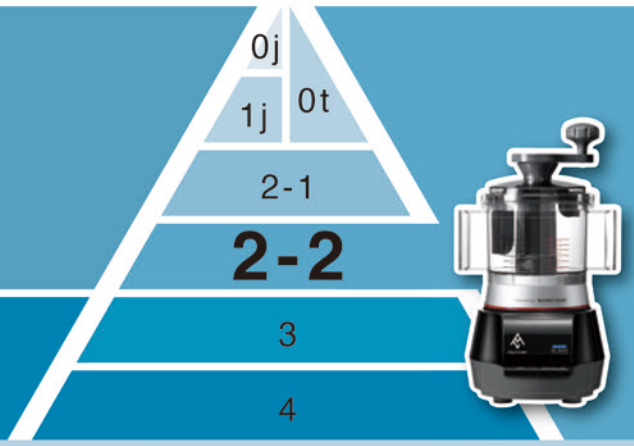
MULTI CHEF

「介護・嚥下調整食」にも マルチシェフ



フードプロセッサーで作る

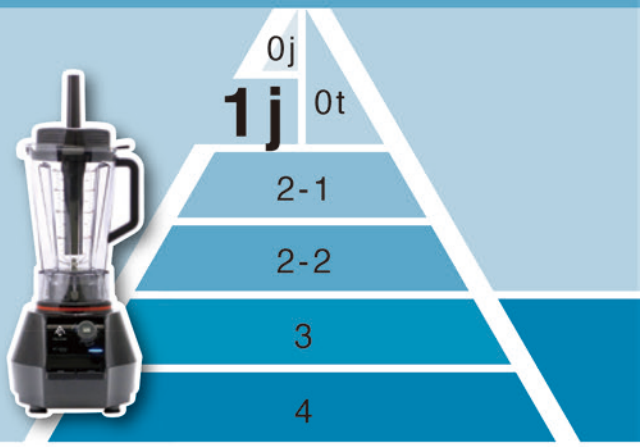
一般社団法人 日本摂食・嚥下リハビリテーション学会
嚥下調整食分類 2013 **「コード／ 2-2」**

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たべることが可能

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
たんぱく質含有、多少のざらつきがある



マルチシェフ ラインナップ

フードプロセッサー

MC-5000FPS

MC-1500FPSR

ミルブレンダー

ミル⇄ブレンダー
［2WAY タイプ］

MC-121DMBL

ブレンダー

強化樹脂ボトル

MC-2000BLR

ステンレスボトル

MC-2000BLSSR

	MC-5000FPS	MC-1500FPSR	MC-121DMBL	MC-2000BLR	MC-2000BLSSR
容量	5.0L	3.0L	1.2L / 0.3L	2.0L	2.0L
1回の処理量（目安）	1,200g	800g	250～900ml / 50～250m l	300～1500ml	300～1500ml

