



■仕様

型 式	R-23 1-0393-0101 5553200	¥2,348,000	R-45 1-0393-0102 5553300	¥3,850,000	R-60 1-0393-0103 5553400	¥5,270,000
電 源	三相200V 50/60Hz					
電 流	18A(15分定格)		35A(15分定格)		45A(15分定格)	
消 費 電 力	4.5kW		10.0kW		12.0kW	
回 転 数	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m.・パルス1,500r.p.m.(50Hz) 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m.・パルス1,800r.p.m.(60Hz) 無負荷時					
容 器 容 量	23.0ℓ		45.0ℓ		60.0ℓ	
液体物処理量	16.0ℓ(低速回転時)		26.0ℓ(低速回転時)		30.0ℓ(低速回転時)	
重 量	112.7kg(本体 103.9kg+容器・カッター 8.8kg)		138.0kg(本体 125.0kg+容器・カッター 13.0kg)		150kg(本体 134.7kg+容器・カッター 15.3kg)	
外 形 寸 法	幅700・奥行600・高さ1,235mm (蓋開時 幅955・高さ1,700mm)(容器傾け時最大奥行815mm)		幅760・奥行600・高さ1,385mm (蓋開時 幅1,030・高さ1,915mm)(容器傾け時最大奥行945mm)		幅800・奥行600・高さ1,385mm(突起物を含む奥行650mm) (蓋開時 幅1,100・高さ1,950mm)(容器傾け時最大奥行955mm)	
タイマー設定範囲	5秒～15分(最大)/カウントダウン0で停止		5秒～15分(最大)/カウントダウン0で停止		5秒～15分(最大)/カウントダウン0で停止	

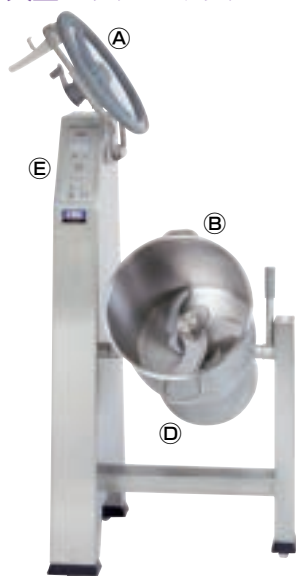
■用途事例



■その他の用途

粉の搅拌・混ぜ合わせ、乾燥させた果物の粉碎、野菜のみじん切り、餃子の素材加工、焼き肉のタレの作成、プリンのアパレイユ作成、冷凍したレーズンの粉碎、マカロンの作成、チョコレートの刻み、ナッツ類の粉碎、ハンバーガーのバンズ、化粧品工場、病院、食品検査機関

■大型カッターミキサーの特長



A 丈夫なポリカーボネイト蓋

上部のポリカーボネイト蓋は、処理途中の食材の状況が確認できるほか、搅拌途中に食材が投入できるように穴が開いています。(蓋を開けると安全装置が働き、回転がストップ)



C 処理に合わせて刃の数が 変えられる組み立て式

カッター刃は平刃カッターと波刃カッターの3枚刃組が標準付属。食材の種類・状態によって、2枚セット・3枚セットに簡単組み替え可能。大変便利。またカッター刃はすべて分解可能、洗浄が容易なため衛生的。(参考：液体物の処理には3枚刃組をご使用ください。)



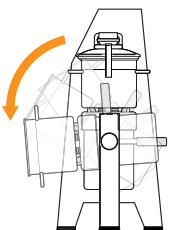
B 平刃カッターは 特殊鋼を使用

ゆるやかにカーブした鋭い刃の特殊鋼を採用。摩擦やサビがなく、簡単な手入れだけで耐久性抜群。



D 本体から容器の 取り外しが可能

容器はモーター部より簡単に取り外すことができるので、洗浄する際にも大変便利。また、容器、モーター部共にステンレスSUS304を採用、食品に安心で水に強く、耐久性・メンテナンス性に優れる。



E タイマー機能で 安定した仕上がり

5秒から15分までのカウントダウンタイマー設定で、作業をマニュアル化、安定した仕上がりを実現。また、タイマー設定中は他の作業をできるので効率的。

F 大量仕込みを想定した 取り出しに便利な横倒し式

ロボクープの床置きタイプは、容器部分が約90度倒せる設計。ブレードレバーで好みの角度に止めることができ大量仕込み時の食材取り出しに大変便利。処理した大量の食材に時間を要せず、きれいにロスなく取り出せる。



※三相200V仕様です。接続プラグは付属していません。一次工事完了が前提となります。設置費用が別途かかります。



～食材を冷凍したまま粉碎加工～

食材の鮮度、風味、旨味を活かした多彩な調理が可能に。

冷凍したまま粉碎するので、食材のおいしさ・色・栄養価・香りを逃すことなく、なめらかで繊細なピューレやムース状に加工が可能。また、必要な分だけ調理でき、アレンジも自在。自分だけのオリジナルメニューを作り出すことができます。

食材の色・香り・
栄養をキープ

0.01mm以下に
粉碎

ロス無し

効率的
衛生的

使い方



①食材をビーカーに入れ、-20℃以下で24時間以上
冷凍します。



②ビーカーを本体にセットし、
お好みの処理量をパコタイズ。



③専用の器具を使って、洗浄。

調理例

Sauce
ソース



Mousse
ムース



Soup
スープ



Dessert
デザート



①冷凍粉碎調理機
パコジェット



ページコード 商品コード 価格
PJ-2Plus 1-0394-0101 5510610 ¥880,000
外寸:182×360×H498
電源:単相100V(50/60Hz)
電流:8.8A 消費電力:870W
重量:16.6kg ビーカー容量:800ml
粉碎最小量:8ml コード長さ:2m
付属品:専用ビーカー2個
●最大9回まで自動でパコタイズできます。
「自動繰り返し機能」搭載
●ブレードの固定力を強化した「ブレード固定システム」を採用
付属品交換部品
パコジェット専用ビーカー(フタ付4ヶ入り)
1-0394-0102 5514710 ¥23,500
内寸:φ110×H130
材質:本体/18-0ステンレス、フタ/ポリエステル



②冷凍粉碎調理機
パコジェット



ページコード 商品コード 価格
PJ-Jr 1-0394-0201 5514701 ¥600,000
外寸:182×360×H498
電源:単相100V(50/60Hz)
電流:11A 消費電力:1kW
定格時間:10分
重量:13kg ビーカー容量:800ml
粉碎最小量:80ml コード長さ:2m
付属品:専用ビーカー1個
付属品交換部品
パコジェット専用ビーカー(フタ付4ヶ入り)
1-0394-0202 5514710 ¥23,500
内寸:φ110×H130
材質:本体/18-0ステンレス、フタ/ポリエステル

■ 食材の色・味を落とさない

食材を冷凍し、そのまま加工するため、食材の鮮度が保持されます。食材本来の色や香り・栄養価を損なうことなく、なめらかな仕上がりになります。

■ 0.01mm以下に粉碎し、3回裏ごししたような食感に

高速回転する強靱な刃が、硬く凍った食材を超微細に粉碎加工することで、「パコタイズ」ならではのなめらかな食感を生み出します。

■ 時間も食材もロス無し

冷凍保存することにより、効率的な仕込みができ、必要な時に必要な分だけ加工ができ、ロスもありません。

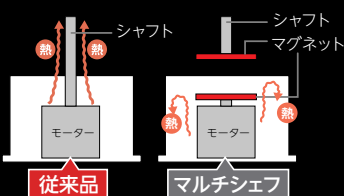
■ 調理が効率的・衛生的に

裏ごし作業が不要になるなど、調理・片付けの手間が省け、作業性がアップ。また、付属の洗浄キットで簡単に洗浄ができ、衛生的に作業できます。

MULTI CHEF

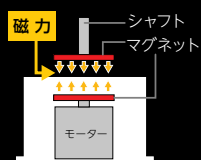
革新的
テクノロジーPowered by MAGNET GEAR
マグネット・ギヤ【特許出願中】食材に熱を伝えにくい
配慮が調理を変える！

モーターからの動力を直接伝達しないので、モーターから発生する熱を伝えにくい構造です。



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

モーターとシャフトが直接つながっていないため、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。

モーターシャフト
がない

フードプロセッサー

日本の伝統技術が食材を切る・おろす。
職人が作る「刃」と「目立て」が繊細な加工を実現！

商品動画はこちら

マグネットギヤ式
カッティングスクレーパー
タイプ 5.0ℓ単機能
タイプ①マルチシェフ（大型）
フードプロセッサー

91

ページコード	商品コード	価格
MC-5000FPS	1-0395-0101	1930000 ¥198,000

容器・蓋用スクレーパー付

マグネットギヤ式
カッティング
おろし
スライス
ドッゴね
シュレッダー多機能
タイプ 3.0ℓ②マルチシェフ（中型）
フードプロセッサー

91

ページコード	商品コード	価格
MC-1000FPM	1-0395-0201	1192100 ¥180,000

付属品：ワークボール×2

マグネットギヤ式
カッティング
おろし
スライス
ドッゴね
シュレッダー単機能
タイプ 3.0ℓ③マルチシェフ（中型）
フードプロセッサー

91

ページコード	商品コード	価格
MC-1000FPS	1-0395-0301	1192200 ¥160,000

付属品：ワークボール×2

主電源
スイッチ付き

型 式	①MC-5000FPS	②MC-1000FPM	③MC-1000FPS
電 源	単相100V 50/60Hz		
消費電力	600/670W	360/430W	360/430W
回転数	約1,500/1,800回/分		
容 量	5.0ℓ	3.0ℓ	3.0ℓ
定 格 時 間	20分	20分	20分
サ イ ズ	325×365×H540mm	280×315×H480mm	280×315×H405mm
重 量	15.3kg	11.1kg	10.7kg
コ ー ド 長	2.15m		

フードプロセッサーで作る
一般社団法人 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会
嚥下調整食分類 2013 「コード／ 2-2」ピューレ状、ペースト、ミキサー食など
不均質でべたつかず、まとまりのある
スプーンですくって食べることが可能

魅せる調理器具スタイリッシュデザイン
病院・住居系施設でも安心して使える堅牢設計



マグネットギヤ式
カッティング

スクレーパー
タイプ

単機能
タイプ

3.0ℓ

①マルチシェフ (中型) フードプロセッサ

ページコード 商品コード 価格
MC-1000FPSR 1-0396-0101 1559580 ¥170,000

材質:刃/ステンレス 容器、フタ/ポリカーボネイト
●攪拌を補助するスクレーパー付
●スクレーパーを外して使用も可
●スクレーパーは細かく分解洗浄可

型 式	①MC-1000FPSR
電 源	単相100V 50/60Hz
消費電力	360/430W
回 転 数	約1,500/1,800回/分
容 量	3.0ℓ
定格時間	20分
サイ ズ	280×315×H490mm
重 量	11.1kg
コード長	2.15m



