

fmi

robot coupe[®]
ロボクーブ



CUTTER-MIXER

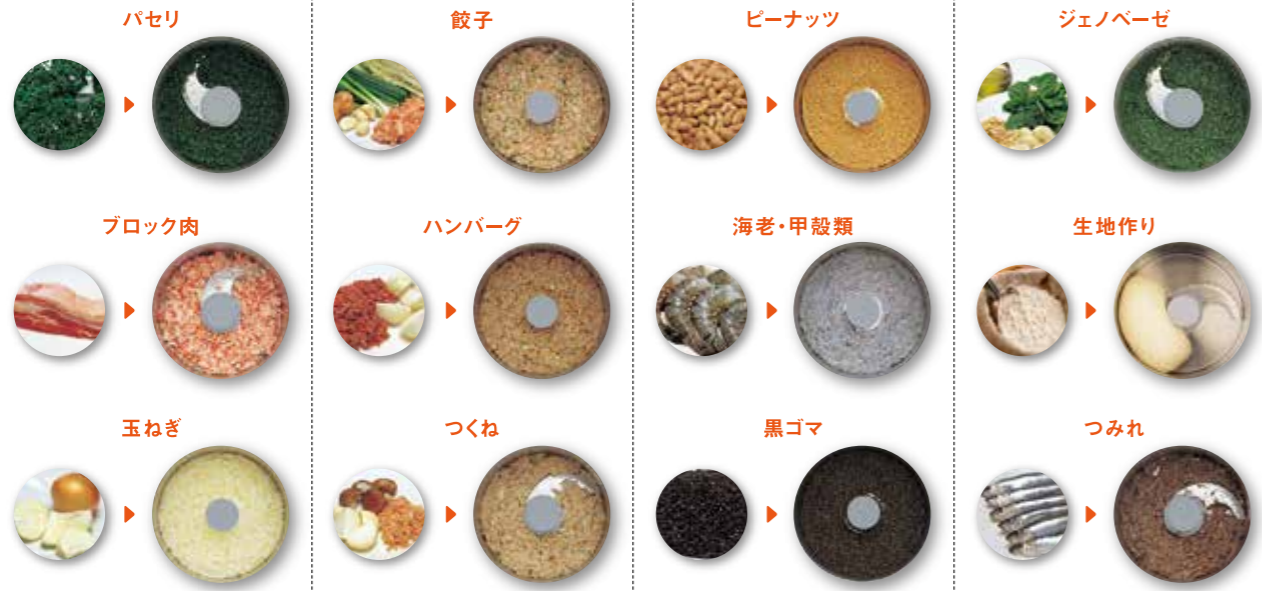
100V卓上小型カッターミキサー。
コンパクトなので小スペースな厨房に最適。

- みじん切り・ミンチ
- 攪拌・乳化
- すりつぶし・ペースト
- 砕く・粉碎
- 捏ねる・生地作り

カッターミキサー

R-2A・R-3D

●用途事例●



処理量の目安(1回あたり) (単位kg)

メニュー名	R-2A	R-3D	R-4V.V.B	R-5G	R-7V.V.S
肉	0.7kg	1.0kg	1.2kg	2.0kg	2.5kg
魚	0.7kg	1.0kg	1.2kg	2.0kg	2.5kg
葉野菜	1.0kg	1.5kg	2.0kg	2.5kg	3.0kg
パン生地	1.0kg	1.0kg	1.5kg	2.0kg	2.0kg
練り物	0.7kg	1.0kg	1.5kg	2.0kg	2.0kg

※処理量は食材の状況・状態により異なる場合がありますのでご了承ください。

カッターミキサーの特長



ステンレス製容器

- ・ステンレス製のため優れた耐久性。
- ・洗浄・殺菌が容易なため衛生的。



選べるカッター刃

- ・ロボクーパ独自の形状で均等な攪拌を実現。
- ・用途に応じて波刃とギザ刃を使い分け可能。



高性能なモーター

- ・高耐久性と高い攪拌力のインダクションモーター。
- ・食材処理に最適な回転数。
- ・R-4VVB以上のモデルで高速回転が可能。
- ・モーター保護装置付き。

