Cuisinart®

プロ向け業務用 総合カタログ

無料貸出実施中
（往復送料無料）

お問合せは
コンエアージャパン合同会社
TEL：
03-5413-8352
受付 9:00～12:00／13:00～18:00（土日祝・弊社休業日時を除く）

新製品

ハイパワーは当たり前！

驚くほどの静音性

サイレント パワー ハンドミキサー

HM-PRO6J

「フードプロセッサーといえばクイジナート」

そんな代名詞を持ち、世界のトップシェフから信頼と
不動の人気を誇る、クイジナート。
そのクイジナートのハンドミキサーは、
自慢のハイパワーはそのままに、
静音と軽量を両立させました。
場所や時間を選ばない操作性のよさを実感いただけます。

ハイパワー
175W

DCモーター
採用

日々の作業に寄りそう細やかな設計

DCモーター

起動トルクが高く、制御性に優れているために、回転数を細かく設定できる特徴があります。また、小型軽量であり、消費電力や静音性の面でも優れています。

使いこなしやすい速度域

低速～高速6段階。
変速スイッチは、手元をみなくても感覚的に操作できる、レバー式。

ラバーグリップ

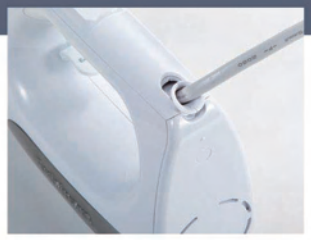
手持ち部分は、耐油性に優れたラバーグリップ。握りやすい、すべりにくい、そして低振動低負担。連日の作業でも疲れにくい。

安心の自立性

本体後方はフラットな形状。作業を一旦注視したい時も、サッと手軽における。

フレキシブルな電源コード

電源コードは前後左右にフレキシブルに動きます。利き手を問わず使いやすい仕様。天井からのリーラーコンセントにも対応しやすい位置にコードを取り付けました。



ロング&ビッグワイヤー

深いボールの底にもらくらく届くロングビーター。
ヘッド部分は、食材を書き込みやすく作業効率のよいビッグワイヤー。洗いやすい衛生的な形状。

HM-PRO6J	
製品寸法	W85×D205×H291mm(※ビーター装着時)
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	175W　定格時間:10分
コード長	1.5m
回転数	350～1,100回転/分の6段階
材質	[本体]ABS樹脂　[グリップ]NBR　[ビーター]ステンレス
付属部品	ビーター 2本組1セット(別売り価格 ¥3,000(税抜))
製品重量	約1.1kg
価格	¥9,800(税抜)

動画でみる

新製品

オリジナルアイスクリームが

低コストで少量から始められる

アイスクリームメーカー

ICE-PRO100J

予冷不要!
完成後の保冷機能あり!
ジェラートやソルベにも!

コンパクトサイズで コンプレッサー内蔵式

A3サイズ程度のスペースに設置できる大きさ。製品底面に持ち手用のくぼみがあり、女性でも持ち運べるので、据え置きする必要もありません。
コンプレッサー内蔵式なので、液状の材料をアイスクリーム状に仕上げます。

予冷不要。冷却状態キープ機能あり。

調合材料を入れてタイマーをセットしたら、スイッチON！機械を予冷する必要もありません。約40~50分で完成。
設定時間になるとブザーでお知らせします。
すぐに取り出さなくても、完成から10分を経過すると自動的に保冷モードが10分間継続します。

少量ずつ作れるから フードロス防止にも!

一度に投入できる調合材料は約700mlと小さめのつくりなので、多品種を少量ずつ作りたい場合に非常に適しており、フードロス防止にもつながります。
ジェラートやソルベもつくれます。（ジェラートパドル標準装備）

ICE-PRO100J			
製品寸法	W300 × D425 × H255mm		
電源	AC100V 50/60Hz		
消費電力	150W	冷媒	R600a
コード長	1.5m	タイマー設定	10~60分
容器容量	1.4L／材質：アルミ		
最大仕込量目安	700ml（※食材により異なります）		
付属部品	アイスクリームパドル、ジェラートパドル、ボール、カバー		
製品重量	約11kg		
価格	¥78,000（税抜）		

1台で何役もこなす多機能タイプと、刻み・ペースト・かくはんをこなす単機能タイプ。店舗の規模や使用用途によって選べる多彩なラインナップです。

DLC-NXシリーズ

4.2ℓ

			多機能タイプ	単機能タイプ
用途	部品	食材	DLC-NXJ2PG	DLC-NXJ2PS
食材の下拵え（生野菜、肉、魚）	メタルブレード	玉ねぎ（みじん切り）	1.4kg（約7個）	1.4kg（約7個）
		肉ミンチ（牛肉）	1kg	1kg
		イカのすり身	1kg	1kg
		アーモンド粉砕	800g	800g
		ごま（ペースト）	1kg	1kg
		食パン（パン粉）	1.5斤	1.5斤
	1mmスライサー	キャベツ	1kg	–
		きゅうり	1.2kg（約12本）	–
	おろし金	大根	1.5kg（約1.5本）	–
		生姜	1.8kg	–
	ドゥブレード	小麦粉	1kg	–
病院・介護食（流動食・刻み食）	メタルブレード	おかゆ（流動食）	1.6kg	1.6kg
		肉じゃが（流動食）	1.8kg	1.8kg
		野菜炒め（刻み食）	1kg	1kg

多機能タイプ 単機能タイプ	多機能タイプ		
メタルブレード 刻み・ペースト・かくはん	ドゥブレード こねる	1mmスライサー 薄切り	おろし金 おろし

DLC-N7シリーズ

3.0ℓ

DLC-10PRO

1.9ℓ

単機能タイプ	多機能タイプ	単機能タイプ	単機能タイプ	多機能タイプ
DLC-NXJ2SS	DLC-N7JPG	DLC-N7JPS	DLC-N7JSS	DLC-10PRO
1.4kg(約7個)	1kg(約5個)	1kg(約5個)	1kg(約5個)	400g(約2個)
1kg	800g	800g	800g	400g
1kg	800g	800g	800g	400g(約1杯)
800g	500g	500g	500g	250g
1kg	700g	700g	700g	350g
1.5斤	1斤	1斤	1斤	4枚(6枚切り)
–	700g	–	–	300g(約1/4玉)
–	800g(約8本)	–	–	500g(約5本)
–	1kg(約1本)	–	–	500g(約1/2本)
–	1kg	–	–	500g
–	700g	–	–	300g
1.6kg	1.5kg	1.5kg	1.5kg	400g
1.8kg	1.6kg	1.6kg	1.6kg	700g
1kg	700g	700g	700g	400g

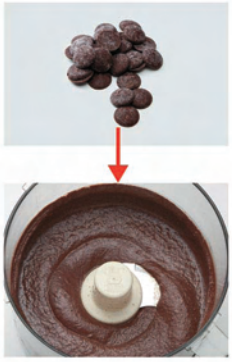
調理の下ごしらえを瞬時に処理するクイジナート基本セット刃が厨房を強力サポート！

多機能タイプ　単機能タイプ

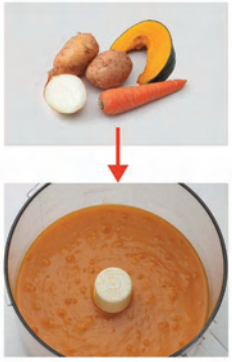
メタルブレード　刻み・ペースト・かくはん

野菜の粗切り、みじん切り、肉のミンチやペーストと、多岐に渡り幅広く使えるステンレスブレード。切れ味を追求したノコギリ刃のような加工は、ナッツや冷凍果実のかくはんもこなす優れもの。