攪拌を補助するスクレーパー

スクレーパータイプのメリット



対流を作りかくはん効率を
向上させます。
ワークボール壁面の食材を
かき落とす手間を省きます。



スクレーパータイプ 多機能・標準タイプ

※カバー用パッキン付き

交換部品

付属品交換部品	②小ブッシャー	③ブッシャースリーブ	④マルチカバー	⑤カッティングブレード	⑥ワークボール	⑦ドッコーブレード	⑧1mmスライサー
MC-5000FPS	—	—	—	PMC5-003 1-0396-0501 1930140 ¥20,000	PMC5-010 1-0396-0601 1930150 ¥13,000	PMC5-005 1-0396-0701 1930180 ¥3,000	—
MC-1000FPM	PMC1-015 ※ 1-0396-0201 2336210 ¥1,000	PMC1-014 ※ 1-0396-0301 2336200 ¥7,000	PMC1-013 ※ 1-0396-0401 2336190 ¥7,000	PMC1-003 1-0396-0502 2336110 ¥15,000	PMC1-010 1-0396-0602 2336170 ¥8,000	PMC1-005 1-0396-0702 2336120 ¥2,500	PMC1-001 ※ 1-0396-0801 2336100 ¥10,000
MC-1000FPS	—	—	—	PMC1-003 1-0396-0503 2336110 ¥15,000	PMC1-010 1-0396-0603 2336170 ¥8,000	PMC1-005 1-0396-0703 2336120 ¥2,500	—
MC-1000FPSR	—	—	—	PMC1-003 1-0396-0504 2336110 ¥15,000	PMC1-010 1-0396-0604 2336170 ¥8,000	PMC1-005 1-0396-0704 2336120 ¥2,500	—

※カバー用パッキン付き ※カバー用パッキン付き



付属品交換部品	⑨おろしディスク	⑩デュアルシュレッダー2/4mm	⑪ベントシャフト	⑫ストレートシャフト	⑬フラットカバー	⑭フラットカバーセット	⑮スクレーパー用フラットカバーセット	⑯スクレーパーカバーヘラ2個入
MC-5000FPS	—	—	—	—	PMC5-011012 1-0396-1301 1930160 ¥10,000	—	—	PMC5-022 1-0396-1601 1930100 ¥1,500
MC-1000FPM	PMC1-006 ※ 1-0396-0901 2336130 ¥10,000	PMC1-008 ※ 1-0396-1001 2336150 ¥5,000	PMC1-007 ※ 1-0396-1101 2336140 ¥2,500	PMC1-009 ※ 1-0396-1201 2336160 ¥2,000	—	PMC1-011012 1-0396-1401 2336180 ¥7,000	—	—
MC-1000FPS	—	—	—	—	—	PMC1-011012 1-0396-1402 2336180 ¥7,000	—	—
MC-1000FPSR	—	—	—	—	—	—	PMC1-011013 ※ 1-0396-1501 1561980 ¥7,000	PMC1-022 ※ 1-0396-1602 1561990 ¥1,200

※は別売オプションとしてMC-1000FPSにも使用できます。

MC-5000用 MC-1000用 MC-5000用 MC-1000用



付属品交換部品	⑰スクレーパーボールヘラ2個入	⑱スクレーパーアーム	⑲スクレーパーハンドル	⑳ブロスパチュラ	㉑クリーニングブラシ	㉒カバー用パッキン
MC-5000FPS	PMC5-023 1-0396-1701 1930110 ¥1,500	PMC5-024 1-0396-1801 1930120 ¥3,000	PMC5-025 1-0396-1901 1930130 ¥9,000	PMC1-016 1-0396-2001 2336220 ¥2,000	PMC1-017 1-0396-2101 2336230 ¥800	PMC5-021 1-0396-2201 1930170 ¥2,000
MC-1000FPM	—	—	—	PMC1-016 1-0396-2002 2336220 ¥2,000	PMC1-017 1-0396-2102 2336230 ¥800	PMC1-021 1-0396-2202 2336240 ¥1,500
MC-1000FPS	—	—	—	PMC1-016 1-0396-2003 2336220 ¥2,000	PMC1-017 1-0396-2103 2336230 ¥800	PMC1-021 1-0396-2203 2336240 ¥1,500
MC-1000FPSR	PMC1-023 ※ 1-0396-1702 1562000 ¥1,000	PMC1-024 ※ 1-0396-1802 1562010 ¥1,800	PMC1-025 ※ 1-0396-1902 1562020 ¥9,000	PMC1-016 1-0396-2004 2336220 ¥2,000	PMC1-017 1-0396-2104 2336230 ¥800	PMC1-021 1-0396-2204 2336240 ¥1,500

オプション



㉓2mmスライサー
PMC1-002
1-0396-2301
2336245 ¥10,000

MC-1000FPM、
MC-1000FPS、
MC-1000FPSRに使用できます。

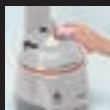
MULTI CHEF

ホテル・レストラン・病院・施設など、
活躍の場を選ばないステンレス刃

フードプロセッサー

魅せる調理器具スタイリッシュデザイン
病院・住居系施設でも安心して使える堅牢設計

モーターへの
水分の侵入を軽減
モーターとシャフトが直
接つながっていないた
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。

モーターシャフト
がない

マグネットギヤ式
カッティング
おろし
スライス
ドゥこね
シュレッダー

多機能
タイプ

3.0ℓ

①マルチシェフ（中型）
フードプロセッサー

㊦

ページコード 商品コード 価格
MC-1500FPM 1-0397-0101 1930200 ¥120,000



マグネットギヤ式
カッティング

単機能
タイプ

3.0ℓ

③マルチシェフ（中型）
フードプロセッサー

㊦

ページコード 商品コード 価格
MC-1500FPSR 1-0397-0301 1559590 ¥110,000



マグネットギヤ式
カッティング
おろし
スライス
ドゥこね
シュレッダー

単機能
タイプ

3.0ℓ

②マルチシェフ（中型）
フードプロセッサー

㊦

ページコード 商品コード 価格
MC-1500FPS 1-0397-0201 1930300 ¥100,000

型 式	①MC-1500FPM	②MC-1500FPS	③MC-1500FPSR
電 源	単相100V 50/60Hz		
消費電力	360/430W		
回 転 数	約1,500/1,800回/分		
容 量	3.0ℓ		
定格時間	20分		
サ イ ズ	280×315×H480mm	280×315×H405mm	280×315×H490mm
重 量	11.1kg	10.7kg	11.1kg
コード長	2.15m		

交換部品

㊦

付属品交換部品	④小ブッシャー	⑤ブッシャースリーブ	⑥マルチカパー	⑦カッティングブレード	⑧ワークボール	⑨1mmスライサー	⑩おろしディスク
MC-1500FPM	PMC1-015 ※ 1-0397-0401 2336210 ¥1,000	PMC1-014 ※ 1-0397-0501 2336200 ¥7,000	PMC1-013 ※ 1-0397-0601 2336190 ¥7,000	PMC15-003 1-0397-0701 1930400 ¥9,000	PMC1-010 1-0397-0801 2336170 ¥8,000	PMC15-001 ※ 1-0397-0901 1930410 ¥5,000	PMC15-006 ※ 1-0397-1001 1930420 ¥6,500
MC-1500FPS	—	—	—	PMC15-003 1-0397-0702 1930400 ¥9,000	PMC1-010 1-0397-0802 2336170 ¥8,000	—	—
MC-1500FPSR	—	—	—	—	—	—	—

※は別売オプションとしてMC-1500FPSにも使用できます。

※カパー用
パッキン付き

㊦

付属品交換部品	⑪ベントシャフト	⑫フラットカパーセット	⑬スクレーパー用フラットカパーセット	⑭スクレーパーカパーヘラ2個入	⑮スクレーパーボールヘラ2個入	⑯スクレーパーアーム	⑰スクレーパーハンドル
MC-1500FPM	PMC1-007 ※ 1-0397-1101 2336140 ¥2,500	—	—	—	—	—	—
MC-1500FPS	—	PMC1-011012 1-0397-1201 2336180 ¥7,000	—	—	—	—	—
MC-1500FPSR	—	—	PMC1-011013 ※ 1-0397-1301 1561980 ¥7,000	PMC1-022 ※ 1-0397-1401 1561990 ¥1,200	PMC1-023 ※ 1-0397-1501 1562000 ¥1,000	PMC1-024 ※ 1-0397-1601 1562010 ¥1,800	PMC1-025 ※ 1-0397-1701 1562020 ¥9,000

※は別売オプションとしてMC-1500FPSにも使用できます。

㊦

付属品交換部品	⑱ブロスパチュラ	⑲クリーニングブラシ	⑳カパー用パッキン
MC-1500FPM	PMC1-016 1-0397-1801 2336220 ¥2,000	PMC1-017 1-0397-1901 2336230 ¥800	PMC1-021 1-0397-2001 2336240 ¥1,500
MC-1500FPS	PMC1-016 1-0397-1802 2336220 ¥2,000	PMC1-017 1-0397-1902 2336230 ¥800	PMC1-021 1-0397-2002 2336240 ¥1,500
MC-1500FPSR	PMC1-016 1-0397-1803 2336220 ¥2,000	PMC1-017 1-0397-1903 2336230 ¥800	PMC1-021 1-0397-2003 2336240 ¥1,500

オプション



㊦

②1ドゥこねブレード	②デュアルシュレッダー2/4mm	③ストレートシャフト
PMC1-005 1-0397-2101 2336120 ¥2,500	PMC1-008 1-0397-2201 2336150 ¥5,000	PMC1-009 1-0397-2301 2336160 ¥2,000