※処理量は、食材により変わります。

THE JAPAN CREATION
―― 日本の発想をカタチにする ――

フードプロセッサー

マルチシェフ(大型)
フードプロセッサー
MC−5000FPS 外1

1930000 ¥220,000
容器・蓋用スクレバー付

マルチシェフ(中型)
フードプロセッサー
MC−1500FPSR 外1

1559590 ¥120,000

01 ／波形のカッティングブレード

- なめらかな仕上がりを実現
- 筋の多い肉や繊維の多い葉物野菜も粉砕

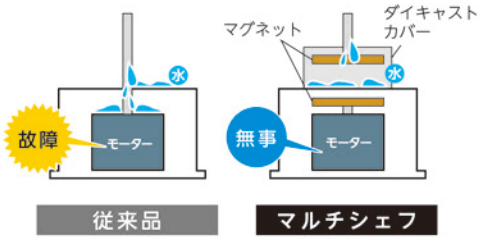
02 ／食材漏れを防ぐ

- パッキン付きのカバー

- 高いセンターポール

03 ／モーターへのダメージ軽減

- モーターへの水分浸入を軽減する構造



シャフト回転軸がモーターと直結していないため、水分浸入による故障を軽減しています。

04 ／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

- 大きな対流でまぜる

洗浄・消毒殺菌方法の目安

パーツ	主な材質	洗浄		消毒殺菌			
		手洗（中性洗剤）	食器洗浄機	煮沸	次亜塩素酸	消毒保管庫	アルコール
カッティングブレード	ステンレス	○	○	○	△注 1	○	○
スライサー							
デュアルシュレッダー							
おろしディスク							
ベントシャフト	ナイロン樹脂	○	○	△注 2	×	○	○
ストレートシャフト							
スクレーパーアーム							
ワークボール	ポリカーボネイト	○	△注 3	×	△注 4	△注 3	○
カバー							
プッシャースリーブ							
スクレーパーヘラ	シリコン	○	○	×	×	○	○
パッキン							

注 1　長時間の漬け置きや次亜塩素酸の残留は刃の割れや欠け、サビ発生の原因になります。次亜塩素酸をご使用した場合は、流水でしっかり洗い流し、完全に乾燥して保管してください。
注 2　ナイロン樹脂は材質上吸水性があり、長期的に煮沸消毒をしていると樹脂の劣化を早める場合があります。
注 3　経年使用で加水分解（白濁・ひび割れ）の可能性があります。スチーム口や熱湯・煮沸処理を避け、自然乾燥する方法をおすすめします。　アルカリ性洗剤での洗浄は樹脂劣化を早め、加水分解（白濁・ひび割れ）の原因になります。
注 4　長時間の漬け置きや次亜塩素酸の残留は耐久性を損なう可能性があります。次亜塩素酸をご使用した場合は、流水でしっかり洗い流し、乾燥して保管してください。

ブレンダー

強化樹脂ボトル

マルチシェフ
ブレンダー
（強化樹脂ボトル）
MC−2000BLR 外1
1192301 ¥142,000

ステンレスボトル

マルチシェフ
ブレンダー
（ステンレスボトル）
MC−2000BLSSR 外1
1930501 ¥150,000

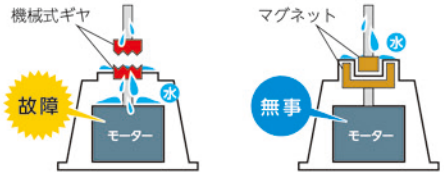
01 ／ギヤ破損と水分浸入を軽減

従来品

機械式ギヤ
- 噛み合ったギヤの破損
- モーター内部まで水分が浸入

マルチシェフ

マグネット・ギヤ
- ギヤの破損がない
- 水分浸入がない



02 ／高い切削性能

- なめらかな仕上がりを実現
- 皮や繊維も粉砕

03 ／分解・清掃で衛生的

- 分解・清掃ができる

ミルブレンダー

マルチシェフ
ミルブレンダー
MC−121DMBL 外1
1240440 ¥48,000

01 ／ミル ⇄ ブレンダーの2WAY タイプ

- 日々使いやすいブレンダー
- 液体も固形物も使えるミル

02 ／高い切削性能

- 毎分 20,000 回転の高速回転

ブレンダー専用

ミル専用

03 ／分解・清掃で衛生的

- 分解・清掃ができる

04 ／タイマーで調理時間を管理

自動でミルとブレンダーの設定時間が切り替わります。
- ミル：5 秒〜1 分／5 秒間隔
- ブレンダー：5 秒〜1 分／5 秒間隔
  1 分〜3 分／10 秒間隔