R-2A

- 100V コンパクトタイプ
- 1スピード
- 10~20食

容器容量 2.9L



R-3D

- 100V コンパクトタイプ
- 1スピード
- 10~30食

容器容量 3.7L



型 式	R-2A	R-3D
電 源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
電 流	7A	9A
消費電力	530W	700W
回 転 数	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz) (無負荷時)	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz) (無負荷時)
容 器 容 量	2.9L	3.7L
液体物処理量	0.8L	1.2L
質 量	9.2kg(本体 7.5kg + 容器・カッター 1.7kg)	10.0kg(本体 8.0kg + 容器・カッター 2.0kg)
外 形 寸 法	幅210・奥行285・高さ370mm (突起物を含む幅220mm)	幅220・奥行305・高さ430mm (突起物を含む幅232mm)

R-2A 付属品



R-3D 付属品



処理の幅が広がる低速から高速まで速度を選べる
200Vの卓上カッターミキサー。
プロ仕様で使いやすさ、攪拌力、耐久性もワンランク上。



マシンの使い方・食材の仕上がりがよくわかる動画を配信中。

カッターミキサー

R-4V.V.B・R-5G・R-7V.V.S

●用途事例●



R-4V.V.B

- 100V コンパクトタイプ
- 無段階変速
- 10~50食

容器容量 4.5L



R-5G

- 三相200V パワフルタイプ
- 2スピード
- 20~80食

容器容量 5.9L



R-7V.V.S

- 単相200V パワフルタイプ
- 無段階変速
- R-MIX機能
- 20~100食

容器容量 7.5L



R-MIX機能 カッター刃が逆回転するリバース機能。低速で逆回転するので、食材を切ったり粉碎させず、混ぜ合わせることができます。(R-7V.V.Sのみ)

型 式	R-4V.V.B	R-5G	R-7V.V.S
電 源	単相100V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	単相200V 50/60Hz
電 流	12.5A	6.5A	13.0A
消費電力	940W	1.8kW(50Hz)/2.2kW(60Hz)	1.5kW
回 転 数	350~3,600r.p.m.(50/60Hz) 無段階変速 (無負荷時)	低速:1,500r.p.m.-高速:3,000r.p.m.(50Hz) (無負荷時) 無段階変速 (無負荷時)	300~3,500r.p.m.(50/60Hz)無段階変速 (無負荷時) <R-Mix機能使用時>300~500r.p.m.逆回転無段階変速 (無負荷時)
容 器 容 量	4.5L	5.9L	7.5L
液体物処理量	1.8L(1,500r.p.m.以下)	2.2L(低速回転時)	2.5L(1,500r.p.m.以下)
質 量	13.6kg(本体 11.4kg + 容器・カッター 2.2kg)	21.2kg(本体 18.6kg + 容器・カッター 2.6kg)	22.2kg(本体 18.5kg + 容器・平刃カッター 3.7kg)
外 形 寸 法	幅225・奥行305・高さ470mm (突起物を含む幅 242・奥行328mm)	幅280・奥行328・高さ506mm (突起物を含む奥行365mm)	幅280・奥行328・高さ540mm (突起物を含む奥行367mm)