※「デュアルシュレッダー2/4mm」を使用の際は
「小ブッシャー、ブッシャースリーブ、マルチカパー、ストレートシャフト」が必要です。

MULTI CHEF

冷たい食材も熱い食材も少量から攪拌
なめらかな仕上がりの6枚刃

ブレンダー 魅せる調理器具スタイリッシュデザイン
病院・住居系施設でも安心して使える堅牢設計



商品動画はこちら

強化樹脂ボトル
マグネットギヤ式



①マルシェフ ブレンダー
(強化樹脂ボトル) **91**

ページコード	商品コード	価格
MC-2000BLR	1-0398-0101	1192301 ¥130,000

ステンレスボトル
マグネットギヤ式



②マルシェフ ブレンダー
(ステンレスボトル) **91**

ページコード	商品コード	価格
MC-2000BLSSR	1-0398-0201	1930501 ¥130,000

強化樹脂ボトル
機械ギヤ式



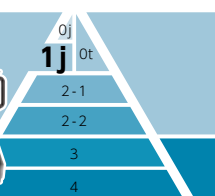
③マルシェフ
ミルブレンダー **91**

ページコード	商品コード	価格
MC-120DMBL	1-0398-0301	1543690 ¥40,000

ブレンダーで作る

一般社団法人 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会
嚥下調整食分類 2013 「コード／1j」

均質で付着性、凝集性・硬さに配慮した
ゼリー、プリン、ムース状
たんばく質含有、多少のざらつきがある



型 式	①MC-2000BLR	②MC-2000BLSSR	③MC-120DMBL
電 源	単相100V 50/60Hz		
消 費 電 力	930W		500W
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20,000回/分
容 量	2.0ℓ(処理容量:最大/1.5ℓ 最小/0.3ℓ)		ブレンダー容量 1.2ℓ ミル容量 300ml
定 格 時 間	15分(連続使用は4分ごとに2分以上休ませる)		3分(ブレンダー) 1分(ミル)
サ イ ズ	230×270×H515mm		210×250×H430mm
重 量	6.0kg	7.0kg	3.6kg
コ ー ド 長	2.15m		

交換部品 **73**



付属品交換部品	④ボトルカバーキャップ	⑤ボトルカバー(樹脂用)	⑥ボトルカバー(ステンレス用)	⑦ブレード組立	⑧ブレンダーボトル(樹脂)	⑨ブレンダーボトル(ステン)	⑩ブレード固定リング	⑪ブレンダーボトル用台座
MC-2000BLR	PMC2-004 1-0398-0401 2336280 ¥1,500	PMC2-003 1-0398-0501 2336270 ¥3,000	—	PMC2-001 1-0398-0701 2336250 ¥20,000	PMC2-002R 1-0398-0801 2336261 ¥6,000	—	PMC2-007R 1-0398-1001 2336321 ¥4,000	—
MC-2000BLSSR	PMC2-004 1-0398-0402 2336280 ¥1,500	—	PMC2-003SS 1-0398-0601 1930520 ¥3,000	PMC2-001 1-0398-0702 2336250 ¥20,000	—	PMC2-002SS 1-0398-0901 1930530 ¥16,000	PMC2-007R 1-0398-1002 2336321 ¥4,000	PMC2-012SSR 1-0398-1101 1930541 ¥2,000

付属品交換部品	⑫スティックブッシャー	⑬ブレード組立脱着用具	⑭ボトルカバー用パッキン	⑮ブレード固定リング用パッキン
MC-2000BLR	PMC2-005 1-0398-1201 2336290 ¥2,500	PMC2-006 1-0398-1301 2336300 ¥5,000	PMC2-009 1-0398-1401 2336330 ¥1,000	PMC2-010R 1-0398-1501 2336341 ¥1,500
MC-2000BLSSR	PMC2-005 1-0398-1202 2336290 ¥2,500	PMC2-006 1-0398-1302 2336300 ¥5,000	PMC2-009SS 1-0398-1402 1930550 ¥1,000	PMC2-010R 1-0398-1502 2336341 ¥1,500

オプション



⑯フルボトルセット(樹脂)	⑰フルボトルセット(ステン)
PMC2-011R 1-0398-1601 1192311 ¥29,800	PMC2-011SSR 1-0398-1701 1930511 ¥37,600

17
ハサミ

18
ピーラー・芽取り・
野菜細工

11
調理機械
(下ごしらえ)

12
ボール・洗
い桶

13
水切り・ザ
ル

14
水マス・
計量スプー
ン

15
ロート・ス
コップ

16
缶切・栓
抜

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記に示す)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

思い通りの味から
想像を超える味へ① パナソニック
マルチプロセッサー

ページコード	商品コード	価格
MK-FE601-S	1-0399-0101	1009000 ¥79,000

外寸:264×265×H435
容量:最大(固形物)500g (液体)1.0ℓ トライタン
電源:単相100V
消費電力:150W 重量:4.6kg
定格時間:30分
●多彩なプログラムで、素材の持ち味を活かした食感にできあがります。
●5つのオートメニューと2つのマニュアルモード

トライタン

機械ギヤ式

2.0ℓ

■小型ながら耐久性に優れパワフルな
インダクションモーター使用

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

② マルチシェフ コンパクト
フードプロセッサー

ページコード	商品コード	価格
MC-200DFPM	1-0399-0201	1240450 ¥50,000

外寸:310×265×H485
容量:2.0ℓ(処理容量:最大/0.7ℓ 最小/0.1ℓ)
ボトル材質:トライタン
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:360W 重量:8kg
回転数:50Hz 約1,500/分、60Hz 約1,800/分
定格時間:10分 コード長さ:1.5m
付属品:1mmスライサー、3mmスライサー、
リバーシブルスライサー2/6mm



ブレンダー+フードプロセッサー+ミル+
ジュース+シトラスジュースの
5つの製品が一つにまとまり、
7つのブレードと3つのディスクを装備



⑫

⑬

⑭

③ パナソニック
フードプロセッサー

ページコード	商品コード	価格
MK-K81-W	1-0399-0301	8782120 ¥22,500

外寸:225×154×H212
容量:最大500g(ハンバーグのたね)
ガラス容器
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:120W 重量:2.8kg
定格時間:30分
●あらびきスイッチ付
●ブラックハードチタンカッター採用
●鬼おろしカッター付
●3段切り替えスイッチ

④ パナソニック
フードプロセッサー

ページコード	商品コード	価格
MK-K61-W	1-0399-0401	8782220 ¥17,500

外寸:225×154×H212
容量:最大500g(ハンバーグのたね)
ガラス容器
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:120W 重量:2.8kg
定格時間:30分
●あらびきスイッチ付
●鬼おろしカッター付
●3段切り替えスイッチ

⑤ パナソニック
フードプロセッサー

ページコード	商品コード	価格
MK-K48P-W	1-0399-0501	8709210 ¥12,500

外寸:225×155×H190
容量:最大500g(ハンバーグのたね)
ガラス容器
電源:単相100V(50/60Hz)
消費電力:120W 重量:2.6kg
定格時間:30分
※あらびきスイッチはついていません。

付属品交換部品

機能・他	型式(MK-)	③K81	④K61	⑤K48P
パンの生地作り ⑥パンの羽根 1-0399-0601 8782640 ¥1,000		●	●	—
きざむ・まぜる・する ⑦ナイフカッター 1-0399-0701 8782611 ¥2,400		●	●	—
きざむ・まぜる・する ⑧ナイフカッター 1-0399-0801 8709300 ¥2,000		—	—	●
おろす ⑨おろし・とろろカッター 1-0399-0901 4584140 ¥2,000		●	●	●
スライス・せん切り ⑩スライス・せん切りカッター 1-0399-1001 8782630 ¥3,000		●	—	—
⑪鬼おろしカッター 1-0399-1101 4584150 ¥1,200		●	●	—

フェラーノ マルチフードプロセッサー

ページコード	商品コード	価格
⑫FP-31R レッド	1-0399-1201	0393100 ¥54,000
⑬FP-31W パールホワイト	1-0399-1301	0393110 ¥54,000
⑭FP-31B スパークリングブラック	1-0399-1401	0393120 ¥54,000

外寸:267×252×H464
容量:1,500ml(ハンバーグのたね 500g)
重量:4.4kg 電源:単相100V 消費電力:300W
定格時間:フードプロセッサー使用時:20分
ブレンダー使用時:2分
ミル使用時:1分

付属品:ナイフブレード、おろしブレード、泡たてブレード、スライス・千切りディスク(大)(小)、グレーターディスク、しぼりブレード、ジュースブレード、タンパー、スパチュラ、取扱説明書(保証書付)、レシピ集
●ボトルは軽くて割れにくいトライタン樹脂製(200～1,500mlのメモリ付き)
●ボトルのカバー/キャップをせしめないで運転しない安全設計
●パワフルな大型モーターを搭載し、高速のミルから低速のフードプロセッサーまで可能
●無段階のスピード調整ができ、パルス運転も可能



①タイガー
マイコンフードプロセッサー
ブラック



ページコード	商品コード	価格
SKF-H100	1-0400-0101 0796110	¥18,000

外寸:287×179×H238
容量:0.6ℓ(ハンバーグのたね) ステンレス容器
電源:単相100V
消費電力:160W 重量:2.6kg
定格時間:30分
付属品:クックブック、おろしカッター、パンこねブレード、
チョッパーカッター、収納プレート
●4つの調理コース(みじん・ミンチ、おろし・スープ、すりみ、パンこね)
●軽くて丈夫、清潔に使えるステンレス製容器
●ふたを閉めないで回転しない安全構造



②テスコム
フードプロセッサー



ページコード	商品コード	価格
TK700	1-0400-0201 7275200	¥19,000

外寸:305×164×H288
重量:3kg
容量:500ml(ハンバーグのたね) ガラス容器
電源:単相100V (50/60Hz)
消費電力:170W
定格時間:30分
付属品:耐熱ガラスボウル、フタ、プッシャー、みじん切りカッター、おろし刃、円盤軸、レシ
ピブック、コードクリップ、ヘラ付きプラン



③テスコム
フードプロセッサー



ページコード	商品コード	価格
TK441	1-0400-0301 7874530	¥12,000

外寸:260×170×H215
容量:500g(ハンバーグのたね) ガラス容器
電源:単相100V (50/60Hz)
消費電力:170W 重量:2.7kg
定格時間:3分
付属品:みじん切りチタンカッター、
両面おろし刃(粗目・細目)、
ホイップ、円盤軸、掃除ブラシ、ヘラ、
収納ケース、レシブック

Cuisinart®



④クイジナート
チョッパー・グラインダー



ページコード	商品コード	価格
CGC-4WJ	1-0400-0401 1173450	¥12,000

外寸:135×190×H236
容量:0.9ℓ 電源:単相100V
消費電力:110W 重量:1.2kg
定格時間:5分 コード長さ:1.2m
材質:容器/ABS樹脂 刃/ステンレス
本体/ABS樹脂
●コンパクトで使いやすくパワフルなチョッパー
●少量のみじん切りやミンチ、ソース作りに最適
●グラインド機能。刃が逆回転し、ナッツやゴマ、煮干しなど
乾物を粉砕