いつもの食材を、
いつもの時間だけ調理するので、
調理する人を選びません。

洗浄・消毒殺菌方法の目安

パーツ	主な材質	洗浄		消毒殺菌			
		手洗（中性洗剤）	食器洗浄機	煮沸	次亜塩素酸	消毒保管庫	アルコール
ブレード	ステンレス	○	○	○	△注 1	○	○
ボトル（MC-2000BLSSR）							
ボトル（MC-2000BLR ／ MC-120DMBL）	ポリカーボネイト	○	△注 3	×	△注 4	△注 3	○
ボトル台座							
キャップ							
カバー（MC-120DMBL）							
パッキン	シリコン	○	○	×	×	○	○
カバー（MC-2000BLR ／ MC-2000BLSSR）	ポリプロピレン	○	○	×	○	○	○
スティックプッシャー							

注 1　長時間の漬け置きや次亜塩素酸の残留は刃の割れや欠け、サビ発生の原因になります。次亜塩素酸をご使用した場合は、流水でしっかり洗い流し、完全に乾燥して保管してください。
注 2　ナイロン樹脂は材質上吸水性があり、長期的に煮沸消毒をしていると樹脂の劣化を早める場合があります。
注 3　経年使用で加水分解（白濁・ひび割れ）の可能性があります。スチーム口や熱湯・煮沸処理を避け、自然乾燥する方法をおすすめします。　アルカリ性洗剤での洗浄は樹脂劣化を早め、加水分解（白濁・ひび割れ）の原因になります。
注 4　長時間の漬け置きや次亜塩素酸の残留は耐久性を損なう可能性があります。次亜塩素酸をご使用した場合は、流水でしっかり洗い流し、乾燥して保管してください。

特別養護老人ホーム

表の見方：（例）入居者が80名の施設

フードプロセッサーを使用する場合：「MC5000・1台」または「MC1000／MC1500・2台」
ブレンダーを使用する場合：「MC2000・2台」または「MC120・3台」または「MC2000・1台 と MC120・2台」が使用目安です。

入居者数	フードプロセッサー		ブレンダー	
	MC5000（5.0L）	MC1000／MC1500（3.0L）	MC2000（2.0L）	MC120（1.2L）
30	–	1	1	1
50	1	1	1	2
80	1	2	2	3
			または（ 1 と 2 ）	
100	2	2	2	–
	または（ 1 と 1 ）			
150	2	4	3	–
	または（ 1 と 2 ）			

※入居者数に対して調理数約 50%で試算

病院・介護老人保健施設

表の見方：（例）床数が150名の施設

フードプロセッサーを使用する場合：「MC5000・1台」または「MC1000／MC1500・2台」
ブレンダーを使用する場合：「MC2000・2台」または「MC120・3台」または「MC2000・1台 と MC120・2台」が使用目安です。

床　数	フードプロセッサー		ブレンダー	
	MC5000（5.0L）	MC1000／MC1500（3.0L）	MC2000（2.0L）	MC120（1.2L）
30	–	1	1	1
80	1	1	1	2
150	1	2	2	3
			または（ 1 と 2 ）	
200	2	2	2	–
	または（ 1 と 1 ）			
300	2	4	3	–
	または（ 1 と 2 ）			

※床数に対して調理数約 25%で試算

『日本摂食嚥下リハビリテーション学会会誌 17（3）：255-267, 2013』または
日本摂食嚥下リハビリテーション学会 HP ホームページ『嚥下調整食学会分類 2013』
を必ずご参照ください。
表はデザイン上改変しています。表の理解にあたっては『嚥下調整食学会分類 2013』
の本文をお読みください。

※提供する品目数、人数によっては適正商品や台数は変わってきます。
1 日あたり 3 食（朝昼晩）5 品目（1 品 /100 g）調理として試算

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

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

※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。

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
EBM EBEMATSUSHOJI CO.,Ltd.
江部松商事株式会社
〒959-1277　新潟県燕市物流センター 3-20
TEL　：(0256) 63-2569
FAX　：(0256) 63-3249
Email　：info@ebematsu.co.jp
HP　：https://www.ebematsu.co.jp/

ホームページ　パンフレットPDF