R-4V.V.B 付属品



R-5G 付属品



R-7V.V.S 付属品



CUTTER-MIXER

飲食店のCK、中食の食品加工、製菓店などに最適な中型カッターミキサー。
下処理の効率化と新メニュー開発につながる一台。真空仕様も可能。

真空状態の処理も可能なマルチタイプ

みじん切り
・ミンチ

攪拌・乳化

すりつぶし
・ペースト

砕く・粉碎

捏ねる
・生地作り



マシンの使い方・食材の仕上がりがよくわかる動画を配信中。



R-8E・R-10E・R-15E

カッターミキサー中型タイプの特長

コンパクトながら卓上モデルで最大級の大きさ



**より頑丈ながら扱いやすい
ポリカーボネイト蓋**
軽い力で蓋が簡単に閉められるレバーロック設計。アームが付いてより強度アップ。取り外しも簡単。



**人間工学に基づいた
容器ハンドル**
処理後、重くなった容器でも持ち運びがしやすく、握りやすいデザイン。また背面にもグリップが付く。機械の移動がしやすくなっています。



効率を上げるカッター刃
・簡単分解洗浄。衛生的な構造のカッター刃。HACCP対応。
・S型カッター刃で均等な攪拌を実現。
・食材の量によって選べる2枚刃と3枚刃の組み立て式カッター刃。(R-8Eは2枚刃セットのみ)。3枚にすることで最大処理量が増加。

メニュー名	R-8E	R-10E	R-15E
肉	3.0kg	4.0kg	7.0kg
魚	3.0kg	4.0kg	7.0kg
葉野菜	3.0kg	3.5kg	5.5kg
パン生地	3.0kg	5.0kg	7.0kg
練り物	3.0kg	4.0kg	7.0kg

※ 処理量は食材の状況・状態により異なる場合がありますのでご了承ください。

オプション



波刃
ピザ生地などの生地作成や、製菓でのナッツ類の粉碎、筋の多い肉類などの攪拌に最適。



ギザ刃
より細かい攪拌やペースト状、乳化に適しています。また、野菜の葉物類もみじん切りに仕上がる。



中型用ミニボウル
少量の処理に便利な小カッターとエキストラ容器(蓋付き)。R-8E用は容器容量3.5L、R-10E/15E用は容器容量4L。

真空セット(真空ポンプ+真空バルブ)をつければ、真空仕様モデルとしても使用可能。



真空ポンプ
・電源:100V50/60Hz
・電流:5.6A
・消費電力:400W
・排気速度:50L/min
・最高真空度:0.8bar
・質量:21.0kg
・外形寸法:
幅270・奥行350・高さ680mm



真空バルブ
真空処理の下準備に。蓋から配管して、真空ポンプに接続すれば、真空状態での調理が可能です。

真空仕様で作業することにより、素材の風味を損なわずにより滑らかな品質のメニューが可能。

真空処理の特長

- 商品価値の向上**
空気を巻き込まず乳化をおこなうため、気泡が出にくく、つやが良くなるから仕上がり、高い商品価値を実現。
- 品質が継続**
空気との接触が少ないため、処理後良質な材料本来の風味を損なわず、品質が長持ち。
- 衛生面で効果**
真空処理するので、食材の中に余分な空気が入り込まず、雑菌にとって繁殖しにくい環境に。

●用途事例●

白ごまのペースト



生姜のペースト



ニンニクのペースト



生チョコ用ガナッシュ



R-8E

三相200V
パワフルタイプ 2スピード
20~150食

容器容量
8L



R-10E

三相200V
パワフルタイプ 2スピード
50~200食

容器容量
11L



R-15E

三相200V
パワフルタイプ 2スピード
50~250食

容器容量
15L



型 式	R-8E	R-10E	R-15E
電 源	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電 流	11A	11A	12A
消 費 電 力	3.1kW	3.1kW	3.4kW
回 転 数	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m.(50Hz) 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m.(60Hz) (無負荷時)	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m.(50Hz) 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m.(60Hz) (無負荷時)	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m.(50Hz) 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m.(60Hz) (無負荷時)
容 器 容 量	8.0L	11.0L	15.0L
液 体 物 処 理 量	4.3L(低速回転時)	5.2L(低速回転時)	6.8L(低速回転時)
質 量	39kg(本体 33.7kg + 容器・カッター 5.3kg)	43kg(本体 37.5kg + 容器・カッター 5.5kg)	50kg(本体 42.5kg + 容器・カッター 7.5kg)
外 形 寸 法	幅310・奥行560・高さ585mm (突起物を含む幅400・奥行585mm)(蓋開時 奥行810・高さ910mm)	幅345・奥行575・高さ655mm (突起物を含む幅400・奥行600mm)(蓋開時 奥行810・高さ980mm)	幅360・奥行625・高さ680mm (突起物を含む幅445・奥行650mm)(蓋開時 奥行870・高さ1,035mm)