⑤電気調理器あじのさと



ページコード	商品コード	価格
Y-2400W	1-0400-0501 3721210	¥24,000

外寸:150×220×H240
容量:500g 重量:3.1kg ステンレス容器
電源:単相100V 140W
定格時間:20分
回転数:3,000回/分
●きざむ・あえる・まぜる・おろすがこれ一台



⑥YAMAMOTO
フードプロセッサー
マスターカットレッド



ページコード	商品コード	価格
YE-MM41R	1-0400-0601 3731810	¥19,500

外寸:210×160×H250
重量:3.1kg 容量:500ml ステンレス容器
電源:単相100V 消費電力:140W
定格時間:フードプロセッサー 20分/
ジュース 1分 800~3,000回転/分
付属品:スパチュラ、グレーター、ウェットパッキン、レシブック
●食材を活かした調理ができる継続/連続運転切り替えスイッチ付
●きざむ、おろす、こねる、泡立てる、くだく、する、まぜる、ひくがこれ1台



⑦YAMAMOTO
フードプロセッサー
マスターカットホホワイト



ページコード	商品コード	価格
YE-MM41W	1-0400-0701 3731910	¥19,500

外寸:210×160×H250
重量:3.1kg 容量:500ml ステンレス容器
電源:単相100V 消費電力:140W
定格時間:フードプロセッサー 20分/
ジュース 1分 800~3,000回転/分
付属品:スパチュラ、グレーター、ウェットパッキン、レシブック
●食材を活かした調理ができる継続/連続運転切り替えスイッチ付
●きざむ、おろす、こねる、泡立てる、くだく、する、まぜる、ひくがこれ1台

09 砥石・庖丁差し



ダイナミック社

フランス

10 まな板

1~4ℓの仕込みに 抜群の使いやすさ!



商品動画はこちら

DMX160

DMX160は、1kgと軽量でありながら、13,000回転／分まで無段階変速のハイパワーでクリームチーズやバターもあっという間にミックス。1~4ℓの少量の仕込みに抜群の使いやすさで、これぞ真のプロ仕様ミキサー。空気が入りにくい先端形状で、生地が飛び散りにくいのが特長。アタッチメントが取り外せるので、クリーニングも簡単です。片手で使えて誰でも手軽にそして衛生的に、安心してご使用いただけます。

- 握りやすいハンドル形状
- 手元で0~13,000回転／分の無段階速度調整が可能
- ステンレスチューブは取り外して洗浄可能
- 空気が入りにくく、生地が飛び散りにくい先端形状
- 乳化に特化した特殊な刃の形状

11 調理機械
(下ごしらえ)

04 鍋全般

大量の仕込みを ハイパワーで一気に実現

DMX300 | DMX410

洋菓子店からレストラン、ホテルなど幅広く使えるハイパワーハンドミキサーは、大容量の仕込みに大活躍します。ハンドルにチューブを取り付けてから、鍋にそのまま入れて作業ができる優れたもの。高速回転するハイパワー仕様で、連続使用にも十分な耐久性。料理の仕込み、菓子の仕込みやガナッシュ作りも短時間で仕上げるができます。防水構造のハンドル部分と、ステンレスチューブ・チタン製の刃を全て取り外して洗浄でき、大変衛生的です。

- 手元で無段階調整が可能
[DMX300] 0~9,500回転/分
[DMX410] 0~9,500回転/分
- ハンドルとチューブは取り外して洗浄できるので衛生的です
- 2段階スイッチを採用。誤作動による事故を防ぎます
- 人間工学に基づいたハンドルデザイン。疲労を軽減します
- 空気が入りにくく、生地が飛び散りにくい先端形状
- ステンレス製のチューブ、チタン製の刃は食べ物の味に影響を与えません
- ETL (北米向け安全規格、衛生規格) 適合、NFS/ANSI (公衆衛生規格) 認証

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁



処理能力

1~4
ℓ

①ハンドミキサー



ページコード	商品コード	価格
DMX160	1-0401-0101	1559310 ¥39,800

全長(mm)	395
チューブ全長(mm)	160
本体直径(mm)	70
コード長(mm)	2,800
重量(kg)	1
電力	単相115V・220W
回転数(毎分)	0~13,000回転
容量目安(ℓ)	1~4



処理能力

20~40
ℓ

②ハンドミキサー



ページコード	商品コード	価格
DMX300	1-0401-0201	1559320 ¥110,000

全長(mm)	600
チューブ全長(mm)	300
本体直径(mm)	97
重量(kg)	2.4
電力	単相115V・350W
回転数(毎分)	0~9,500回転
容量目安(ℓ)	20~40



処理能力

40~100
ℓ

③ハンドミキサー



ページコード	商品コード	価格
DMX410	1-0401-0301	1559330 ¥130,000

全長(mm)	715
チューブ全長(mm)	410
本体直径(mm)	110
重量(kg)	3.4
電力	単相115V・600W
回転数(毎分)	0~9,500回転
容量目安(ℓ)	40~100



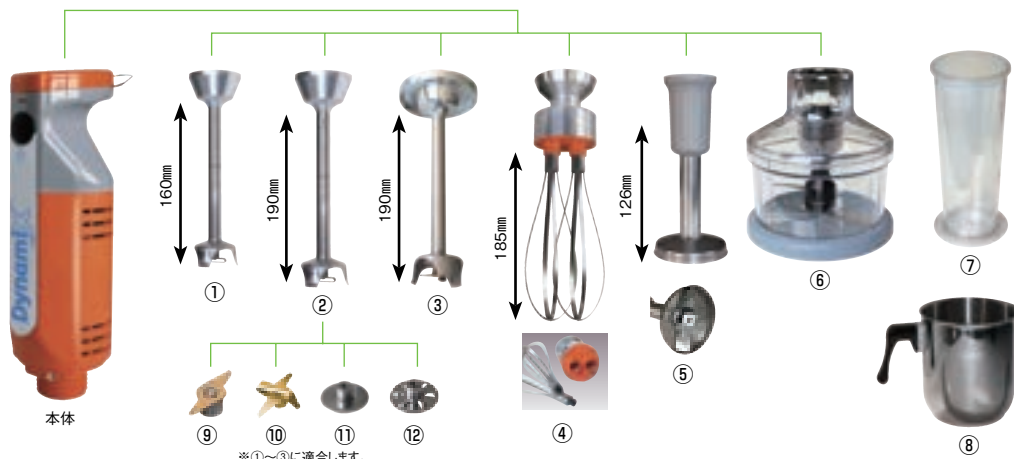
豊富なアタッチメントで、さらに多くの用途へ

※①～③には⑩乳化ナイフがセットされています。
⑦ボール 1Lを使用される場合は
③W/Eナイフが最適です。

DMX160 標準パッケージ

Eナイフ 160mm
乳化ナイフ
本体

1-0402-0001 (1559310) ¥39,800 **㊦**



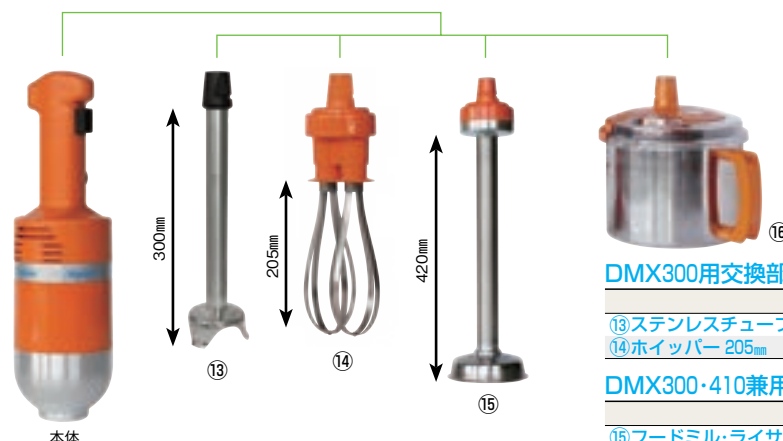
DMX160用交換部品

ページコード	商品コード	価格	ページコード	商品コード	価格
①Eナイフ 160mm	1-0402-0101	2506010 ¥9,100	⑦ボール 1L	1-0402-0701	2506070 ¥4,500
②Eナイフ 190mm	1-0402-0201	2506020 ¥11,200	⑧スチールボール 3L	1-0402-0801	2506080 ¥10,800
③W/Eナイフ	1-0402-0301	2506030 ¥15,400	⑨ナイフ	1-0402-0901	2506090 ¥1,800
④ホイッパー	1-0402-0401	2506040 ¥19,200	⑩乳化ナイフ	1-0402-1001	2506100 ¥1,800
⑤フードミル/ライサー	1-0402-0501	2506050 ¥29,500	⑪ピーターディスク	1-0402-1101	2506110 ¥1,800
⑥カッターボール	1-0402-0601	2506060 ¥29,500	⑫ウィスクディスク	1-0402-1201	2506120 ¥1,800

DMX300 標準パッケージ

ステンレスチューブ
スタンダードナイフ
本体

1-0402-0002 (1559320) ¥110,000 **㊦**



DMX300用交換部品

ページコード	商品コード	価格
⑬ステンレスチューブ	1-0402-1301	2506130 ¥36,000
⑭ホイッパー 205mm	1-0402-1401	2506140 ¥50,000

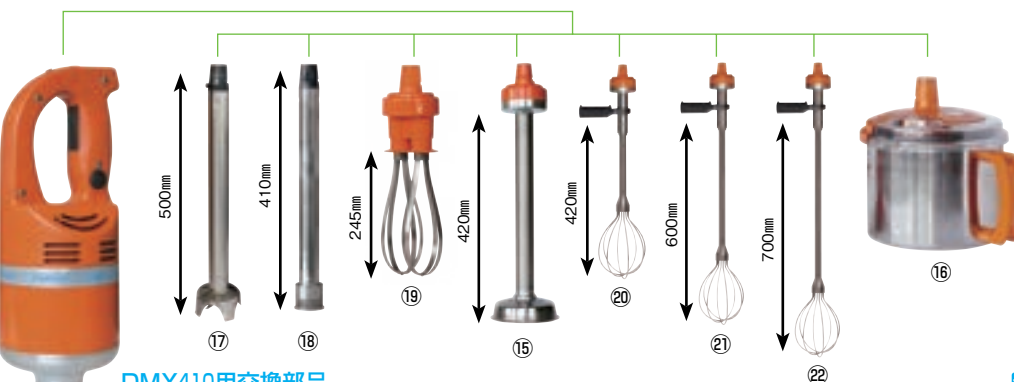
DMX300・410兼用交換部品

ページコード	商品コード	価格
⑮フードミル・ライサー	1-0402-1501	2506150 ¥82,000
⑯カッターボール	1-0402-1601	2506160 ¥89,000

