

ロボクーブ 中型「カッターミキサー」

ホテル・製菓・食品加工向け

8L～15L 容量タイプ



フードプロセッサのパイオニア、ロボクーブが開発した中型機器。
衛生面・安全面、攪拌力、耐久性、**仕上りの品質**は業界で
トップクラス。**食品加工の下処理**の作業に大きく貢献しています。



切り・刻む



みじん



混ぜる



乳化



ペースト



ピューレ



粉碎



練る



Made in France

ロボクーブは創業以来50年に渡り、
世界のシェフをサポートしています。

「カッターミキサー」:

切りながら混ぜるという意味。

業務用ステンレス容器フードプロセッサ。



ステンレス製容器

- ・取り外しが簡単。
- ・左右にハンドル付き。
- ・容器からの漏れを防ぐパッキン付きで液体の攪拌も可能。



耐久性のあるカッター刃

- ・分解できて衛生的な構造のオールステンレスカッター刃。
- ・ロボクーブ専用のS型カッター刃で均等な攪拌が可能。



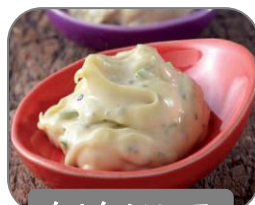
見やすい容器蓋

- ・処理具合を確認できる透明の蓋。
- ・調味料用の大投入口。
- ・洗浄しやすい設計。



使いやすいスイッチパネル

- ・2種類のスピードコントロール：
 - 低速（切り・刻む、混ぜる、練る）
 - 高速（粉碎、乳化、ピューレ）
- ・粗さを調整できるパルススイッチ。



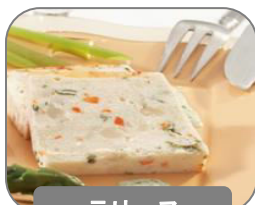
タルタルソース



餃子のタネ



ミートボール



テリーヌ



さつま揚げ



各種半生菓子



パウンドケーキ



チーズケーキ



マカロン



チョコレートの乳化

食数目安
20～150食



R-8E

食数目安
50～200食



R-10E

食数目安
50～250食



R-15E

容器容量	8 L	11 L	15 L
電源	三相200V 50 / 60Hz	三相200V 50 / 60Hz	三相200V 50 / 60Hz
消費電力	3.1 kW / 電流 11A	3.1 kW / 電流 11A	3.4 kW / 電流 12A
付属品	平刃（2枚刃）	平刃（3枚刃）	平刃（3枚刃）
回転数	低速：1500r.p.m.（50Hz） / 1800r.p.m.（60Hz） → 低速で 切り・刻む、混ぜる、練る作業 高速：3000r.p.m.（50Hz） / 3600r.p.m.（60Hz） → 高速で 乳化、粉碎、ピューレにする作業		
外形寸法	幅310・奥行560・高さ585（mm）	幅345・奥行575・高さ655（mm）	幅360・奥行625・高さ680（mm）

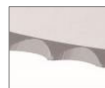
※ オプション 真空キット

（真空状態で処理することで余分な空気が入り込まず菌が繁殖しにくい環境になります。）



※ オプション 波刃

（用途：硬めの食材）



※ オプション ギザ刃

（用途：繊維質が多い食材）



安全に関する注意 ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

- 製品の色は、印刷により、実際の色とは多少異なります。
- 製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
- 実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

株式会社エフ・エム・アイ

<http://www.fmi.co.jp/>

■お求め・お問い合わせ先

東京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521

大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所 札幌：Tel.011(813)8651 出張所 北陸：Tel.076(243)7810

仙台：Tel.022(238)5711 沖縄：Tel.098(963)9324

名古屋：Tel.052(361)7891 サービスステーション 盛岡：Tel.019(648)5390

広島：Tel.082(876)1855 四国：Tel.0875(57)5161

福岡：Tel.092(481)2931 鹿児島：Tel.099(263)8281

東京修理工場：Tel.03(5819)1280