R-8E・R-10E・R-15E

付属品



平刃カッター

※R-10E・R-15Eは平刃カッターが更に1枚付属。

CUTTER-MIXER

大量仕込みに威力を発揮する横倒し式大型カッターミキサー。
セントラルキッチンや食品加工工場の実績多数。

大容量タイプ



マシンの使い方・食材の仕上がりがよくわかる動画を配信中。

R-23・R-45・R-60

カッターミキサー大型タイプの特長

取り出しに便利な横倒し式

調理物の取出しが簡単な横倒し式。大量仕込みを想定した効率的な設計。



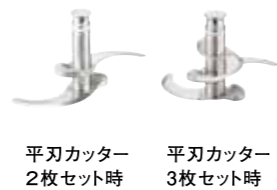
丈夫なポリカーボネイト蓋
上部のポリカーボネイト蓋は、処理途中の食材の状況が確認できるほか、攪拌途中に食材が投入できるように穴が空いています。(蓋を開けると安全装置が働き、回転がストップ。)



平刃カッターは特殊鋼を使用
ゆるやかにカーブした鋭い包丁の特殊鋼を採用。摩擦やサビがなく、簡単な手入れだけで耐久性抜群。



平刃カッター 波刃カッター

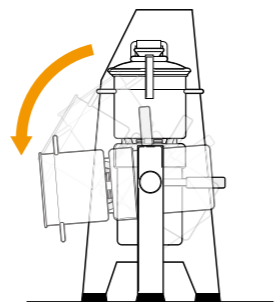


平刃カッター 2枚セット時 平刃カッター 3枚セット時

処理に合わせて刃の数がえられる組み立て式
カッター刃は平刃カッターと波刃カッターの3枚刃組が標準付属。食材の種類・状態によって、2枚セット・3枚セットに簡単組み替え可能。大変便利。またカッター刃はすべて分解可能、洗浄が容易なため衛生的。
(参考:液体物の処理には3枚刃組をご使用ください。)



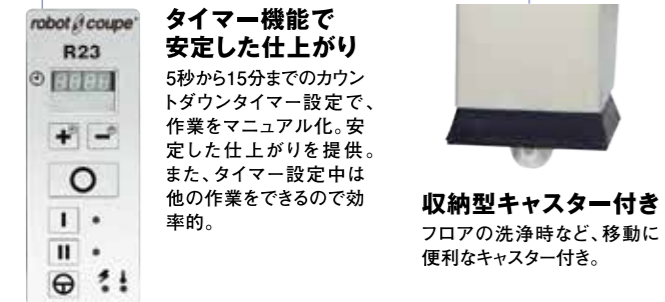
本体から容器の取り外しが可能
容器はモーター部より簡単に取り外すことができるので、洗浄する際に大変便利。また、容器、モーター部共にステンレスSUS304を採用、食品に安心して水に強く、耐久性・メンテナンス性に優れる。



大量仕込みを想定した取り出しに便利な横倒し式
ロボクーブの床置きタイプは、容器部分が約90度倒せる設計。プレーキレバーで好みの角度に止めることができ大量仕込み時の食材取り出しに大変便利。処理した大量の食材に時間を要せず、きれいにロスなく取り出せる。