DMX410 標準パッケージ

ステンレスチューブ
スタンダードナイフ
ウォールサポート
フックサポート
本体

1-0402-0003 (1559330) ¥130,000 **㊦**



DMX410用交換部品

ページコード	商品コード	価格	ページコード	商品コード	価格
⑰ステンレスチューブ	1-0402-1701	2506170 ¥51,000	㉑ピーターウィスク 420mm	1-0402-2001	2507200 ¥87,000
⑱ブレンダー 410mm	1-0402-1801	2506180 ¥68,000	㉒ピーターウィスク 600mm	1-0402-2101	2507210 ¥89,000
⑲ホイッパー 245mm	1-0402-1901	2506190 ¥57,000	㉓ピーターウィスク 700mm	1-0402-2201	2507220 ¥90,000

17 ハサミ

18 ピーラー・芽取り・野菜細工

11 調理機械 (下記しらす)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜

bamix バーミックス

バーミックスは1954年スイスで生まれ、世界各国のプロに広く愛用されている
ハンディフードプロセッサです。

これ1本で多彩な能力!! 刻む・つぶす・砕く・混ぜる・泡立てる

交換部品

つぶす



② ミンサー

1-0403-0201 3527910 ¥1,800
果物のピューレ、マトソースやお鍋の中でポタージュ
もできます。魚介類のすり身、ハンバーグもできます。

混ぜる



③ ウィスク

1-0403-0301 3527920 ¥1,800
マヨネーズやドレッシングもあつという間です。ホワ
イトソースにもお薦めです。

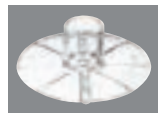
泡立てる



④ ビーター

1-0403-0401 3527930 ¥1,800
生クリーム、卵白の泡立てに。しっとりときめ細かな泡立
ちで、口あたりのよいムース状のソースが仕上がります。

別売交換部品



⑤ ニューミンサー

ページコード 商品コード 価格
1-0403-0501 3527960 ¥2,300
生の肉や魚介類など繊維の強い材料
を好みの状態につぶすことができます。⑥ スーパーグラインダー
(丸型) ページコード 商品コード 価格
1-0403-0601 3527950 ¥5,500
容量:250ml
ごまをすったり、コーヒーを挽いたり、乾
燥した材料の粉碎用や、少量の野菜
の刻みに。

⑦ パウダーディスク

ページコード 商品コード 価格
1-0403-0701 3527940 ¥1,200
容量:125ml
スーパーグラインダーにセットして、材
料を粉末状にすることができます。⑧ クッキングジャグ&
カップセット ページコード 商品コード 価格
1-0403-0801 7362300 ¥2,500
ジャグ容量:1,200ml
110×90×H185
カップ容量:460ml φ80×H130
材質:ポリプロピレン

一台でつぶす・きざむ・混ぜる・砕く・泡立てるが全てできます。

“つぶす、きざむ、泡立てる、混ぜる”の1台4役

⑨ クイックブレンダー DX
DK5205 ページコード 商品コード 価格
1-0403-0901 4023401 ¥15,000
本体:φ60×H350
電源:単相100V (50/60Hz)
消費電力:120W
重量:960g コード長さ:1.7m
モーター回転数:高速:約12,000回転/分、
低速:約6,000回転/分
定格時間:3分(グラインダー使用時30秒)
付属品:アタッチメント6種(ミンサー・ジュサー・ビーター・
マッシャー・ウィスク・グラインダー)
立て掛けスタンド、クリーナー、掃除ブラシ

ミンサー	・生の肉や魚を つぶす、きざ む	マッシャー	・野菜・果物を つぶし混ぜる	グラインダー	・煮干し・お茶 葉などの乾燥 物を砕く
ウィスク	・トロミのある材 料を混ぜ合わ せる	ビーター	・生クリームを 泡立てる	ジュサー	・野菜・果物をか き混ぜジュース を作る

付属品交換部品

	ページコード	商品コード	価格
⑩ ミンサー	000DK5205P5	1-0403-1001 4023441	¥450
⑪ マッシャー	000DK5205P6	1-0403-1101 4023451	¥450
⑫ グラインダー	000DK5205M1	1-0403-1201 4023461	¥2,200
⑬ ウィスク	000DK5205P9	1-0403-1301 4023471	¥450
⑭ ビーター	000DK5205P8	1-0403-1401 4023481	¥450
⑮ ジュサー	000DK5205P7	1-0403-1501 4023491	¥450

⑫ ブラウン マルチクイック
ハンドブレンダー ページコード 商品コード 価格
MQ735 1-0403-1601 8797992 ¥19,000
サイズ:70×70×H400(ブレンダー使用時)
電源:単相100V (50/60Hz)
消費電力:400W
重量:890g(ブレンダー装着時)
コード長さ:1.2m
付属品:専用計量カップ(600ml)、専用スパチュ
ラ、レシピブック、ブレンダー、チョッパー、
ミキサー付
※専用計量カップ

付属品交換部品

MQ735部品	⑬ ブレンダー	⑭ チョッパー	⑮ ミキサー
商品コード/価格	1-0403-1701 8797912 ¥3,600	1-0403-1801 8797913 ¥3,600	1-0403-1901 8797914 ¥2,400
モーター 回転数	スピード1 5,400±1,000回 スピード2 9,200±1,000回 ターボ 11,400± 800回	1,350±250回 2,300±250回 2,825±200回	410±80回 715±80回 910±80回
連続使用時間の目安	60秒	45秒	120秒
寸 法	210(L)×73(D)mm	180(L)×145(D)mm	277(L)×67(D)mm
重 量	191g	324g	93g
耐 熱 温 度	100℃	85℃	85℃

スイッチ部分で自分の
感覚でスピードコント
ロールができるスマー
トスピードテクノロジー
機能付

MQ735用別売交換部品



⑯ ハーブチョッパー

ページコード 商品コード 価格
1-0403-2001 8797915 ¥3,000
ヨーロッパではいろいろなハーブを細
かくみじん切りにして、ドレッシングや
ソースの下ごしらえに使っています。
刃の回転数が11,500回/分と高速
で、ハーブ類の粉碎やすりゴマなど、よ
り細かなみじん切り、すりおろしに最適
です。

⑰ 大容量チョッパー

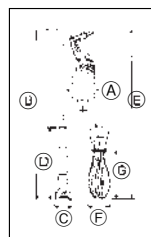
ページコード 商品コード 価格
1-0403-2101 8797916 ¥5,400
大容量のチョッパー。肉類で400g、
玉ねぎ・にんじんなどは250gまで入
ることができます。シェークやパンケ
キにも便利。さらに、製氷皿で作った
氷を細かいクラッシュアイスにする専
用アタッチメントがついています。

robot coupe®

液体攪拌のためのミキサー。大量仕込みが可能。
容器に食材を入れたまま処理することが可能。



商品動画はこちら



スティックブレンダーの特長

- ボールや調理中の鍋などで直接、つぶしながら混ぜることができます。
- 食材に浸かるベルカパー（先端部）は付属のツールで分解洗浄が可能です。
- 無段階変速の為、きめ細かいスピード調節も可能です。（MP450UCのみ）

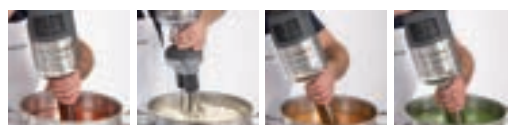


セントラルキッチン・レストランなど

①スティックブレンダー

ページコード	商品コード	価格
MP-450U	1-0404-0101	8114400 ¥113,000

外寸: Aφ125 B835 Cφ100 D460
電源: 単相100V 360W
電流: 4.0A 最大処理物深さ: 400
重量: 5.0kg 回転数: 11,000rpm
定格時間: 30分
コードの長さ: 3.6m
付属品: フットシール 1個
ウォールサポート 1個
ツールセット 1個
プラグアダプター 1個
※サーモスタート機能（一定温度到達で停止）



ソース類 ホイップクリーム ドレッシング 各種スープ

ホテル・レストランなど

②スティックブレンダー

ページコード	商品コード	価格
MP-450UC	1-0404-0201	8114200 ¥174,000

外寸: ミキサー装着時: Aφ125 B780 Cφ100 D450
ホイッパー装着時: Aφ125 E805 Fφ125 G250
電源: 単相100V 360W 電流: 4.0A
最大処理物深さ: ミキサー420 ホイッパー220
重量: ミキサー装着時/5.3kg ホイッパー装着時/4.7kg
回転数: ミキサー無段階変速 / 3,000~9,200rpm
ホイッパー減速器付無段階変速 / 500~1,400rpm
定格時間: 30分
コードの長さ: 3.6m
付属品: フットシール1個 ウォールサポート1個
ツールセット1個 プラグアダプター1個
※サーモスタート機能（一定温度到達で停止）
●約80℃までの高温の食材処理が可能ですので調理中の鍋などで直接混ぜることができます。

Cuisinart

場所を選ばず使用できる
充電式コードレスタイプ

③クイジナート コードレスハンドブレンダー ボルト

ページコード	商品コード	価格
CSB-38XJ	1-0404-0301	1014380 ¥48,000

外寸: 65×103×H491 電源: 単相100V 17W
電流: 0.8A 最大処理物深さ: 160
重量: 0.9kg 回転数: 5,000~13,000rpm
定格時間: 3分
材質: 本体 / ABS樹脂
シャフト・ブレード / ステンレス
●耐久性にすぐれ、静かなブラシレスDCモーター。モーター保護装置付き
●5段階スピード(5,000~13,000rpm)と見やすいLEDスピードランプ
●取り外し可能な18cmの金属シャフト
●スイッチは誤作動防止のダブルスイッチ
●スープ、ピューレ、ドレッシングに最適。パンケーキ、乳化作業、離乳食や介護食作りにも適しています。

交換部品
ボルト CSB-38XJ用バッテリー
1-0404-0302 1565070 ¥15,000



10.8Vのパワフルバッテリー。
1.5時間の急速充電回路を備えたチャージャーとバッテリー。
約20分の連続運転可能



④パナソニック ハンドブレンダー

ページコード	商品コード	価格
MX-SE501-S	1-0404-0401	1008900 ¥28,000

サイズ: 65×74×H423
電源: 単相100V 消費電力: 165W
定格時間: 1分 重量: 810g
コード長さ: 1.3m 回転数: 14,500/分
付属品: カッターホルダー、専用カップ、ヘラ付ブラシ、レシピブック
●チャイルドロック&2アクションスイッチ