飲食・製菓・介護の現場で！メタルブレードは幅広く活躍します。



チョコレートの
かくはんから乳化まで



滑らかなポタージュ
作りもあっという間

魚介のすり身も
弾力ある仕上がりに

多機能タイプ

ドゥブレード　こねる

生地作り専用刃。パンを始めとした中華まんじゅうやピザ、餃子の皮作りに最適。手間のかかる生地こねもわずか3分での仕上げ。水分を少しづつ足しながら作業ができるので、好みの生地に仕上げることが可能。

多機能タイプ

おろし金　おろし

短時間でおろすことができるので、風味を損なうことはありません。大根や生姜、りんごやチーズなど、円盤状のおろし金がきめ細やかな仕上がりを可能に。

フードプロセッサー。

多機能タイプ

1mmスライサー　薄切り

均一で鋭い切れ味の薄切り刃。2種類の食材投入口を使い分け、キャベツの千切りやきゅうりやピーマンのスライスも切り口を崩すことなくきれいな仕上がり。また2mm/3mm/4mmスライサーの別売パーツも充実。

※3mmスライサーはDLC-10PROのみ対応。

多機能タイプ

シュレッダー（別売パーツ）　細切り

にんじんや大根などの細切りに最適。細切り用（約1.5mm）と、中細切り用（約3mm）が用途に応じて選べます。

※機種によっては対応していないものもあります。

使いやすいスイッチ構造

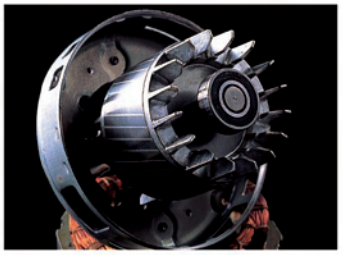
作業しやすいピアノタッチのレバー操作。微妙な仕上がりを要求されるプロの現場でも対応できるよう、押している間だけかくはんされるPULSEスイッチ（断続運転）を採用。仕上がり具合を徹底的に追求するプロのニーズに充分に応えることが可能です。

耐熱耐冷性に優れた容器

軽くて丈夫な強化プラスチックを採用。耐熱は約120℃まであるので、食器洗浄乾燥機に対応します。また、より衛生的で強靭な耐久性を求める現場向けにステンレス容器※のご用意もございます。

※ステンレス容器はDLC-NX/DLC-N7のみ対応

耐久性に優れたインダクションモーター



耐久性とトルクの強さを兼ね備えたインダクションモーターを採用することで、負荷に強くより快適に現場でご使用いただけます。

フードプロセッサー DLC-NX シリーズ

用途や目的別に揃えた3機種
4.2リットルフードプロセッサー。DLC-NXシリーズ。

多機能タイプ
DLC-NXJ2PG

電源	:100V 50/60Hz
消費電力	:370/480W
回転数(回/分)	:約1,500/1,800回/分
電源コード	:約1.8m
容量	:約4.2ℓ
定格時間	:30分
製品重量	:約9.8kg(メタルブレード含む)
サイズ	:約幅221×奥行315×高さ435mm
付属の刃	:メタルブレード、ドゥブレード、1mmスライサー、おろし金

¥160,000(税抜)

単機能タイプ
DLC-NXJ2PS

製品重量:
約9.2kg(メタルブレード含む)
サイズ:
約幅221×奥行315×高さ343mm
付属の刃:メタルブレード

¥130,000(税抜)

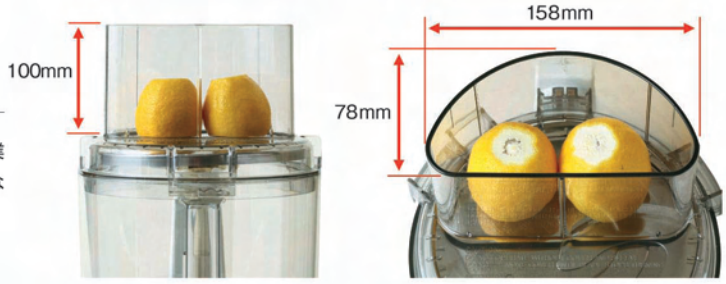
単機能ステンレスタイプ
DLC-NXJ2SS

製品重量:
約10.2kg(メタルブレード含む)
サイズ:
約幅311×奥行305×高さ346mm
付属の刃:メタルブレード

¥150,000(税抜)

食材投入口は最大級の大きさ(当社比) DLC-NXJ2PG

食材投入口幅158mmのワイドな作り。一度に大量の食材処理を可能にすることで作業効率は格段にアップ。スライスやおろしを大量に処理しても切り口を崩さずきれいな仕上がり。(高さ100mmまで)



フードプロセッサー DLC-10PRO

小規模施設や少量に特化した多機能タイプ。
1.9リットルフードプロセッサー。DLC-10PRO

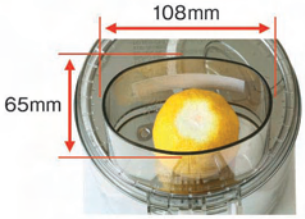
多機能タイプ
DLC-10PRO

電源	:100V 50/60Hz
消費電力	:330W
回転数(回/分)	:約1,500/1,800回/分
電源コード	:約1.8m
容量	:約1.9ℓ
定格時間	:10分
製品重量	:約5.6kg(メタルブレード含む)
サイズ	:約幅182×奥行252×高さ348mm
付属の刃	:メタルブレード、ドゥブレード、1mmスライサー、おろし金

¥46,000(税抜)

小型でも十分な食材投入口

小型ながら、食材投入口は108mmと十分な大きさ。生姜は一度に500gまでおろすことが可能。(高さ75mmまで)

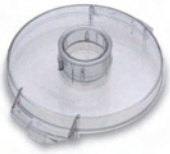


耐久性に優れたワークボール

軽くて丈夫な強化プラスチックを採用しており、耐熱性は約120℃まであるので、食器洗浄乾燥機にも対応します。

シンプルカバーで単機能タイプに早変わり

オプショナルパーツのシンプルカバーを取り付ければ、お手入れ簡単な刻み・ペースト・かくはん・こねる専用の単機能タイプとしてご使用いただけます。



クリーナーとしても使える専用スパチュラ

専用スパチュラは、食材を無駄なくかき出せます。また、持ち手の先端部分をクリーナーとしてご使用いただくと、ブレードの内部に混入した食材の残りカスを洗浄することができます。

新型3.0リットルフードプロセッサー。徹底的に作業効率アップを追求したDLC-N7シリーズ。ステンレスタイプも新登場！

動画でみる

多機能タイプ
DLC-N7JPG

電源　:100V 50/60Hz
消費電力　:360W/380W
回転数(回/分):約1,500回/1,800回
電源コード　:約1.8m
容量　:約3.0ℓ
定格時間　:25分
製品重量　:約7.6kg(メタルブレード含む)
サイズ　:約幅212×奥行298×高さ406mm
付属の刃　:メタルブレード、ドゥブレード、1mmスライサー、おろし金

¥115,000(税抜)

単機能タイプ
DLC-N7JPS

製品重量:
約7.2kg(メタルブレード含む)
サイズ:
約幅212×奥行298×高さ337mm
付属の刃:メタルブレード

¥95,000(税抜)

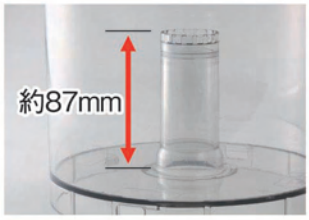
単機能ステンレスタイプ
DLC-N7JSS

製品重量:
約7.8kg(メタルブレード含む)
サイズ:
約幅304×奥行298×高さ337mm
付属の刃:メタルブレード

¥110,000(税抜)