タイマー機能で安定した仕上がり

5秒から15分までのカウントダウンタイマー設定で、作業をマニュアル化。安定した仕上がりを提供。また、タイマー設定中は他の作業をできるので効率的。



収納型キャスター付き
フロアの洗浄時など、移動に便利なキャスター付き。

オプション

■ブリクサーキット

・容器・蓋スクレーパー



作業途中に処理物をスクレーパーで掻き落とし、均一でより滑らかな乳化を実現。

■ギザ刃カッター



強力な専用カッター刃で食材の攪拌がスピーディかつ均一に。

■真空セット

真空仕様をご要望の方はお問い合わせください。

- みじん切り・ミンチ
- 攪拌・乳化
- すりつぶし・ペースト
- 砕く・粉碎
- 捏ねる・生地作り

●用途事例●



肉類のカッティング クリームチーズの攪拌 各種ルーやスープ類 ペースト・ソース 生地類

●その他の用途●

粉の攪拌・混ぜ合わせ、乾燥させた果物の粉碎、野菜のみじん切り、餃子の素材加工、焼き肉のタレの作成、プリンのアバレイユ作成、冷凍したレーズンの粉碎、マカロンの作成、チョコレートの刻み、ナッツ類の粉碎、ハンバーガーのパンズ、化粧品工場、病院、食品検査機関

	R-23	R-45	R-60
容器容量	23L	45L	60L
最小処理量	4L	7.5L	10L
最大処理量	16L	31L	42L
タイマー	○	○	○

- 三相200V パワフルタイプ
- 2スピード
- 大量調理用 床置き型
- カウントダウン タイマー

R-23

容器容量 23L



R-45

容器容量 45L



R-60

容器容量 60L



型 式	R-23	R-45	R-60
電 源	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電 流	18A(15分定格)	35A(15分定格)	45A(15分定格)
消費電力	4.5kW	10.0kW	12.0kW
回 転 数	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m./V(1,500r.p.m.(50Hz)) 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m./V(1,800r.p.m.(60Hz)) (無負荷時)	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m./V(1,500r.p.m.(50Hz)) 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m./V(1,800r.p.m.(60Hz)) (無負荷時)	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m./V(1,500r.p.m.(50Hz)) 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m./V(1,800r.p.m.(60Hz)) (無負荷時)
容 器 容 量	23.0L	45.0L	60.0L
液 体 物 処 理 量	16.0L(低速回転時)	26.0L(低速回転時)	30.0L(低速回転時)
質 量	112.7kg(本体 103.9kg+容器・カッター 8.8kg)	138.0kg(本体 125.0kg+容器・カッター 13.0kg)	150kg(本体 134.7kg+容器・カッター 15.3kg)
外 形 寸 法	幅700・奥行600・高さ1,235mm (蓋開時 幅955・高さ1,700mm)(容器掛け時最大奥行815mm)	幅760・奥行600・高さ1,385mm (蓋開時 幅1,030・高さ1,915mm)(容器掛け時最大奥行945mm)	幅800・奥行600・高さ1,385mm(突起物を含む奥行650mm) (蓋開時 幅1,100・高さ1,950mm)(容器掛け時最大奥行955mm)
タイマー設定範囲	5秒～15分(最大)/カウントダウン0で停止	5秒～15分(最大)/カウントダウン0で停止	5秒～15分(最大)/カウントダウン0で停止

R-23・R-45・R-60 付属品



平刃カッター 波刃カッター

BLIXER

ミキサー食づくりに専用開発。病院や福祉施設などで提供される介護食を、安全で衛生的に短時間で処理するために開発されたミキサー。粉碎・攪拌・乳化などの手間がかかる作業を短時間に加工。