1台4役で幅広く
調理をサポート



⑤ハンドブレンダー 「クックスティック」

ページコード	商品コード	価格
HM-804IV	1-0404-0501	3081160 ¥5,300

本体: φ59×H346 (本体+ブレンダー)
電源: AC100V (50/60Hz)
消費電力: 150-60Wの切替
定格時間: チョッパー1分 ホイッパー3分
重量: 約600g コード長さ: 約1.5m
付属品: ブレンダー、ホイッパー、チョッパー、専用カップ
●まぜる、つぶす、きざむ、泡立ての1台4役で幅広く調理をサポート
●2段階スピード切替付

つぶす・混ぜる1台2役



⑥ブラウン マルチクイック ハンドブレンダー

ページコード	商品コード	価格
MQ500	1-0404-0601	7873910 ¥9,000

サイズ: 69×H381
電源: 単相100V (50/60Hz) 350W
回転数: 無負荷時 / 通常運転
12,800+/- 950回
無負荷時 / ターボ
14,000+/- 1,100回
定格時間: 1分 重量: 718g
コード長さ: 1.2m 計量カップ容量: 600ml
●「つぶす」「混ぜる」の2つのパッシング機能に絞ったシンプルで使いやすい入門モデル
●全面ソフトグリップ採用で、持ち手が滑りにくく、疲れにくい設計



⑦ブラウン マルチクイック1 ハンドブレンダー

ページコード	商品コード	価格
MQ120	1-0404-0701	1501980 ¥7,000

サイズ: 70×70×H380
電源: 単相100V (50/60Hz) 300W
回転数: 11,700/分
連続使用時間の目安: 45秒 重量: 653g
コード長さ: 1.2m 計量カップ容量: 600ml
●1台3役のスタンダードモデル
●「つぶす」「混ぜる」「きざむ」
●スリムなグリップと軽量ボディ
●独自のベル型シャフトで飛び散りを防止
●パワフルモーター



⑧ドリテック ハンドブレンダー アイボリー

ページコード	商品コード	価格
HM-803IV	1-0404-0801	2593800 ¥3,580

外寸: 59×59×H347
電源: 単相100V (50/60Hz) 消費電力: 150W
定格時間: 1分 重量: 600g
速度調節: 2段階 (Hi/13,000 Low/12,000)
コード長さ: 約1.5m
材質: 本体 / ABS樹脂
ブレンダー / ABS樹脂、ステンレス
専用カップ / AS樹脂、シリコン
付属品: 専用カップ (700ml)
●手の小さな方でもしっかり握れます。

09
砥石・庖丁差し

10
まな板

11
調理機械
(下ごしらえ)

04
鍋全般

05
ブランドキッチン
コレクション

06
オープンウェア

07
ホテル・バン・
ゲストルームバン

08
庖丁



電動フードスライサー

目的に合ったスライサーを選びましょう。

スライスする食材で選ぶ

商品名称	掲載ページ	作動方式	ハム	ソーセージ	ベーコン	チャーシュー	ローストビーフ	生ハム	すき焼き	しゃぶしゃぶ肉(半冷凍)	タン	チーズ	野菜	パン
ベルケル ヴォラーノ B3 フライホイール式ハムスライサー	P407	手	●					●	●					
ベルケル ヴォラーノ B2 フライホイール式ハムスライサー	P408	手	●					●	●	●	●	●	●	●
ベルケル サルメリア 電動ハムスライサー BES30	P409	自	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ベルケル グラヴィタ 電動ハムスライサー BEG30G	P409	自	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ベルケル グラヴィタ 電動ハムスライサー BEG35G	P409	自	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ハムスライサー スーパーデラックス WSD-ST	P409	切換	●	●	●	●	●	△			△		△	△
焼豚スライサー YBS-1	P409	切換	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ハムスライサー AGS-300S	P410	手	●	●	●	●	●	●	△	●	△			
ハムスライサー AC-300S	P410	手	●	●	●	●	●	●	△	●	△			
フードスライサー D-25R	P410	手	●	●		●	●	●		●				
ミートスライサー MS30MB	P410	手	●	●	●	●		●	●		●			
ミートスライサー MS25MB	P410	手	●	●	●	●		●	●		●			
フードスライサー EN-250	P410	手	●	●		●	●	●		●				
ハッピー ハムスライサー HS-17	P411	切換	●	●	●	●	●	●		●				
ホバート マニュアル スライサー HS6N	P411	手	●	△	●	△	●	●	△	●	●		△	
ホバート フードスライサー SL250	P411	手	●	△	●	△	●	●	△	●	●		△	
リッター スライサー イカロ7	P411	手	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
リッター スライサー コンチュラ3	P411	手	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
小型万能 スライサー C20J	P411	手	△	△	△	●						△	△	△
リッター スライサー セキュラ9	P412	手	●	●		●	●	●						
リッター スライサー ソリダ4	P412	手	●	●		●	●	●						

※△は食材の状態や切幅、食材自体によって異なります。
※刃の切れが悪いまま使用すると刃が破損して異物混入の原因になりますので必ず使用前と使用後に刃のチェックをしてください。

作動方式

自

…… 自動

キャリッジ(肉乗せ台)が
自動で動きスライスします。

手

…… 手動

キャリッジ(肉乗せ台)を手動で
動かし食材をスライスします。

切換

…… 自動・手動切換え

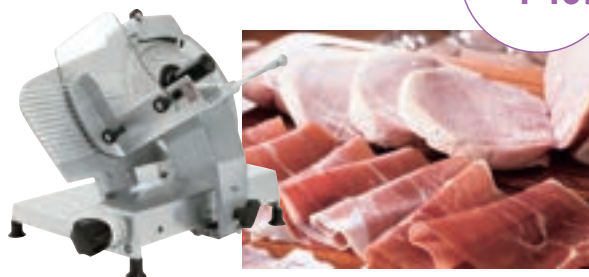
▶ 向いている店舗、用途で選ぶ

※基本的に生肉のような柔らかい肉類はスライスできません。
半冷凍の状態ですライスできる機種がございます。

レストラン、バル

生ハム料理

P407
~P409



スーパー

バックヤードでの肉の加工作業

P409~



焼肉店、しゃぶしゃぶ店

半冷凍状態の肉のスライス

P410~



ラーメン店

チャーシューのスライス

P409~



スライサーによる事故防止の徹底。 労働災害を防止するために。

肉類、野菜、果物の加工機械での休業災害(休業4日以上の災害)の事故は『切れ、こすれ』での原因が4割を占めています。

また、その中で食品加工作業中のほか、清掃、除去といった非定常作業(保守作業、トラブル)が4割を占めています。

機械のメンテナンス、作業中の事故を防ぐための、労災対策に努めましょう。

耐切創性手袋で、
作業中、
メンテナンス中の
怪我、事故を防ぐ



②ショーワ手袋 ケミスター フィット No.520

ページコード	全長	手の平周り	中指の長さ	商品コード	価格
S 1-0406-0201	175	約170	60	6589900	¥1,400
M 1-0406-0202	175	約190	63	6590000	¥1,400
L 1-0406-0203	180	約195	64	6590100	¥1,400

材質:ポリエチレン他
●耐切創性・低発塵性と、優れたフィット感、作業性など安心してご使用いただけます。
●耐切創レベル2



食品機械などの
メンテナンスに

①アルタン 無菌植物油ベーループラス

軽減
税率

ページコード	商品コード	価格
380ml 1-0406-0101	5739800	¥3,600

●無味・無臭・無色で食品にふれても安全、AOM値が長いのでベタ付きがなく常にさらさらした状態です。
※潤滑・離型・滑り・防錆としてお使いください。
※ガス抜きキャップ付

AOM値は過酸化値の値が100になるまでの時間の事です。

③ショーワ 耐切創手袋 ケミスター ワイヤーフィット No.521

握系カラー	ページコード	全長	手の平周り	中指の長さ	商品コード	価格
S イエロー	1-0406-0301	215	約190	75	2360300	¥1,800
M ホワイト	1-0406-0302	235	約200	80	2360400	¥1,800
L ライトブルー	1-0406-0303	240	約220	85	2360500	¥1,800

●ステンレスワイヤー系とアラミド繊維が、金属・ガラス・刃物に対して優れた耐切創性を発揮します。
●握部分はほつれ防止のオーバーロック加工
●耐切創レベル5



食品加工用切断機・切削機の対策について

平成25年10月1日から、食品加工用機械について規定を追加した、改正「労働安全衛生規則」(以下、安衛則)が施行されました。食品加工用の切断機・切削機の対策について書かれた、「改正安衛則 第130条の2~4」では、原材料の送給・取り出し時に、労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、機械の停止、または労働者に「用具等」の使用をさせなければいけない、とされています。この「用具等」の「等」には、装置のほかに「金属製または特殊な化学繊維の保護手袋」が含まれています。(平成25年4月12日付基発第0412第13号通達より)

食品関連業の切創事故は多く発生しており、安全対策がますます求められています。作業環境や道具/機械の取り扱いに十分注意するとともに、作業内容に適した耐切創手袋を選びましょう。

Berkel

フライホイール式生ハムスライサー

Berkel Volano ベルケル・ヴォラーノ



最高峰の品質を持ったイタリア・ベルケル社のフライホイール式ハムスライサー。ベルケル社は1898年に創業、Wilhelmus Adrianus Van Berkel氏によってフライホイール式のハムスライサーが開発されました。ベルケル社のヴォラーノは、生ハム・様々なハム、サラミ類を最も理想的にスライスできる手動式のスライサーです。エレガントなデザインも魅力です。



※専用スタンド(別売)
取り付けイメージ

Volano B3

φ 300mm Professional Line

①ベルケル ヴォラーノ フライホイール式ハムスライサー



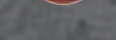
ページコード	商品コード	価格
B3	1-0407-0101 7968510	¥1,350,000

外寸:805×670×H700 重量:46kg
刃の直径:300
カット可能肉サイズ(円):215
カット可能肉サイズ(四角):240×215
最大スライス厚み:0~3mm
※タイアル式で簡単に厚さ調節ができます。
※専用スタンドは別売りです。