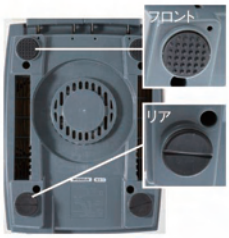
液漏れ防止の高いセンターポールを実現

メタルブレード内部にパッキンを取り付け、液状の食材処理も漏れにくい構造へと大きく進化。



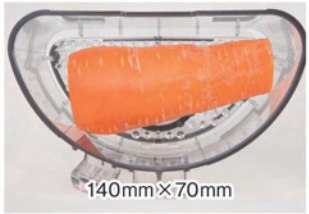
安定感抜群の底板仕様

底板振動吸収タイプの足を採用。フロント側は本体のズレを防止し、リア側は振動を吸収し、作業中の機械の動きを最大限抑える新設計。



食材投入口がワイドに

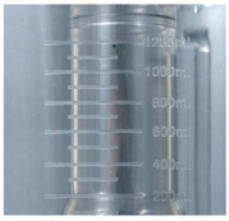
食材投入口は約140mmのワイドな作り。一度に処理できる食材の量も格段にアップ。(高さ75mmまで)



目盛り付きワークボール

ワークボールは100ml単位で1200mlまでの目盛表示つきとなり、作業効率がさらにアップ。

※樹脂ワークボールのみ。



使いやすさを極めた、クイジナート独自の充実したN7シリーズの機能

ステンレスワークボール

使用頻度が高く、より強靭な耐久性を求める調理現場向けのステンレスワークボール。ステンレスなので壊れにくく、耐食性にも優れ、より衛生的にご使用いただけます。使い易いダブルハンドルタイプ。

※N7JPG・N7JPSは別売。

シンプル構造のワークボール

従来の突起物を無くし、よりお手入れし易いすっきりとした構造に進化したワークボール。

着脱がスムーズなワークボール

本体からの着脱が、よりスムーズになりました。

食材が残りにくい新型メタルブレード

ワークボール底面とブレードのすきまを極限まで少なくした新型ブレード。従来モデルよりも食材がワークボール底面にたまることなく、作業効率がアップ。

放熱用のスリットを廃止

本体側面からの食材やその他の混入を防ぐため、放熱用のスリットを廃止。内部に放熱できる仕組みをつくり、お手入れもサッとひと拭きできるシンプルな仕上がりに。

食材加工例と処理時間の目安

			容器容量4.2ℓ			容器容量3.0ℓ			容器容量1.9ℓ
			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			350g/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			5g/15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			150g/10秒			100g/10秒
ポタージュ	ピューレ	最大量	1.5kg/1分			1.25kg/3分			400g/30秒
牛肉(角切り)	ミンチ	最大量	1kg/15秒			800g/15秒			400g/30～40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/20～30秒			400g/40秒
		最少量	100g/10秒			80g/10秒			100g/15～20秒
生いか	すり身	最大量	1kg/1分			800g/1分			400g/1分～1分30秒
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