ミキサー食
作り

ミキサー粥
作り

すりつぶし・
ペースト



マシンの使い方・食材の仕上がりがよくわかる動画を配信中。

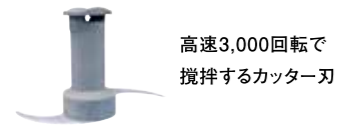
ブリクサー

BLIXER-3D · BLIXER-4V.V.B · BLIXER-5V.V.S · BLIXER-5G · BLIXER-7

ブリクサーの特長

高速回転

毎分3,000回転で滑らかなペースト状、ピューレ状に処理が可能。



高速3,000回転で
攪拌するカッター刃

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。



衛生的で高耐久性の
ステンレス容器

容器蓋スクレーパー

攪拌中に食材を掻き落とすことが出来るため均一に処理が可能。



ブリクサー独自の
滑らかさを向上する
容器蓋スクレーパー

安全設計

二重の安全装置を装備。正しくセットしないと作動しないシステムを組み込んでいます。



より滑らかな乳化を実現する機構

作業中に処理物をゴムベラで掻き落とす作業が、蓋についているスクレーパーによりスムーズに行うことができ、均一に処理。スクレーパーは蓋、容器内側面に付着した処理物を掻き落とします。また、容器蓋にはパッキンが装備されているので液漏れの心配がありません。
※各パッキンは個別で購入可能。



容器スクレーパー
蓋スクレーパー

●介護食の処理例●



全粥

理想的な滑らかさに!



ほうれん草

ペースト状



蒸した鮭

ペースト状・ムース状



人参

ペースト状・ムース状

●製菓の処理例●



アーモンド

粉末状



クリームチーズ

ペースト状

●介護食の盛り付け●



常食



食材を個々に処理した後



常食



食欲を増進させる

BLIXER-3D

100V
コンパクトタイプ
3~50食

BLIXER-4V.V.B

100V
コンパクトタイプ
4~50食

BLIXER-5V.V.S

単相200V
タイプ
5~100食

BLIXER-5G

三相200V
パワフルタイプ
5~100食

BLIXER-7

三相200V
パワフルタイプ
6~100食

2スピード

容器容量
3.7L

容器容量
4.5L

容器容量
5.9L

容器容量
5.9L

容器容量
7.5L



【バルススイッチ】
押しているときだけカッターが回転、状態を確認しながら処理が可能。
【連続調理スイッチ】
スタートボタン一つで止まることなく攪拌等を開始。時間を有効に活用。

型 式	BLIXER-3D	BLIXER-4V.V.B	BLIXER-5V.V.S	BLIXER-5G	BLIXER-7
電 源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電 流	11A	12.5A	13A	6.5A	6.5A
消 費 電 力	750W	940W	1.5kW	1.8kW(50Hz)/2.2kW(60Hz)	1.8kW(50Hz)/2.2kW(60Hz)
回 転 数	3,000r.p.m.(50Hz)(無負荷時) 3,600r.p.m.(60Hz)	350~3,600r.p.m. 無段階変速(無負荷時)	300~3,500r.p.m.(50/60Hz) 無段階変速(無負荷時)	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m.(50Hz)(無負荷時) 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m.(60Hz)	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m.(50Hz)(無負荷時) 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m.(60Hz)
容 器 容 量	3.7L	4.5L	5.9L	5.9L	7.5L
液 体 物 処 理 量	2.0L	2.8L(1,500r.p.m.以下)	3.6L(1,500r.p.m.以下)	3.6L(低速回転時)	4.0L(低速回転時)
質 量	12.0kg(本体9.9kg+容器カッター2.1kg)	13.8kg(本体11.4kg+容器カッター2.4kg)	21.8kg(本体18.5kg+容器カッター3.3kg)	21.5kg(本体18.2kg+容器カッター3.3kg)	21.6kg(本体18.2kg+容器カッター3.4kg)
外 形 寸 法	幅225・奥行305・高さ450mm (突起物を含む幅240mm)	幅225・奥行305・高さ480mm (突起物を含む幅242・奥行328mm)	幅280・奥行328・高さ536mm (突起物を含む奥行367mm)	幅280・奥行328・高さ536mm (突起物を含む奥行365mm)	幅280・奥行328・高さ570mm (突起物を含む奥行365mm)

