

# ロボクーブ「スティックブレンダー」

液体仕込み用のミキサー

可能な処理量



5L~200L

スープ、ソースなど液体攪拌の専用ミキサー。スピーディに、そして滑らかに仕上がります。  
容器を移し替えることなく処理できるため「衛生の向上」、「時間短縮」に貢献します。  
各種調味料、添加物、香料の混合、幅広く使え、大量仕にも対応。



ソース作り



ルーの混合



スープ作り



ピューレ作り



タレ・ドレッシング



卵ほぐし



ジェラート原液



ホイップ



 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。

「スティックブレンダー」:

家庭用で良く見られるハンドミキサー  
の業務用版、液体攪拌の専用機。



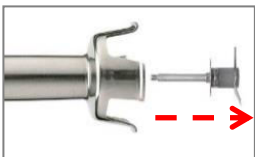
## 大型ブレンダーの代替に

- ・導入コストは安い。
- ・食材の移し替えの作業がなくなる。
- ・多種多彩な鍋で処理できるため、少量から大量までの仕込みが可能。



## パワフルなモーター

- ・短時間で食材が均等な仕上がりに。高回転の攪拌により、食材を粉碎しながら混ぜ合わせる。



## 衛生的な構造

- ・食材に触れるカッター刃は簡単に外せ、日常の洗浄が容易に行える。HACCP対応。



## 使い勝手と安全性

- ・安全ロックを解除しないと作動しない。
- ・ハンズフリー連続攪拌機能付き。
- ・モーターベースの形状によりお鍋の縁に掛けられる。



ほうれん草スープ



ジャガイモスープ



自家製マヨネーズ



カボチャのポタージュ



各種ドレッシング



デミグラスソース



味噌を溶かす作業



トマトソース



ホワイトソース



オリジナルのタレ

## 単機能タイプ：ミキサー機能のみ



可能容量  
5L~80L



可能容量  
10L~150L



可能容量  
20L~200L

最速  
モデル  
12,000回転

### MP-450U

### MP-550U

### MP-600U

電源	単相100V 50/60hz	単相100V 50/60hz	単相100V 50/60hz
回転数	ミキサー機能 1スピード > 11,000 rpm	ミキサー機能 1スピード > 11,000 rpm	ミキサー機能 1スピード > 12,000 rpm
筒の長さ	450mm	550mm	600mm

## 多機能タイプ：ミキサー + ホイッパー



可能容量  
5L~50L



可能容量  
5L~80L

### MP-350UC

### MP-450UC

電源	単相100V 50/60hz	単相100V 50/60hz
無段階変速	ミキサー機能 > 3,000~9,200 rpm ホイッパー機能 > 500~1,400 rpm	
筒の長さ	350mm	450mm

## 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 大阪市鶴見区放出東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