

# 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

フードプロセッサー！  
万能調理機

野菜スライサー

ネギ切機・  
千切り機

おろし機・  
ツマ切機

ミジン切機

ハムスライサー・  
ミートチョッパー

その他  
専用カッター類

食数  
10~20



① ロボクープ R-2A  
〈CLB-01〉 1-0650-0101 ¥218,000  
210×285×H370  
1スピード

食数  
10~30



② ロボクープ R-3D  
〈CLB-24〉 1-0650-0201 ¥293,000  
220×305×H430  
1スピード

食数  
10~50



③ ロボクープ R-4V.V.B  
〈CLB-30〉 1-0650-0301 ¥430,000  
225×305×H470  
無段階変速

食数  
20~80



④ ロボクープ R-5G <sup>200V</sup>  
〈CLB-31〉 1-0650-0401 ¥652,000  
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rik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



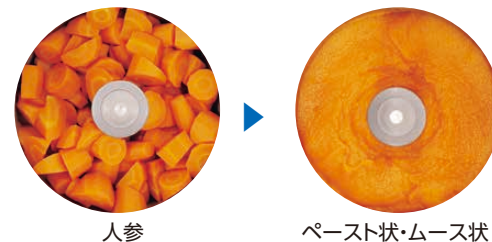
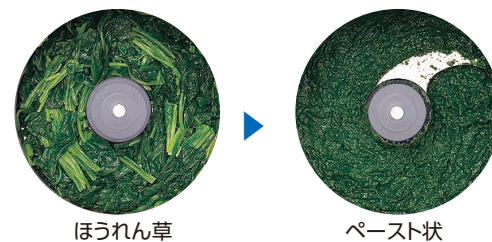
⑤ ロボクープ ブリクサー 3D  
〈CLB-23〉 1-0650-0501 ¥360,000  
225×305×H450  
1スピード 高速

食数  
5~35



⑥ ロボクープ ブリクサー 5G <sup>200V</sup>  
〈CLB-32〉 1-0650-0601 ¥690,000  
280×328×H536  
●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

●介護食の処理例●



## 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と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