刻み・ペースト・かくはん

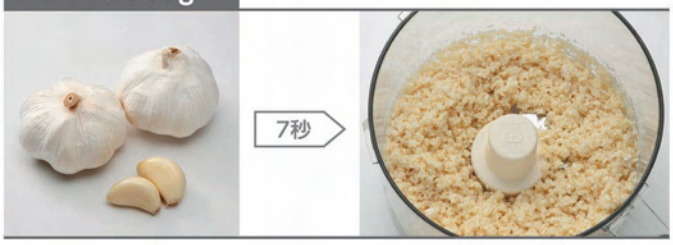
メタルブレード

多機能タイプ
単機能タイプ

玉ねぎ/1.4kg

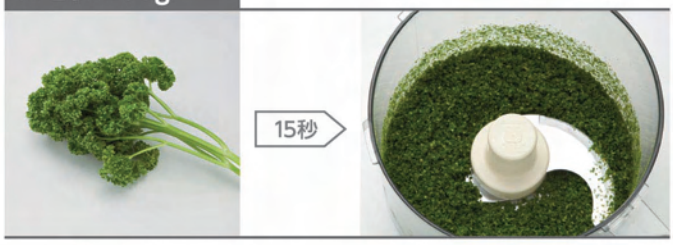
断続運転(PULSEスイッチ)で均一なみじん切りに。

にんにく/500g



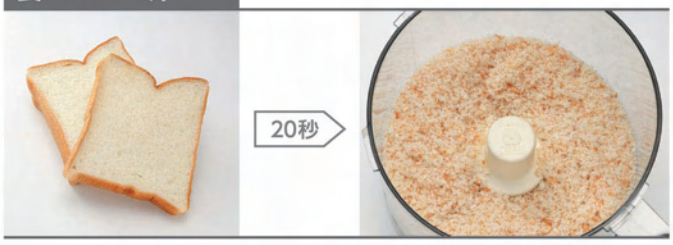
断続運転(PULSEスイッチ)で均一なみじん切りに。

パセリ/200g



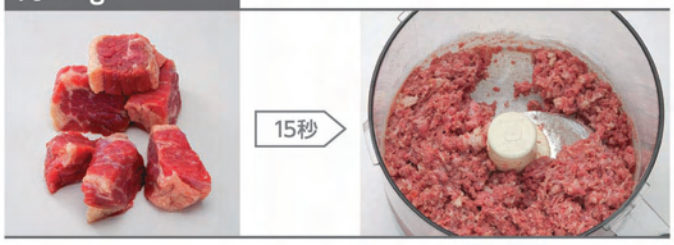
連続運転(ON)で均一なみじん切りに。

食パン/1.5斤



連続運転(ON)できめ細やかなパン粉に。

肉/1kg

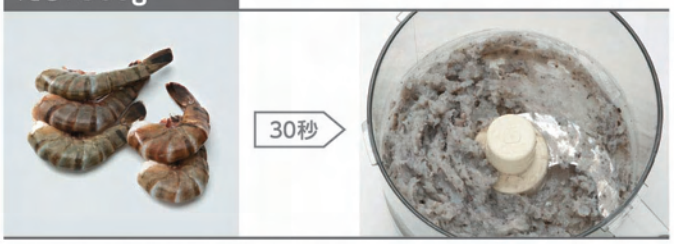


断続運転(PULSEスイッチ)数回後、連続運転(ON)で弾力のあるミンチ状に。

アーモンド/800g

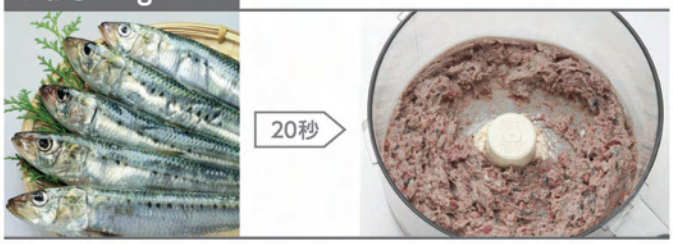
断続運転(PULSEスイッチ)数回後、連続運転(ON)で均一な粉砕状に。

えび/500g



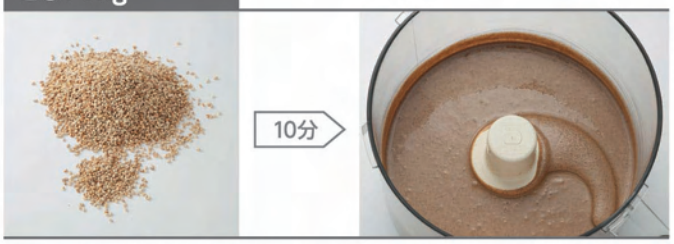
断続運転（PULSEスイッチ）数回後、連続運転（ON）で滑らかなすり身状に。

いわし/1kg



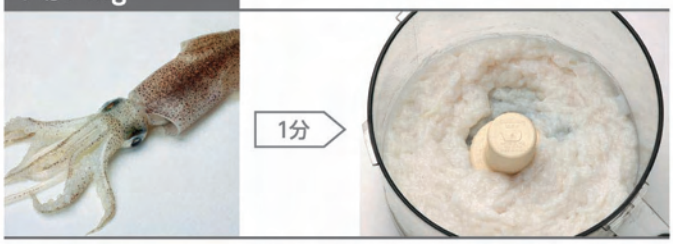
断続運転（PULSEスイッチ）数回後、連続運転（ON）で滑らかなすり身状に。

ごま/1kg



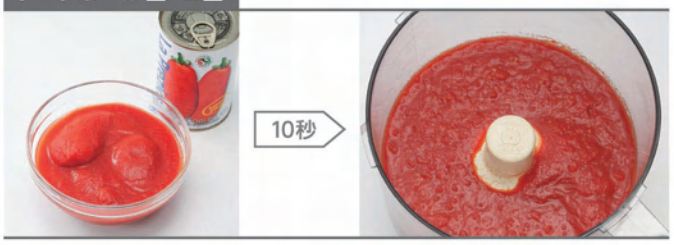
断続運転（PULSEスイッチ）数回後、連続運転（ON）で滑らかなペースト状に。

いか/1kg



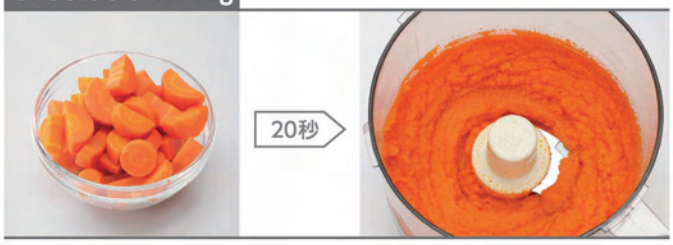
断続運転（PULSEスイッチ）数回後、連続運転（ON）で滑らかなすり身状に。

トマトホール缶/2缶



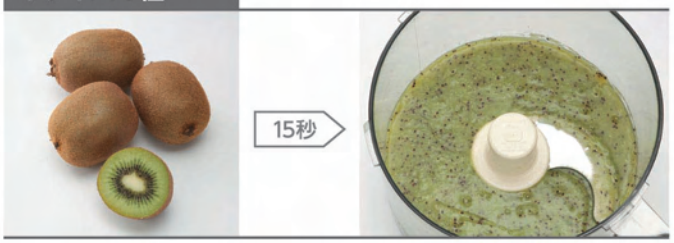
連続運転（ON）で滑らかなペースト状に。

にんじんボイル/700g



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。

キウイ/10個

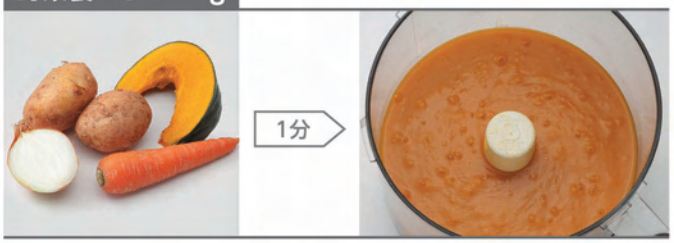


断続運転（PULSEスイッチ）数回後、連続運転（ON）で滑らかなソース作りに。

チョコレート/1kg

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。

野菜裏ごし/1.5kg

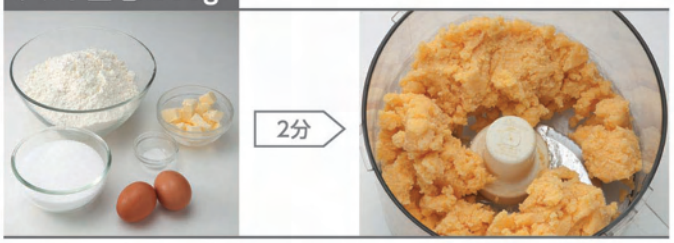


煮野菜を断続運転（PULSEスイッチ）数回後、連続運転（ON）でポタージュの裏ごしに。

冷凍果実/600g

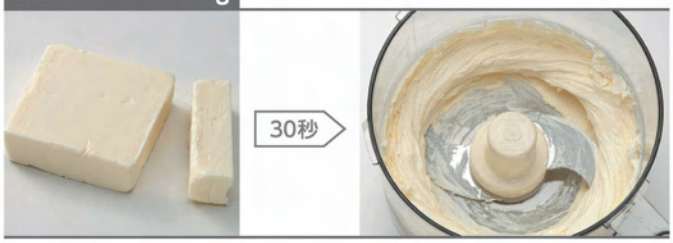
断続運転（PULSEスイッチ）数回後、連続運転（ON）のまま生クリームを投入してアイスクリームに。

タルト生地/500g



断続運転（PULSEスイッチ）数回後、液体以外の材料投入。断続運転（PULSEスイッチ）しながら液体を投入してそぼろ状のタルト生地に。

クリームチーズ/700g



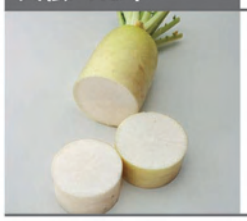
断続運転（PULSEスイッチ）数回後、連続運転（ON）で滑らかなクリーム状に。

おろし

おろし金

多機能タイプ

大根/1.5本



40秒

食材投入口に材料を入れて連続運転（ON）できめ細やかな大根おろしに。

生姜/1.8kg

1分

食材投入口に材料を入れて連続運転（ON）できめ細やかなおろし生姜に。

薄切り（スライサー）

※機種により、2mm/3mm/4mm
スライサーの別売パーツがあります。

1mmスライサー

多機能タイプ

キャベツ/1/2玉

30秒

食材投入口に材料を入れて断続運転（PULSEスイッチ）で均一な千切りに。

きゅうり/12本

15秒

食材小口投入口に材料を入れて連続運転（ON）できれいな輪切りに。

レモン/8個

15秒

食材投入口に材料を入れて連続運転（ON）できれいな輪切りに。
※柑橘系は2mmスライサーを使用します。

ピーマン/10個

10秒

食材小口投入口に材料を入れて連続運転（ON）できれいな輪切りに。
※ピーマンは2mmスライサーを使用します。

こねる

ドゥブレード

多機能タイプ

断続運転（PULSEスイッチ）数回後、液体以外の材料投入。
連続運転（ON）しながら液体を投入してパンやピザ生地に。

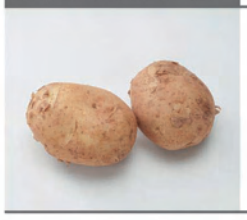
生地こね/1kg

3分

別売パーツ シュレッダー（細切り/中細切り）

多機能タイプ

じゃがいも/10個



20秒

熱いまま食材投入口に材料を入れて連続運転（ON）でマッシュポテトに。

にんじん/大6本

20秒

新価格!!!