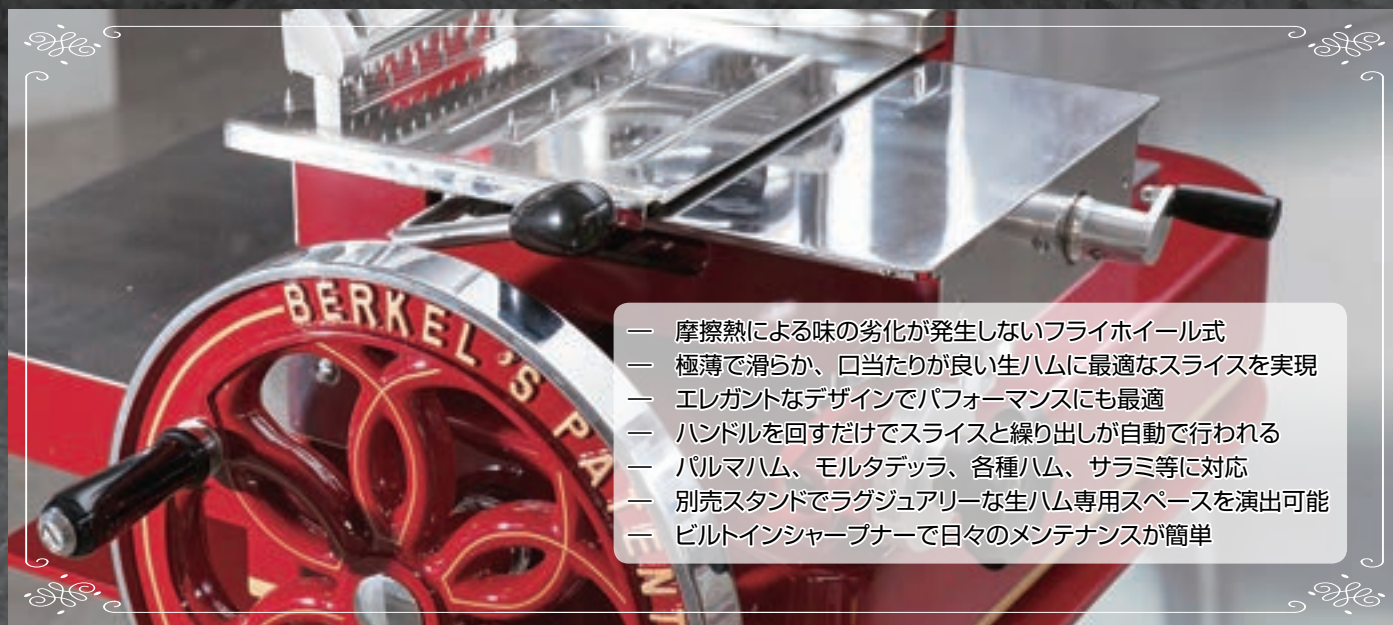
商品動画はこちら

②ベルケル ヴォラーノ B3専用スタンド



ページコード	商品コード	価格
B3STD	1-0407-0201 7968610	¥390,000

外寸:580×580×H780 重量:45kg



- 摩擦熱による味の劣化が発生しないフライホイール式
- 極薄で滑らか、口当たりが良い生ハムに最適なスライスを実現
- エレガントなデザインでパフォーマンスにも最適
- ハンドルを回すだけでスライスと繰り出しが自動で行われる
- パルマハム、モルタデッラ、各種ハム、サラミ等に対応
- 別売スタンドでラグジュアリーな生ハム専用スペースを演出可能
- ビルトインシャープナーで日々のメンテナンスが簡単

●納品までの流れ

お問合せ

打合せ
(取り扱い説明が必要
なため、必ずご購入前
にご連絡ください。)

ご注文

納品

※別途、設置費用等が
かかりますので事前に
打ち合わせが必要です。



※専用スタンド(別売)
取り付けイメージ



Volano B2

φ 265mm Standard Line

①ベルケル ヴォラーノ フライホイール式ハムスライサー



ページコード	商品コード	価格
B2	1-0408-0101	7968700 ¥880,000

外寸:680×540×H530 重量:約33kg
刃の直径:265
カット可能肉サイズ(円):160
カット可能肉サイズ(四角):190×150
最大スライス厚み:0~2mm
※ダイヤル式で簡単に厚さ調節ができます。
※専用スタンドは別売りです。



②ベルケル ヴォラーノ B2専用スタンド



ページコード	商品コード	価格
1-0408-0201	7968800	¥200,000

外寸:400×500×H800 重量:約65kg

Berkel

イタリア製業務用電動ハム・ミートスライサー Berkel Electric Slicer

イタリアの自社工場で設計・生産
生ハムはもちろん、様々な食材も薄くスピーディーにスライス
パワフルなモーターで低メンテナンス
高精度な厚さ調整ノブで簡単にスライスの厚さが調整可能

イタリア・ベルケル社のパワフルな電動ハム・ミートスライサー。
パワフルなモーターで切りにくい材料もスムーズにカットできます。
付属のシャープナーの研ぎ方が簡単で、鋭い切れ味が持続します。
ボディはアルミダイキャスト製で美しく、作業性が非常に良いのが特長です。



レストラン、バル
スーパー

①オマス ブラックエディション サルメリア 電動ハムスライサー

ページコード	商品コード	価格
BES30 1-0409-0101	7968910	¥490,000

外寸:750×620×H630
電源:単相100V (50/60Hz) 250W
定格時間:60分
刃の直径:300 スライス厚み:0~14mm
重量:約29kg 切断有効寸法:最大径φ225mm
作動方式:電動式
材質:アルミダイキャスト(アルマイト仕上)
用途:ハム、ベーコン、ソーセージ、ローストビーフ、肉(半冷凍)、チーズ、パン、野菜、チャーシュー、タン
●パイルハム仕様
垂直ブレード式で素材への摩擦が少ない



レストラン、バル
スーパー

オマス ブラックエディション グラヴィタ 電動ハムスライサー

ページコード	商品コード	価格
②BEG30G 1-0409-0201	7969010	¥475,000
③BEG35G 1-0409-0301	7969110	¥650,000

型 式	②BEG30G	③BEG35G
外 寸	670×750×H515	760×800×H560
電 源	単相100V (50/60Hz) 250W	単相100V (50/60Hz) 250W
定 格 時 間	60分	60分
刃 の 直 径	300	350
ス ラ イ ス 厚 み	0~14mm	0~14mm
重 量	約34kg	約38kg
切 断 有 効 寸 法	最大径200mm	最大径255mm
作 動 方 式	電動式	電動式
材 質	アルミダイキャスト(アルマイト仕上)	アルミダイキャスト(アルマイト仕上)

用途:ハム、ベーコン、ソーセージ、ローストビーフ、肉(半冷凍)、チーズ、パン、野菜、チャーシュー、タン

ハムスライサー



スーパー

④ハムスライサー スーパーデラックス

ページコード	商品コード	価格
WSD-ST 1-0409-0401	8263700	¥680,000

外寸:750×650×H750
電源:単相100V (50/60Hz) 250W
定格時間:30分 厚さ調整:0~20mm
重量:65kg
切断有効寸法:①150 ②255 ③450
作動方式:自動・手動の切り換え式
スライス能力:40枚/分 (50Hz)
48枚/分 (60Hz)
用途:ハム、ソーセージ、野菜類

焼豚スライサー



スーパー

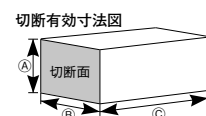
ラーメン店

⑤焼豚スライサー

ページコード	商品コード	価格
YBS-1 1-0409-0501	5534580	¥365,000

外寸:462×592×H550
電源:単相100V (50/60Hz) 200W
定格時間:15分 厚さ調整:1~20mm
重量:38.5kg
切断有効寸法:①150 ②130 ③380
作動方式:手動・自動切替式
能力:40枚/分 (50Hz)
48枚/分 (60Hz)
用途:焼豚、ローストビーフ、ハム、ソーセージ、タン

フードスライサー



スーパー
焼肉店、しゃぶしゃぶ店

①ハムスライサー

ページコード 商品コード 価格
AGS-300S 1-0410-0101 6410500 ¥362,000
外寸:625×520×H418
電源:単相100V (50/60Hz) 248W
定格時間:40分 厚さ調整:1~13mm
重量:29kg
切断有効寸法:①160 ②230 ③280
作動方式:手動式 能力:1,000~1,500枚/日
用途:ハム、ベーコン、すき焼き、しゃぶしゃぶ(半冷凍)、
野菜、タン



スーパー
焼肉店、しゃぶしゃぶ店

②ハムスライサー

ページコード 商品コード 価格
AC-300S 1-0410-0201 6410600 ¥385,000
外寸:655×620×H490
電源:単相100V (50/60Hz) 248W
定格時間:40分 厚さ調整:1~13mm
重量:29kg
切断有効寸法:①150 ②220 ③330
作動方式:手動式 能力:1,000~1,500枚/日
用途:ハム、ベーコン、すき焼き、
しゃぶしゃぶ(半冷凍)、野菜、タン



スーパー
焼肉店、しゃぶしゃぶ店

③フードスライサー

ページコード 商品コード 価格
D-25R 1-0410-0301 5557210 ¥230,000
外寸:530×440×H350
電源:単相100V (50/60Hz) 90W
定格時間:30分 厚さ調整:0~15mm
重量:14kg
切断有効寸法:最大径φ140mm
作動方式:手動式
用途:ハム、ソーセージ、しゃぶしゃぶ(半冷凍)、
チャーシュー、キャベツ



スーパー
焼肉店、しゃぶしゃぶ店

④ミートスライサー

ページコード 商品コード 価格
MS30MB 1-0410-0401 6936300 ¥248,000
外寸:590×515×H395
電源:単相100V (50/60Hz) 93/107W
定格時間:15分 厚さ調整:1~13mm
重量:23kg
切断有効寸法:①190 ②240 ③190
作動方式:手動式
用途:ハム、ソーセージ、しゃぶしゃぶ(半冷凍)、野菜
●コンパクト設計の卓上型
●耐酸化、耐塩構造
●刃物交換・掃除が容易
●便利な研磨装置付



スーパー
焼肉店、しゃぶしゃぶ店

⑤ミートスライサー

ページコード 商品コード 価格
MS25MB 1-0410-0501 6410400 ¥163,000
外寸:500×424×H440
電源:単相100V (50/60Hz) 60/74W
定格時間:15分 厚さ調整:1~13mm
重量:16kg
切断有効寸法:①150 ②230 ③150
作動方式:手動式
用途:ハム、ソーセージ、しゃぶしゃぶ(半冷凍)、野菜
●コンパクト設計の卓上型
●耐酸化、耐塩構造
●刃物交換・掃除が容易
●便利な研磨装置付



