



robot coupe®

ロボクーブ 大型「カッターミキサー」

食品加工・CK・ケータリング向け

23L～60L 容量タイプ



フードプロセッサーのパイオニア、ロボクーブが開発した大量仕込みのモデル。
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。

食肉加工・水産加工・農産加工、仕込みの下処理の作業に大きく貢献しています。



 *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。プロ仕様の
業務用ステンレス容器フードプロセッサー。





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。
- ・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。



プロ仕様のカッター刃

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



ステンレス製容器

- ・簡単に取り外せる容器
- ・仕込みの取り出しに便利な横倒し式。ロスなく取り出せる。
- ・独自の筒型の容器により、均等な攪拌を実現。



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
- ・タイマー機能付きでマニュアル化が可能。



肉類の
カッティング



クリームチーズの
乳化



各種ソース作りや
スープ作り



野菜のピューレ・
ペースト作り



製菓の
生地作り



ナッツ類の粉碎、
スパイスの粉碎

容器容量
23L



R-23

容器容量
45L



R-45

容器容量
60L



R-60



容器部分が約90度倒せる
設計になっています。

容器容量	23 L	45 L	60 L
食数目安	100～400食	200～1000食	300～3000食
電源	三相200V 50 / 60Hz	三相200V 50 / 60Hz	三相200V 50 / 60Hz
消費電力	4.5 kW / 電流 18A	10 kW / 電流 35A	12 kW / 電流 45A
付属品	平刃(3枚刃)、波刃(3枚刃)	平刃(3枚刃)、波刃(3枚刃)	平刃(3枚刃)、波刃(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700・奥行600・高さ1235 (mm)	幅760・奥行600・高さ1385 (mm)	幅800・奥行600・高さ1385 (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 ブリクサーキット

(食材むらを掻き落とすスクレーパー＋ギザ刃)



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