人気の高いN7シリーズの2機種が、よりお求めやすくなりました。

＜対象機種＞

DLC-N7JPG・DLC-N7JPS

多機能タイプ　単機能タイプ

単機能タイプ　容量3L

DLC-N7JPS

旧価格：~~￥100,000~~(税抜)

新価格
￥95,000(税抜)

容量3L　多機能タイプ

DLC-N7JPG

旧価格：~~￥120,000~~(税抜)

新価格
￥115,000(税抜)

容量3L　単機能ステンレスタイプ

DLC-N7JSS

￥110,000(税抜)

無料おためしお貸出しサービスについて

ご購入をご検討されているお客様に、実際の使用感をおためしいただけるよう、
無料おためしサービスを行っています。（往復の送料無料）

詳しくは **03-5413-8352** までお問合せください。

動画でみる

ホットブレンダー

熱い食材処理用に開発された小型高性能ハイスピードプロセッサー

CBT-500PRO2

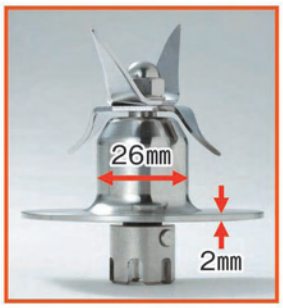
電源	:100V 50/60Hz	容器容量	:約1.5ℓ
消費電力	:270W	処理容量	:最大1.0ℓ
回転数(回/分)	:LOW 約15,000回/分	定格時間	:連続(4分運転2分停止の連続)
	:HIGH 約18,000回/分(無負荷時)	製品重量	:約4.5kg
電源コード	:約1.5m	サイズ	:約幅191×奥行218×高さ440㎜

¥60,000(税抜)

かくはん性能に優れた頑強な作りのブレード採用

ステンレスブレード CBT-501N

※従来モデルのCBT-500PROにも使用可能



CBT-500PRO2のブレード

より衛生的な洗浄を実現する分解構造

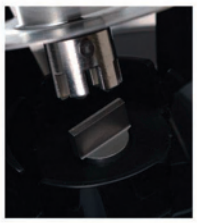
食材が直接触れるボトル内部のパーツ6種は、簡単に分解洗浄ができ、とても衛生的です。

モーターを保護するダブルセキュリティ機能

過電流からモーターを保護するリセットスイッチとモーター温度が90℃以上になると自動停止し、モーター本体の焼き切れを防止するサーモスタットのダブルセキュリティ機能を装備。

耐熱性に優れたメタルクラッチ

ブレードと本体クラッチ接合部のトラブルを防ぐために生まれた金属製のクラッチを使用。負荷や取り扱いミスによるトラブルを最小限に抑えます。



施設で…

嚥下調整食の調理にも クイジナート・ハイスピードプロセッサーが、欠かせません

クイジナート・ハイスピードプロセッサーは100℃までの熱い食材をなめらかに加工できるミキサーです。熱いまま加工できるので、嚥下調整食の調理にも最適です。

お味噌汁

さばの味噌煮

新設計のパワフルモーター搭載！

ハリケーンブレンダー

動画でみる

ジュース、スムージー、スープ作りはもちろん、介護食、病院食、離乳食づくりにも活躍！

CBT-PRO1500-J

電源	:AC100V 50Hz/60Hz
消費電力	:900W
定格時間	:3分
容器容量	:1,750mℓ
容器処理量	:最大:1,500mℓ 最小:150mℓ
回転数(約)※1	:高速:18,000回/分 低速:14,000回/分
	:アイスクラッシュ時:最高22,000回/分
材質	:[本体]ABS樹脂(色:ホワイト)
	:[容器]トライタン[ブレード]ステンレス
製品寸法※2	:幅196×奥行239×高さ436(mm)
製品重量(約)※2	:5.1kg
電源コード(約)	:1.5m(有効長)

¥55,000(税抜)

※1 無負荷時
※2 本体にブレンダーボトルをすべてセットした状態

HOT/COLD食材に対応するトライタン※樹脂ボトルを採用

ソフトグリップハンドルは人間工学に基づいた**握りやすい設計**。容器の素材は軽くて透明度が高く、**耐久性・耐熱性に優れたトライタン**※で、大容量を注ぐ際やお手入れもラクラク。

※「Tritan/トライタン」はイーストマンケミカルカンパニーの商標または登録商標です

誰でも簡単操作・安心のセキュリティ

2種類のプログラム(スムージー・アイスクラッシュ)を搭載し、食材を入れて**ボタンを押すだけで調理が完了**。スピードは食材に合わせて選べる**HIGH**と**LOW**(パルス機能付)。タイマーは**最大3分**まで1秒単位で設定可能。設定しなくても3分後に**自動で運転を停止**し、撹拌し過ぎを防げる。

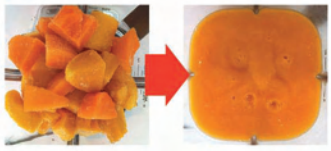
高負荷がかかり回転数が4,000回転以下に下がると「Er4」と表示し止まります。また、サーモスタットが焼き切れを防止します。

900Wの頼れるハイパワー

パワフルモーターとステンレス製の**4枚刃**で、きめ細やかな仕上がりと調理時間短縮を実現。ブレードには**耐久性に優れた**ツインボールベアリングを採用。**モーター保護機能付き**(サーモスタット)の安心設計。

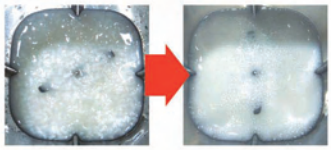
モーター

スムージー



4枚刃

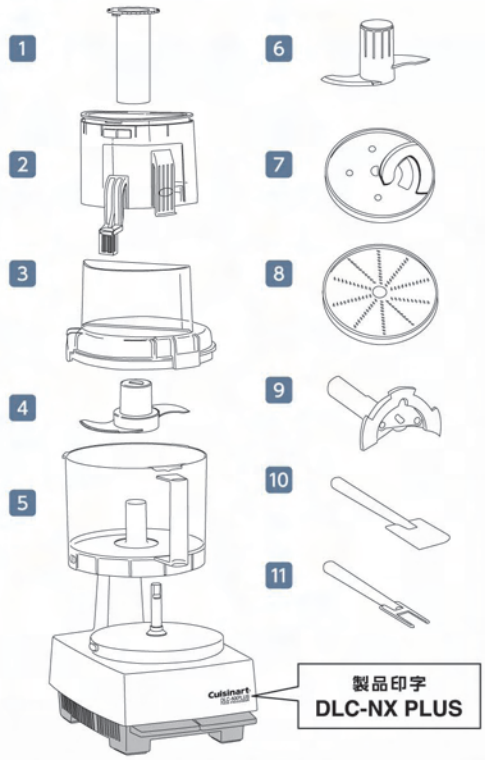
おかゆ



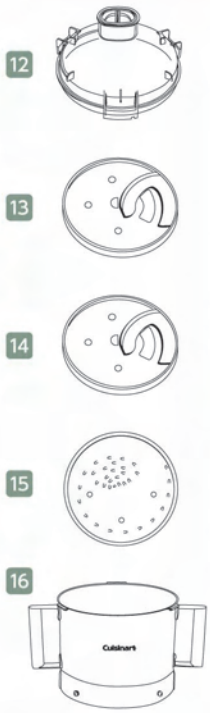
4.2ℓ

DLC-NXJ2PG 多機能タイプ

基本パーツ



別売パーツ



基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小プッシャー	DLC-NXSP	¥2,000
2	プッシャースリーブ	DLC-NXPS2	¥8,500
3	G用カバー	DLC-NXCG2	¥8,500
4	メタルブレード	DLC-301BI	¥10,000
5	ワークボール	DLC-NXWBP	¥11,000
6	ドゥブレード	DLC-309A	¥4,000
7	1㎜スライサー	DLC-341CH	¥7,500
8	おろし金	DLC-335CH	¥8,500
9	ディスクハンドル	DLC-339A	¥4,000
10	スパチュラ	DLC-302	¥2,000
11	クリーナー	DLC-303	¥2,000
別売パーツ			
12	S用シンプルカバー	DLC-NXCS2	¥8,500
13	2㎜スライサー	DLC-342CH	¥7,500
14	4㎜スライサー	DLC-344CH	¥7,500
15	ミディアムシュレッダー	DLC-337CH	¥7,500
16	ステンレスワークボール	DLC-NXWBS	¥30,000

