

ロボクーブ 小型「カッターミキサー」

外食・中食・給食

2.9L~5.5L 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シェフの定番。
衛生面・安全面、攪拌力、耐久性、仕上がりの品質は業界でトップクラス。
飲食店、ホテル、バンケット会場など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。
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

- ・洗浄と殺菌がしやすい。
- ・丈夫で劣化しない。
- ・熱い食材に対応。



プロ仕様のカッター刃

- ・均等な攪拌を実現するカッター刃。
- ・鋭い切れ味。
- ・刃を研ぐことも可能(平刃)。
- ・キャップを外して洗浄可能。



見やすい容器蓋

- ・処理具合を確認できる透明な蓋。
- ・調味料用の投入口付き。
- ・突起が少なく洗浄が容易。



耐久性抜群のモーター

- ・耐久性抜群の業務用モーター。
- ・食材処理に最適な回転数。
- ・サーモスタット機能付き。



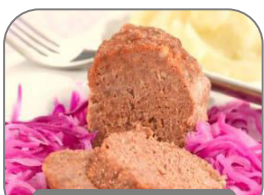
タルタルソース



ハンバーグ



レバームース



田舎風パテ



自家製マヨネーズ



海老しんじょ



キッシュ(生地)



タルト(生地)



つみれ



ドレッシング

単機能タイプ

(基本機能: 切る、混ぜる、こねる)

多機能タイプ(1台2役)

(プラス機能: スライス、おろし、丸千切り)

食数目安
10~20食



R-2A

食数目安
10~30食



R-3D

食数目安
20~80食



R-5Plus

カッター
ミキサー時
10~30食

野菜
スライサー時
10~70食



R-301UD

容器容量	2.9 L	3.7 L	5.5 L	3.7 L
電源	100V 50 / 60Hz	100V 50 / 60Hz	三相200V 50 / 60Hz	100V 50 / 60Hz
付属品	平刃、波刃	平刃、波刃	平刃、波刃	平刃、スライス盤1mm、大根おろし盤、丸千切り盤2mm
回転数	低速:1500r.p.m.(50Hz) 1800r.p.m.(60Hz)	低速:1500r.p.m.(50Hz) 1800r.p.m.(60Hz)	低速:1500r.p.m.(50Hz) / 1800r.p.m.(60Hz) 高速:3000r.p.m.(50Hz) / 3600r.p.m.(60Hz)	低速:1500r.p.m.(50Hz) 1800r.p.m.(60Hz)
外形寸法	幅210・奥行285・高さ370(mm)	幅220・奥行305・高さ430(mm)	幅280・奥行320・高さ480(mm)	ミキサーセット時: 幅220・奥行305・高さ430(mm) スライサーセット時: 幅360・奥行330・高さ570(mm)

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