

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!



タイマー機能搭載で -ターへの負荷を軽減 干



タイマー機能 最大3分 (1分・30秒単位での設定可能) 作業の平準化 (レシピ化) を可能に 過剰運転を防止できます。

## ダンシング撹拌の粉砕パワー



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



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。

# アサヒ スーパーブレンダーASH-2N SUPERPRO

(付属品)

# ⟨FBL-81⟩ **■** 1-0654-0101 ¥ 169, 000

200 ^ 223 × NOUU ボトル容量: 3.00 (ポリカーボネイト) 処理容量: 最大1.50、最小0.30 電源: 単相100V 50/60Hz 50/60Hz 15を要素、フタ、フィラーキャップからパッキンに 15を要素、フタ、フィラーキャップからパッキンに

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:4kg

付属品:スモールボトル ASH-2-1-S 少量の粉砕・攪拌に便利です。

- である。 ブレンダー。 ●容器、フタ、フィラーキャップからパッキンに いたるまで耐熱素材を採用。熱風消毒乾

- ●特殊刃で固形物も粉砕し易く、繊維の多い 食材も完璧に処理。
- ボトル容量:1.90(ポリカーボネイト) ●分解可能なカッターでメンテナンスが簡単 処理容量:最大0.80 最小0.10 ※カッターの交換には別売りのアジャスト ハンドルが必要です。

# 容器部分がセパレーツに!

容器は大小ともに、上下 谷崎は人小ともに、エト 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 な日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 



# 分解可能な

のぞきフタ

カッターセツト! 部品交換、分解掃除が 容易なカッター構造。特 容易なカッター構造。特殊 対を使用し現場でカッター 一アッセンブリーの交換が 可能です。 磨耗も最小で に抑える独自の軸構造と のよこ、カッター 一スは、ドーム型の形状 を採用、吹き四でディ を採用、吹き四でディ はがなためのでディ 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。

## -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人前の撹絆にも便利な大容器(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砕 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、運転中に 手で押さえる必要もありません。

### 少量メニューを高速パワ で粉砕します。個別メニュー提供に最適!



-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。

S) [0] 20 40 [0] 771

スーパーブレンダー

185×260×H457

tiny (タイニー) ASH-6LI ⟨FBL-72⟩ **【** 1-0655-0201 ¥ 94, 000



セット時

# 食品衛生法適合品 スーパーブレンダーの撹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。



# ーブレンダtiny (タイニー) ASH-6SI ⟨FBL-71⟩ **【** 1-0655-0101 ¥ 92, 000

## ■仕垟

185×260×H392

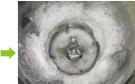
■ 11 TX			
型	式	ASH-6SI	ASH-6LI
電	源	AC100V	50/60Hz
消	費電力	600W	
定	格時間	10分運転2分停止の連続	
回	転 数	高速24000~低速11000rpmの5段階	
ボ	トル容量	1.00	1.80
処	理容量	最大0.5%、最小100ml	最大1.0k、最小120ml
ボ	トル材質	コポリエステル	
質	量	4. 0kg	3. 8kg

# 特殊刃



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 材の粉砕が得意な刃。通常の撹 拌は勿論、フローズンドリンク・ア イススムージー・ジェラートなどのメ 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 М

1-0655-0102 カッター(ロックアイス刃用) ¥22,400

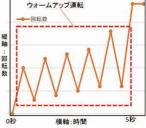
## 継承した撹拌力

## 独自の水流:「ダンシング撹拌」

asahi のブレンダーが持つ撹拌性能に優れた水流「ダンシング撹拌」。その秘密は、粉砕性・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、全ての内容物を綺麗に撹拌することが可能です。業界トツ プレベルの撹拌性能をお約束します。







ウォームアップ運転での刃の回転(イメージ図)

# 業界初:「ウォームアップ運転」

綺麗に撹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。この運転では撹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、固い食材の粉砕性能向上や、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。



ダンシング撹拌(イメージ図)



遠藤商事株式会社 Total Kitchen Goods 〒959-1298 新潟県燕市物流センター2-33

●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。