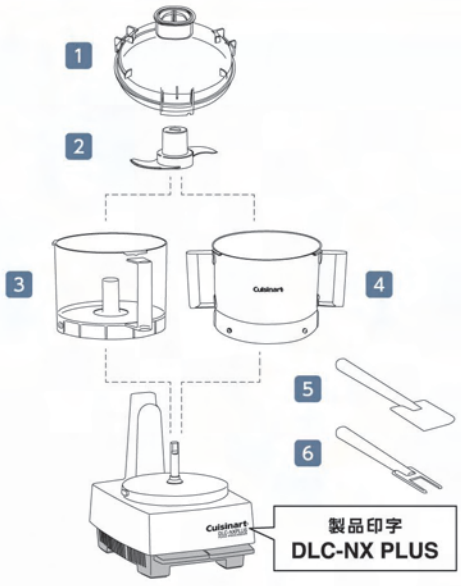
4.2ℓ

DLC-NXJ2PS 単機能タイプ

4.2ℓ

DLC-NXJ2SS 単機能ステンレスタイプ

基本パーツ



別売パーツ

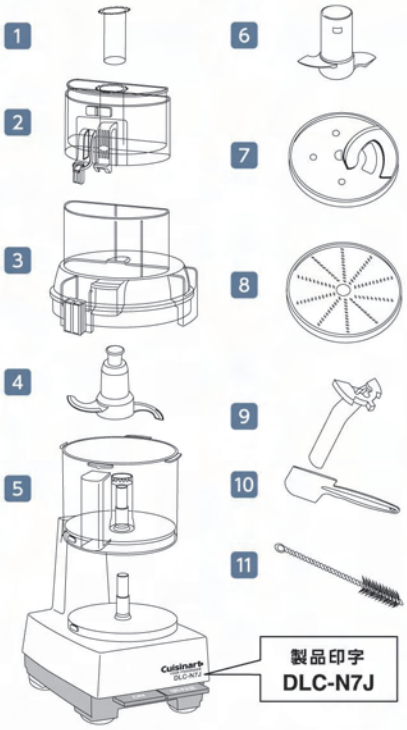
DLC-NXJ2PS 基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	S用シンプルカバー	DLC-NXCS2	¥8,500
2	メタルブレード	DLC-301BI	¥10,000
3	ワークボール	DLC-NXWBP	¥11,000
5	スパチュラ	DLC-302	¥2,000
6	クリーナー	DLC-303	¥2,000
DLC-NXJ2SS 基本パーツ			
1	S用シンプルカバー	DLC-NXCS2	¥8,500
2	メタルブレード	DLC-301BI	¥10,000
4	ステンレスワークボール	DLC-NXWBS	¥30,000
5	スパチュラ	DLC-302	¥2,000
6	クリーナー	DLC-303	¥2,000
別売パーツ			
7	ドゥブレード	DLC-309A	¥4,000

※DLC-NXJ2PS(単機能タイプ)で、DLC-NXJ2PGのおろし金(8)やスライサー(7、13〜15)をご使用になる場合は、DLC-NXJ2PG(多機能タイプ)の1、2、3、9、をご購入いただければ多機能タイプとしてご使用いただけます。なお、DLC-NXJ2SS(単機能ステンレスタイプ)の場合は、プラスチック製ワークボール(上段5・下段3)もご購入ください

3.0ℓ

DLC-N7JPG 多機能タイプ

基本パーツ



別売パーツ

基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小プッシャー	DLC-020BTX	¥800
2	プッシャースリーブ	DLC-N7PS	¥7,000
3	G用カバー	DLC-N7CG	¥7,000
4	メタルブレード	DLC-N7MBI	¥9,000
5	ワークボール	DLC-N7WBP	¥8,000
6	ドゥブレード	DLC-N7DB	¥2,500
7	1㎜スライサー	DLC-041TXJ	¥5,000
8	おろし金	DLC-035TXJ	¥6,500
9	ディスクハンドル	DLC-N7DH	¥2,500
10	スパチュラ	DLC-650	¥700
11	クリーニングブラシ	DLC-N7B	¥800
別売パーツ			
12	S用シンプルカバー	DLC-N7CS	¥7,000
13	2㎜スライサー	DLC-042TXJ	¥5,000
14	4㎜スライサー	DLC-044TXJ	¥5,000
15	ファインシュレッダー	DLC-034TXJ	¥5,000
16	ミディアムシュレッダー	DLC-037TXJ	¥5,000
17	ステンレスワークボール	DLC-N7WBS	¥22,000

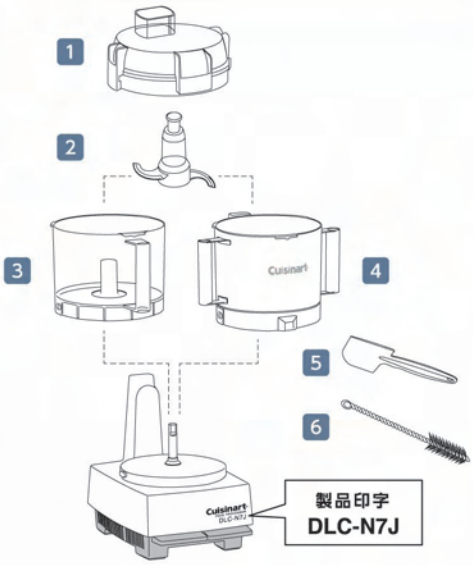
3.0ℓ

DLC-N7JPS 単機能タイプ

3.0ℓ

DLC-N7JSS 単機能ステンレスタイプ

基本パーツ



別売パーツ

DLC-N7JPS 基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	S用シンプルカバー	DLC-N7CS	¥7,000
2	メタルブレード	DLC-N7MBI	¥9,000
3	ワークボール	DLC-N7WBP	¥8,000
5	スパチュラ	DLC-650	¥700
6	クリーニングブラシ	DLC-N7B	¥800
DLC-N7JSS 基本パーツ			
1	S用シンプルカバー	DLC-N7CS	¥7,000
2	メタルブレード	DLC-N7MBI	¥9,000
4	ステンレスワークボール	DLC-N7WBS	¥22,000
5	スパチュラ	DLC-650	¥700
6	クリーニングブラシ	DLC-N7B	¥800
別売パーツ			
7	ドゥブレード	DLC-N7DB	¥2,500

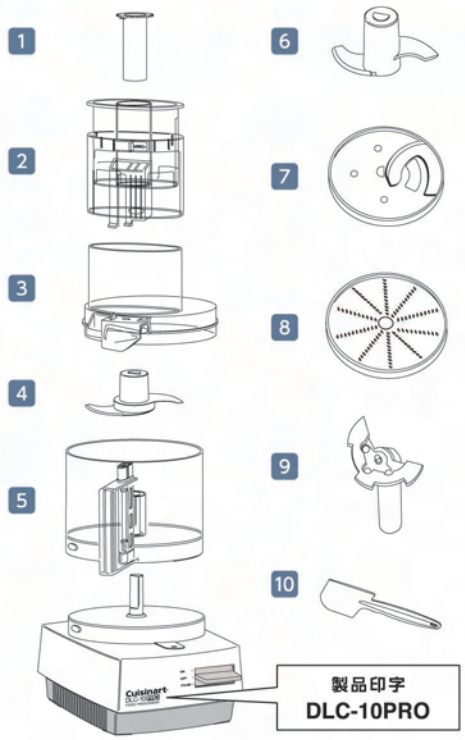
※DLC-N7JPS（単機能タイプ）で、DLC-N7JPGのおろし金（8）やスライサー（7、13～16）をご使用になる場合は、DLC-N7JPG（多機能タイプ）の1、2、3、9、をご購入いただければ多機能タイプとしてご使用いただけます。なお、DLC-N7JSS（単機能ステンレスタイプ）の場合は、プラスチック製ワークボール（上段5・下段3）もご購入ください