スーパー
焼肉店、しゃぶしゃぶ店

⑥フードスライサー

ページコード 商品コード 価格
EN-250 1-0410-0601 3549900 ¥118,000
外寸:480×410×H360
電源:単相100V (50/60Hz) 90W
定格時間:20分 厚さ調整:1~12mm
重量:16kg
切断有効寸法:①140 ②160 ③230
作動方式:手動式
用途:ハム、ソーセージ、しゃぶしゃぶ肉(半冷凍)
チャーシュー、キャベツ等



商品動画はこちら

17
ハサミ

18
ピーラー・芽取り・
野菜細工

11
調理機械
(下ごしらえ)

12
ボール・洗い桶

13
水切り・ザル

14
計量スプーン

15
ロート・スコップ

16
缶切・栓抜

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記しるす)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁

フードスライサー



商品動画はこちら

スーパー

焼肉店、しゃぶしゃぶ店

ラーメン店



スーパー

焼肉店、しゃぶしゃぶ店

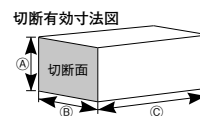
ラーメン店



スーパー

焼肉店、しゃぶしゃぶ店

ラーメン店



① ハッピー ハムスライサー 別梱包

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

HS-17 1-0411-0101 0790500 ¥365,000
 外寸:460×520×H520
 電源:単相100V (50/60Hz) 150W
 定格時間:60分 厚さ調整:1~20mm
 重量:32kg
 切断有効寸法:最大径 φ140mm
 スライス能力:50Hz 2,400枚/h
 60Hz 2,800枚/h
 作動方式:自動・手動の切り換え式(研磨装置付)
 ●どんかつ店、食堂、レストラン、焼肉店、しゃぶしゃぶ店に最適です。キャベツ、ハム、ソーセージ、しゃぶしゃぶ肉(半冷凍)チャーシューのスライス等幅広くお使いいただけます。

ハムスライサーHS-17用 替刃

1-0411-0102 0790600 ¥42,000

② ホバート マニュアル スライサー

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

HS-6N 1-0411-0201 4491100 ¥651,000
 外寸:562×770×H648
 電源:単相100V (50/60Hz) 375W
 定格時間:40分 スライス厚さ:0~24.5mm
 重量:57.15kg
 切断有効寸法:①140 ②265 ③300
 作動方式:手動式
 キャリッジ寸法:260×310×H140
 キャリッジ送り巾:318mm
 給送方法:傾斜給送
 ●肉(半冷凍)、野菜、果物等幅広い用途にご使用できます。
 ●本体は不要な突起物・鋭い目の無い、残葉の留まりにくい構造です。
 ●各ガード・カバー類は工具無しで取り外すことができ、簡単に拭き掃除ができます。

③ ホバート フードスライサー

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

SL-250 1-0411-0301 3721310 ¥254,000
 外寸:430×590×H410
 電源:単相100V (50/60Hz) 180W
 定格時間:15分 スライス厚さ:1~12mmまで
 重量:16kg
 切断有効寸法:①155 ②210 ③233
 作動方式:手動式
 キャリッジ寸法:210×233×H155
 キャリッジ送り巾:210mm
 給送方法:傾斜給送
 ●コンパクトタイプで高性能・高トルク設計のスライサー
 ●多種多様な肉類(半冷凍)・野菜類・チーズなどに威力を発揮致します。
 ●滑らかな外型で容易な清掃・機械各部は工具無しで分解できます。



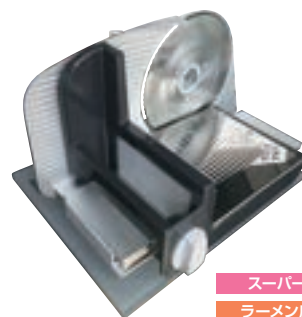
スーパー

ラーメン店



スーパー

ラーメン店



スーパー

ラーメン店

④ リッタースライサー イカロ7

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

1-0411-0401 5211600 ¥49,600
 外寸:240(収納時)/100×340×H200
 電源:単相100V (50/60Hz) 60W
 定格時間:5分 厚さ調整:1~14mm
 重量:3.6kg
 切断有効寸法:最大径φ190×130mm
 作動方式:手動式
 用途:肉(半冷凍)、パン、ハム、チーズ、野菜
 ●使わない時は折りたんで収納可能

⑤ リッタースライサー コンチュラ3

ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

1-0411-0501 5211500 ¥39,000
 外寸:300×390×H245
 電源:単相100V (50/60Hz) 60W
 定格時間:5分 厚さ調整:1~23mm
 重量:4.5kg
 切断有効寸法:最大径φ190×130mm
 作動方式:手動式
 用途:肉(半冷凍)、パン、ハム、チーズ、野菜

⑥ 小型万能スライサー

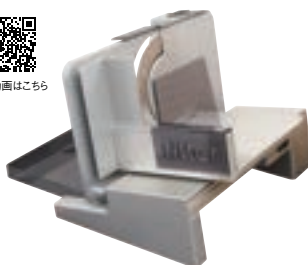
ページコード	商品コード	価格
--------	-------	----

C20J 1-0411-0601 0791320 ¥74,000
 外寸:360×300×H250
 電源:単相100V (50/60Hz) 170W
 定格時間(連続):10分 厚さ調整:1~20mm
 重量:6.4kg
 切断有効寸法:①φ130 ②100 ③180
 作動方式:手動
 用途:ハム、ベーコン、しゃぶしゃぶ(半冷凍)、野菜、タン

フードスライサー



商品動画はこちら



①リッタースライサー セキュラ9



ページコード	商品コード	価格
1-0412-0101	3553630	¥85,000
外寸:300×370×H245 電源:単相100V (50/60Hz) 45W 定格時間:10分 厚さ調整:0.5~23mm 重量:5.3kg 食材の最大サイズ:190×130mm 切断有効寸法:最大径φ130mm 作動方式:手動式 用途:チャーシュー、ハム、ソーセージ ローストビーフ、野菜		

②リッタースライサー ソリダ4



ページコード	商品コード	価格
1-0412-0201	3553520	¥65,000
外寸:380×255×250 電源:単相100V (50/60Hz) 65W 定格時間:5分 厚さ調整:0.5~23mm 重量:3.8kg 切断有効寸法:最大径φ130mm 作動方式:手動式 用途:チャーシュー、ハム、ソーセージ、 ローストビーフ、野菜バンも切れます。		

ミートチョッパー



⑤ボニー 手動式 ミートチョッパー (据付式)



ページコード	商品コード	価格
No.12	1-0412-0501	¥36,000
標準仕様: ナイフ プレート3.2mm		
	1-0412-0502	¥2,700
	1-0412-0503	¥4,800

※押棒付

⑥ボニー 手動式 ミートチョッパー (据付式)



ページコード	商品コード	価格
No.22	1-0412-0601	¥62,000
標準仕様: ナイフ プレート3.2mm		
	1-0412-0602	¥4,500
	1-0412-0603	¥9,000

※押棒付

③ボニー 手動式 ミートチョッパー (ねじ止式)



ページコード	商品コード	価格
No.5-β	1-0412-0301	¥29,000
標準仕様: ナイフ プレート3.2mm		
	1-0412-0302	¥2,400
	1-0412-0303	¥3,100

※押棒付

④ボニー 手動式 ミートチョッパー (ねじ止式)



ページコード	商品コード	価格
No.10-β	1-0412-0401	¥36,000
標準仕様: ナイフ プレート3.2mm		
	1-0412-0402	¥2,700
	1-0412-0403	¥4,800

※押棒付

⑦ボニー 手動式 ミートチョッパー (据付式)



ページコード	商品コード	価格
No.32	1-0412-0701	¥100,000
標準仕様: 右ナイフ 左ナイフ プレート3.2mm		
	1-0412-0702	¥7,600
	1-0412-0703	¥8,200
	1-0412-0704	¥19,000

※押棒付



⑧ボニー ミートチョッパー用 ウィンナーメーカー



ページコード	商品コード	価格
No.5β用	1-0412-0801	¥9,600
No.10β・12β用	1-0412-0802	¥10,300

セット内容:専用ステンレスプレート、ノズルφ22・φ15
ケーシングφ24・φ17

仕様		タイプ		ね じ 止 式		据 付 式		
型 式		③No.5β	④No.10β	⑤No.12	⑥No.22	⑦No.32		
能 力 / 時		12kg	25kg	25kg	40kg	60kg		
サイズ	横 幅	18cm	25cm	25cm	28cm	33cm		
	奥 行	8.3cm	10.3cm	10cm	15cm	16cm		
	高 さ	26cm	30cm	17cm	19cm	21cm		
重 量		2.5kg	4.8kg	4.5kg	7.5kg	12kg		
ロ ー ト 径		8cm×8cm	10cm×9.6cm	10cm×9.6cm	14cm×10cm	16cm×14cm		
プ レ ー ト 径		5.3cm	6.9cm	6.9cm	8.1cm	9.9cm		

〈プレート目(穴)と用途〉

目のサイズ	1.2mm	1.6mm	1.9mm	2.4mm	3.2mm	4.0mm	4.8mm	6.4mm	8.0mm	9.6mm	12.8mm	16.0mm	19.2mm
牛・豚肉ミンチ					●	○	○						
魚 肉 ミンチ				○	●	○	○						
魚肉(小骨付き)					○	○	●	○	○				
魚肉(かまぼこ用)	○	●	○	○					●	●	●	●	●
養 魚 餌							○	○					
養 鰻 餌		○	○	○									
コロッケ・じゃがいも						○	○	●	○				
み そ 豆					○	○	●	○	○				
の り						○	○	●	●	○			
い か ・ た こ					●	○	○						
製 あ ん 用		●	○	○									

※この表は、左側に記入の材料を使用する場合●をつけたプレートが最適ですが、用途に応じて使い分けてください。



⑨豆ひき器 大型ホッパー付

ページコード	商品コード	価格
1-0412-0901	4548700	¥39,000
外寸:200×300×H400 投入口径:φ49 出口径:φ62 重量:5kg 標準仕様:プレート3.2mm ●ホッパーが大きいので約8合の豆が入ります。		



⑩カロリーミンチ

ページコード	商品コード	価格
VC-081	1-0412-1001	¥2,600
250×115×H202 本体:ポリプロピレン 押え棒:木製 カッター:ステンレス鋼 吸盤:エラストマー樹脂 ハンドル:ABS 重量:0.6kg 付属品: (プレート粗目(8mm) 押え棒) 細目(4mm) ●底面の強力吸着盤でしっかり固定でき、楽に挽けます。		