

タイマー機能搭載/ミキサー食や熱い食材の攪拌専用機/容器ロック式でより安全に!



アサヒ スーパーブレンダーASH-2N SUPERPRO

〈FBL-81〉 9-0650-0101 ¥169,000

200×225×H500
ボトル容量:3.0L (ポリカーボネイト)
処理容量:最大1.5L、最小0.3L
電源:単相100V 50/60Hz
消費電力:750W
定格時間:連続
(15分運転2分停止の連続)

攪拌2段切換:高速 24,000/1分
低速 19,000/1分
質量:約4kg

付属品:スモールボトル ASH-2-1-S
ボトル容量:1.9L (ポリカーボネイト)
処理容量:最大0.8L 最小0.1L
●少量の粉碎・攪拌に便利です。

少量メニューを高速パワーで粉碎します。個別メニュー提供に最適!

スーパーブレンダー用
スーパーミルサー ASH-5

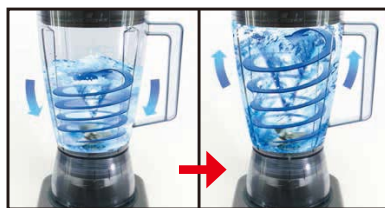
〈FML-24〉 9-0650-0201 ¥30,000

セット内容:カッターベース (ポリアセタール)
ベース (ポリカーボネイト)
大容器400c.c. (ポリカーボネイト)
小容器220c.c. (ポリカーボネイト)
処理容量/大容器 (200c.c.)
小容器 (50c.c.)

容器蓋/2個
●耐熱素材容器 (容器の耐熱100℃まで)
の採用で熱風消毒乾燥ができます。



ダンシング攪拌の粉碎パワー



容器部分がセパレートし!

容器は大小ともに、上下に簡単に分割できます。すみずみまで洗浄でき、いつも清潔に使用できます。又、食材の移しかえに便利な、注ぎ口や、調味料等の調合に便利な目盛りを付ける事により作業が正確に行えます。

熱風消毒が可能な耐熱素材!

容器部分は、蓋、フィラークリップ、パッキンを含む全てのパーツに耐熱素材を採用。容器自体は耐熱100℃までOK。消毒乾燥が可能です。



容器ロック式でより安全に!



固形物を下から上に動かす「ダンシング攪拌」により、ギザギザの特殊刃が素早くカット!従来品とは段違いのパワフルさです。



容器と本体の設置にロック機能を装備。容器のブレや誤作動を防止。運転中手で押さえる必要もありません。

分解可能な
カッターセット!

部品交換、分解掃除が容易なカッター構造。特殊刃を使用し現場でカッターアッセンブリーの交換が可能です。磨耗も最小限に抑える独自の軸構造を開発しました。カッターベースは、ドーム型の形状を採用。吹きこぼれた液体が本体内部へ流入する事を防ぎ、さらに下部の穴から、回転時に発生する熱を逃がす構造になっています。



スーパーブレンダー交換部品・オプションは、
当社カタログP.930参照ください。

スーパーブレンダーのモーター部分を共用できるので経済的です。

●ミル用途に使える小容器 (220c.c.) プラス、1人前の攪拌にも便利な大容器 (400c.c.) のセットで、多様なニーズに対応できます。

カッターは、刃のない平刃で取扱いに安心です。

●少量の水分を加えた調理済みの食品や、ゴマ、大豆などの乾燥食材を素早く滑らかに粉碎するのに適した平刃です。

業界初!容器ロック式でより安全に!

●ベースと容器類、及び本体設置にロック機能を装備。容器のブレや誤作動を防止、運転中手で押さえる必要もありません。

アサヒ
スーパーブレンダー
tiny (タイニー) ASH-6SI

〈FBL-71〉 9-0651-0101 ¥78,000

185×260×H392

仕様

型 式	ASH-6SI	ASH-6LI
電 源	AC100V 50/60Hz	600W
消費電力	600W	
定格時間	10分運転2分停止の連続	
回転数	高速24000 ~ 低速11000rpmの5段階	
ボトル容量	1.0L	1.8L
処理容量	最大0.5L、最小100ml	最大1.0L、最小120ml
ボトル材質	コポリエステル	
質 量	4.0kg	3.8kg

アサヒ
スーパーブレンダー
tiny (タイニー) ASH-6LI

〈FBL-72〉 9-0651-0201 ¥80,000

185×260×H457



食品衛生法適合品

スーパーブレンダーの攪拌性能はそのままに、用途に応じた自由自在なカスタマイズが可能。

特殊刃

ロックアイス刃



ロックアイスや冷凍フルーツなどある程度の固さ・大きさがある素材の粉碎が得意な刃。通常の攪拌は勿論、フローストドリンク・アイススモージー・ジュラーなどのメニューも調理可能です。



ロックアイス (調理前)



ロックアイス (調理後)

■ 交換部品

9-0651-0102 カッター (ロックアイス刃用) ¥15,500

継承した攪拌力

独自の水流:「ダンシング攪拌」

asahi のブレンダーが持つ攪拌性能に優れた水流「ダンシング攪拌」。その秘密は、粉碎性・耐久性に優れた極厚のギザ刃と、特殊な形状の容器が引き起こす独特のリズム。これにより水分が少なくても、全ての内内容を綺麗に攪拌することが可能です。業界トップレベルの攪拌性能をお約束します。

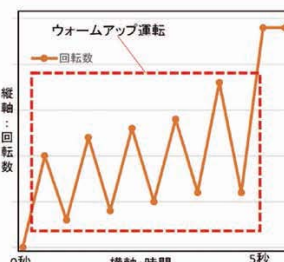


業界初:「ウォームアップ運転」

綺麗に攪拌出来るかどうかは最初の5秒で決まります。asahiはこの5秒に徹底的にこだわり、新たに独自機能「ウォームアップ運転」を加えました。この運転では攪拌の初動で刻む回転のリズムが、食材を軽く巻き上げて、砕き、固い食材の粉碎性能向上や、素材の飛散や壁面への張り付きによるムラを軽減します。



ダンシング攪拌 (イメージ図)



ウォームアップ運転での刃の回転 (イメージ図)

●ご注文の際は、注文コードをご記入下さい。

※表示価格は、税別価格になります。