1.9ℓ

DLC-10PRO

多機能タイプ

基本パーツ



別売パーツ

基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小プッシャー	DLC-120B	¥700
2	プッシャースリーブ	DLC-118B	¥3,300
3	G用カバー	DLC-117B	¥3,300
4	メタルブレード	FP-100TXI3	¥3,300
5	ワークボール	FP-631A	¥3,800
6	ドゥブレード	FP-749	¥1,400
7	1㎜スライサー	DLC-841TX	¥3,000
8	おろし金	DLC-835TX	¥3,500
9	ディスクハンドル	DLC-139	¥1,500
10	スパチュラ	DLC-650	¥700
別売パーツ			
11	S用シンプルカバー	DLC-116	¥3,800
12	2㎜スライサー	DLC-842TX	¥3,000
13	3㎜スライサー	DLC-843TX	¥3,000
14	4㎜スライサー	DLC-844TX	¥3,000
15	ファインシュレッダー	DLC-834TX	¥3,000
16	ミディアムシュレッダー	DLC-837TX	¥3,000

1.5ℓ

CBT-500PRO2

1.75ℓ

CBT-PRO1500-J

CBT-500PRO2 基本パーツ

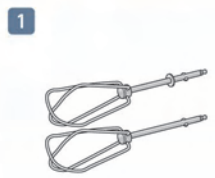
CBT-PRO1500-J 基本パーツ

CBT-500PRO2 基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	キャップカバー	CBT-504	¥2,000
2	ステンレスボトル	CBT-503	¥12,000
3	パッキン(1セット 10枚)	SPB-105	¥2,000
4	ステンレスブレード	CBT-501N	¥12,000
5	ボトル台	CBT-505	¥2,000
6	ステンレスクラッチ	CBT-502	¥2,000
CBT-PRO1500-J 基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	キャップカバー(パッキン付)	CBT-PRO1500-JCS	¥2,000
2	カバー用パッキン	CBT-PRO1500-JSR	¥800
3	ブレンダーボトル(ブレード付)	CBT-PRO1500-JTJ	¥17,000

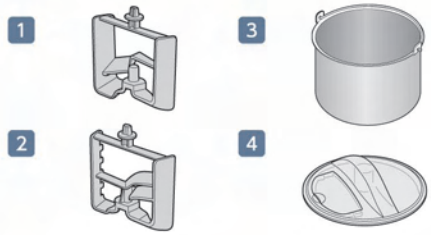
HM-PRO6J

ICE-PRO100J

HM-PRO6J 基本パーツ



ICE-PRO100J 基本パーツ



HM-PRO6J 基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	ダブルビーター	HM-PRO6J-DB	¥3,000
ICE-PRO100J 基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	アイスクリームパドル	ICE-PRO100JIPD	¥3,000
2	ジェラートパドル	ICE-PRO100JGPD	¥3,000
3	ボール	ICE-PRO100JBL	¥8,000
4	カバー	ICE-PRO100JLD	¥3,500

販売終了製品の販売継続部品一覧

※価格は税抜き表示です

DLC-XG / DLC-7J2G / DLC-6G

基本パーツ

別売パーツ

品番別 製品印字

品番	製品印字
DLC-XG	▶ DLC-X PLUS
DLC-7J2G	▶ DLC-7 SUPER PRO
DLC-6G	▶ DLC-6 PROⅡ

DLC-XG（部品のみ）

基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小プッシャー	DLC-NXSP	¥2,000
2	プッシャースリーブ	DLC-318B	販売終了
3	G用カバー	DLC-317B	販売終了
4	メタルブレード	DLC-301BI	¥10,000
5	ワークボール	DLC-305	販売終了
6	ドゥブレード	DLC-309A	¥4,000
7	1㎜スライサー	DLC-341CH	¥7,500
8	おろし金	DLC-335CH	¥8,500
9	ディスクハンドル	DLC-339A	¥4,000
10	スパチュラ	DLC-302	¥2,000
別売パーツ			
11	S用シンプルカバー	DLC-316	販売終了
12	2㎜スライサー	DLC-342CH	¥7,500
13	4㎜スライサー	DLC-344CH	¥7,500
14	ミディアムシュレッダー	DLC-337CH	¥7,500

DLC-7J2G（部品のみ）

基本パーツ				
No.	パーツ名	品番	価格	
1	小プッシャー	DLC-020BTX	¥800	
2	プッシャースリーブ	DLC-018BGTX	¥3,500	
3	G用カバー	DLC-017BGTX	¥6,500	※残り少
4	メタルブレード	DLC-001BI	¥6,500	
5	ワークボール	DLC-005AGTX	¥7,500	※残り少
6	ドゥブレード	DLC-019ATX	¥2,500	
7	1㎜スライサー	DLC-041TXJ	¥5,000	
8	おろし金	DLC-035TXJ	¥6,500	
9	ディスクハンドル	DLC-039TXJ	¥2,500	
10	スパチュラ	DLC-650	¥700	
別売パーツ				
11	S用シンプルカバー	DLC-016GTX	¥6,500	
12	2㎜スライサー	DLC-042TXJ	¥5,000	
13	4㎜スライサー	DLC-044TXJ	¥5,000	
14	ファインシュレッダー	DLC-034TXJ	¥5,000	
15	ミディアムシュレッダー	DLC-037TXJ	¥5,000	

DLC-6G（部品のみ）

基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	小プッシャー	DLC-020BTX	¥800
2	プッシャースリーブ	DLC-018BGTX	¥3,500
3	G用カバー	DLC-877BGTX	販売終了
4	メタルブレード	DLC-861I	販売終了
5	ワークボール	DLC-865A	販売終了
6	ドゥブレード	DLC-869TX	販売終了
7	1㎜スライサー	DLC-841TX	¥3,000
8	おろし金	DLC-835TX	¥3,500
9	ディスクハンドル	DLC-839ATX	¥1,600
別売パーツ			
11	S用シンプルカバー	DLC-806GTX	販売終了
12	2㎜スライサー	DLC-842TX	¥3,000
13	4㎜スライサー	DLC-844TX	¥3,000
14	ファインシュレッダー	DLC-834TX	¥3,000
15	ミディアムシュレッダー	DLC-837TX	¥3,000

販売終了製品の販売継続部品一覧

※価格は税抜き表示です

DLC-XG / DLC-7J2G

基本パーツ

1 S用シンプルカバー

2 メタルブレード

3 ワークボール

4 スパチュラ

別売パーツ

5 ドゥブレード

品番別 製品印字

品番	製品印字
DLC-XG	▶ DLC-X PLUS
DLC-7J2G	▶ DLC-7 SUPER PRO

DLC-XS（部品のみ）

基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	S用シンプルカバー	DLC-316	販売終了
2	メタルブレード	DLC-301BI	¥10,000
3	ワークボール	DLC-305	販売終了
4	スパチュラ	DLC-302	¥2,000
別売パーツ			
5	ドゥブレード	DLC-309A	¥4,000

