robot coupe®

世界初のフードプロセッサーを1960年に開発したロボクープ。現在に至ってカッターミキサーの名前でプロの料理道具として世界のシェフをサポート

食数 10~20

❶ ロボクープ R-2A

〈CLB-01〉L 9-0646-0101 ¥218,000
210×285×H370
1スピード

食数 10~30

❷ ロボクープ R-3D

〈CLB-24〉L 9-0646-0201 ¥293,000
220×305×H430
1スピード

食数 10~50

❸ ロボクープ R-4V.V.B

〈CLB-30〉L 9-0646-0301 ¥479,000
225×305×H470
無段階変速

食数 20~80

❹ ロボクープ R-5G 200V

〈CLB-31〉L 9-0646-0401 ¥591,000
280×328×H506
2スピード

カッターミキサーの特長

・容　　器：劣化しにくく、熱い食材にも対応できる丈夫なステンレス容器。
食材を衛生的に処理することができるため、肉、魚の練り物に最適。
洗浄・除菌しやすく、食材の臭いが付きにくい。

・モーター：攪拌力と耐久性に優れた高性能モーターを採用。
冷却装置とサーモスタット装備で、使用頻度が高くても安心して使用可能。

■仕様　※単相・3相200Vにはコンセント形状がいろいろある為、製品出荷時には差し込みプラグをつけていません。

型式	R-2A	R-3D	R-4V.V.B	R-5G
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	3相200V 50/60Hz
電流	7A	9A	12.5A	6.5A
消費電力	530W	700W	940W	1.8KW(50Hz)/2.2KW(60Hz)
回転数	1,500rpm/1,800rpm	1,500rpm/1,800rpm	350~3,600rpm	低速:1800rpm/高速3600rpm
容器材質	ステンレス	ステンレス	ステンレス	ステンレス
容器容量	2.9ℓ	3.7ℓ	4.5ℓ	5.9ℓ
質量	9.2kg	10kg	13.6kg	21.2kg
付属品	平刃・波刃	平刃・波刃	平刃	平刃・波刃

ブリクサー：滑らかなペーストを実現。介護食作りをする病院、福祉施設にお勧め。

食数 3~20

❺ ロボクープ ブリクサー 3D

〈CLB-23〉L 9-0646-0501 ¥366,000
225×305×H450
1スピード　高速

食数 5~35

❻ ロボクープ ブリクサー 5G

カウントアップ　カウントダウン
〈CLB-32〉L 9-0646-0601 ¥624,000
280×328×H536　200V
●タイマー機能付き
●カウントアップ、カウントダウン(99分59秒)
2スピード　低速と高速

ブリクサーの特長

高　速　回　転：加水しなくても滑らかなペースト状に処理することが可能。

ステンレス容器：耐久性があり衛生的。お粥などの処理も可能。

スクレーパー：攪拌中に食材を掻き落すことができるため、均一に処理することが可能。

■仕様

型式	ブリクサー 3D	ブリクサー5G
電源	単相100V 50/60Hz	3相200V 50/60Hz
電流	11A	6.5A
消費電力	750W	1.8kw(50Hz)/2.2kw(60Hz)
回転数	3,000rpm/3,600rpm	低速1,500rpm 高速3,000rpm(50Hz) 低速1,800rpm 高速3,600rpm(60Hz)
容器材質	ステンレス	ステンレス
容器容量	3.7ℓ	5.9ℓ
質量	12kg	21.5kg

●介護食の処理例●

全粥

完璧な滑らかさに!

蒸した鮭

ペースト状・ムース状

ほうれん草

ペースト状

人参

ペースト状・ムース状