DLC-7J2S（部品のみ）

基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	S用シンプルカバー	DLC-016GTX	¥6,500
2	メタルブレード	DLC-001BI	¥6,500
3	ワークボール	DLC-005AGTX	¥7,500 ※残り少
4	スパチュラ	DLC-650	¥700
別売パーツ			
5	ドゥブレード	DLC-019ATX	¥2,500

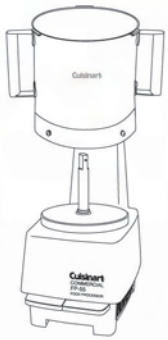
FP-55JS / FP-25JS / FP-75J

基本パーツ

1 S用シンプルカバー

2 メタルブレード

3 ステンレス ワークボール



別売パーツ

4 プラスチック ワークボール

FP-55JS（部品のみ）

基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	シンプルカバー	FP-553	¥10,000
2	メタルブレード	FP-551S	販売終了
3	ステンレスワークボール	FP-554	販売終了
別売パーツ			
4	プラスチックワークボール	FP-552	販売終了

FP-25JS（部品のみ）

基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	シンプルカバー	FP-251	販売終了
2	メタルブレード	FP-253	販売終了
3	ステンレスワークボール	FP-254	販売終了

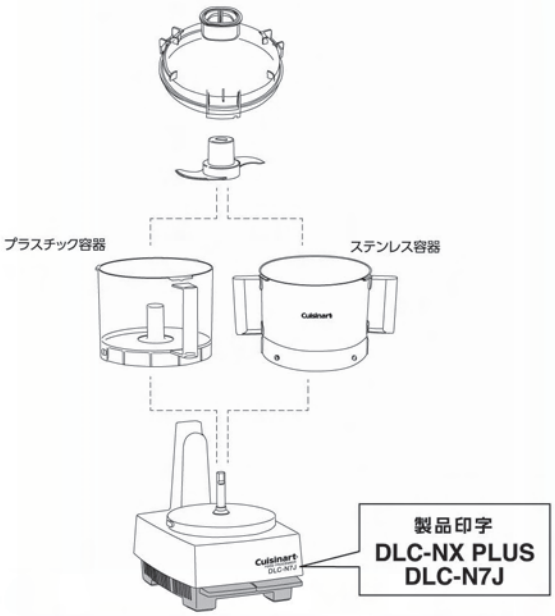
FP-75JS（部品のみ）

基本パーツ			
No.	パーツ名	品番	価格
1	メタルブレード	WCG-501TXI	販売終了
2	シンプルカバー	WCG-503TXI	販売終了
3	ワークボール	WCG-502TXI	販売終了

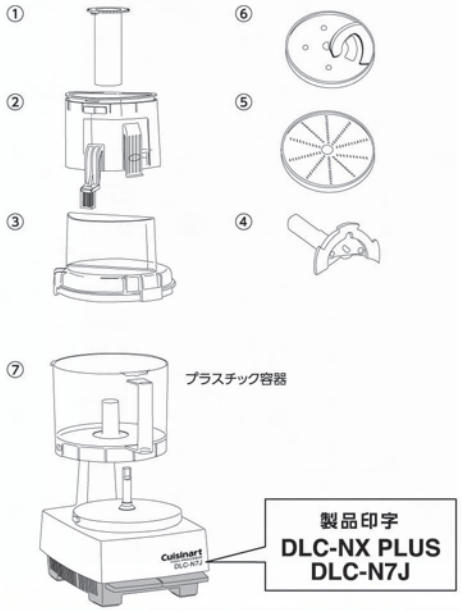
単機能タイプ をお使いの方が、「おろし金」「スライサー」を追加購入する場合の注意点

「おろし金」と「スライサー」は、「ディスクハンドル」によってそれらをモーター軸にセットすることで使用しできます。また、食材を投入して押し込むときに「小プッシャー」「プッシャースリーブ」「G用カバー」を使用します。
※「おろし金」だけでは使えません。同様に、「スライサー」だけでは使えません。ご注意ください。

[単機能タイプの基本パーツ]



[おろし金・スライサーを使用する場合に必要なパーツ]



No.	パーツ名	品　番	価　格
①	小プッシャー	DLC-NXSP	¥2,000
		DLC-020BTX	¥800
②	プッシャースリーブ	DLC-NXPS2	¥8,500
		DLC-N7PS	¥7,000
③	G用カバー	DLC-NXCG2	¥8,500
		DLC-N7CG	¥7,000
④	ディスクハンドル	DLC-339A	¥4,000
		DLC-N7DH	¥2,500

No.	パーツ名	品　番	価　格
⑤	おろし金	DLC-335CH	¥8,500
		DLC-035TXJ	¥6,500
⑥	1mmスライサー	DLC-341CH	¥7,500
		DLC-041TXJ	¥5,000
⑦	ワークボール（プラスチック製）	DLC-NXWBP	¥11,000
		DLC-N7WBP	¥8,000

※品番の上段はDLC-NXJ2用、下段はDLC-N7J用を表記しています。

単機能タイプをお持ちのお客様が「おろし金」を使用したい場合、以下の部品を追加することでご使用になれます。

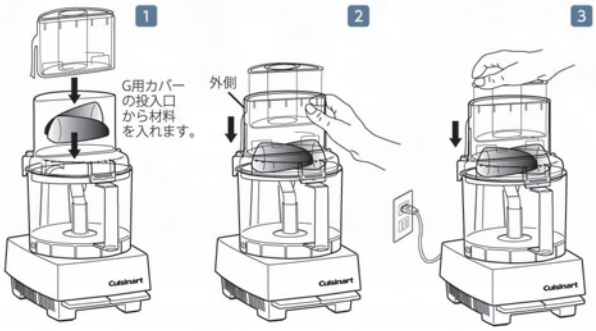
①小プッシャー
②プッシャースリーブ
③G用カバー
④ディスクハンドル
⑤おろし金

単機能タイプをお持ちのお客様が「スライサー」を使用したい場合、以下の部品を追加することでご使用になれます。

①小プッシャー
②プッシャースリーブ
③G用カバー
④ディスクハンドル
⑥1mmスライサー

単機能ステンレスタイプ（ステンレス製ワークボール）をお使いのお客様には、透明のプラスチック容器（⑦ワークボール）を推奨したします。
理由としては、使用時に食材のたまり具合が可視化されるためです。

※右側のイメージのように使用します。食材をプッシャーで押しこむことにより、細かくなった食材がワークボールにたまっていきます。



コンエアージャパン合同会社
TEL：03-5413-8352
〒107-0062 東京都港区南青山1-15-41

長年ご使用のフードプロセッサーの点検を

愛情点検

こんな症状はありませんか	使用中止
●スイッチを入れても動かないときがある。 ●電源コードやプラグが異常に熱くなる。 ●コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。 ●モーターの回転が止ったり遅かったり、不規則なときがある。 ●運転中に異常な音がする。　●その他の異常・故障がある。	故障や事故防止のため、スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店、または弊社まで点検・修理をご相談ください。

●販売店

●商品には保証書を添付しております。保証書は販売店で所定事項を記入の上発行しますから、記載内容をご確認いただき、大切に保存してください。●製品改良などに伴い仕様は一部変更する場合があります。また製品写真は印刷物ですので、実際の色と若干異なる場合があります。●カタログに記載の価格には消費税は含まれておりません。●カタログ掲載商品の中には、ご使用上の「注意ラベル」が貼り付けられている商品があります。●このカタログの内容についてのお問い合わせは、お近くの販売店にご相談ください。もし、販売店でおわかりにならないときは、当社におたずねください。

⚠ **安全に関するご注意** ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みの上正しくお使いください。

2022/02