BLIXER-3D

付属品



ブリクサー
刃カッター
蓋スクレーパー
アームアッセー+ハンドル

BLIXER-4V.V.B

付属品



ブリクサー
刃カッター
蓋スクレーパー
アームアッセー+ハンドル

BLIXER-5V.V.S・5G

付属品



ブリクサー
刃カッター
蓋スクレーパー
アームアッセー+ハンドル

BLIXER-7

付属品



ブリクサー
刃カッター
蓋スクレーパー
アームアッセー+ハンドル

VEGETABLE SLICER

手間のかかる野菜カット処理を大幅に省力化できるマルチ野菜スライサー。
オプションの替え刃の交換で、41種類の多彩な野菜のカットに対応。

マルチ野菜スライサー

- スライス
- 丸千切り
- 角千切り
- 大根おろし
- ダイス・さいの目切り
- パルメザンおろし
- フレンチフライ
- リップルカット・波型



CL-50E・CL-52E・CL-52E Workstation・CL-60E Workstation

マルチ野菜スライサーに切り替える多くのメリット



※画像はCL-52Eになります。

「野菜の手切り」から 「マルチ野菜スライサー」へ切り替え

- ・カット時間の大幅な時間短縮
- ・下処理の均一化(安定化)
- ・安全性・けがの防止

「カット野菜の仕入れ」から 「マルチ野菜スライサー」へ切り替え

- ・食材原価軽減
- ・新鮮な野菜の提供

マルチ野菜スライサーの特長



高い汎用性と処理能力

- ・1台でスライス・千切り・おろし・さいの目切りなど多彩なカットが可能。
- ・大きな投入口と大きな排出口が、高い処理能力を発揮。



分解洗浄と安全性

- ・工具なしで簡単分解。
- ・洗浄がしやすく衛生的。
- ・二箇所に安全装置(蓋と投入口)が付いていることで事故を防止。



替刃の特長と切れ味の違い

- ・低速でカットすることにより手切りに近い仕上がりが可能。
- ・替刃は軽量小型、工具なしなのでワンタッチで取付けが可能。厚さごとの替刃なのでミリ数も正確。



使いやすい投入口

- ・標準で小と大の二つの投入口を装備、多彩な野菜の形状に対応。
- ・食材を入れ、投入口を閉めると再起動装置が働くので、大量調理に対応可能。

●用途事例●



炒め野菜
(ダイシング使用)



ミネストローネ
(ダイシング使用)



キャベツ千切り
(スライス使用)



ポテトグラタン
(スライス使用)



大根サラダ
(千切り使用)

●替刃の種類とカットの事例●

付属の替刃はスライス1mmのみ(CL-50E・CL-52E)。必要なオプション替刃をここからお選び下さい。

スライス盤 0.6mm・0.8mm・1mm・2mm・3mm・4mm・5mm・6mm・8mm・10mm・14mm



角千切り盤 2×2mm・2.5×2.5mm・2×4mm・2×6mm・2×8mm・3×3mm・4×4mm・6×6mm・8×8mm



丸千切り盤 1.5mm・2mm・3mm・4mm・5mm・7mm・9mm



ダイシング盤(2枚セット) / さいの目切り

5×5×5mm・8×8×8mm・10×10×10mm・12×12×12mm・14×14×14mm・20×20×20mm・25×25×25mm



フレンチフライ盤(2枚セット) 8×8mm・10×10mm



パルメザングレーター 大根おろし盤



ダイシンググリッドクリーナー



ダイシンググリッド盤の食材を安全に、きれいに、効率よく落とすことができます。5・8・10・12・14mmのグリッドサポートがあり、洗浄における安全性と効率を大幅に改善します。

リップルカット/波型



- オプション** お得な替刃セット
ご要望の多い替刃をお求めやすいセットにしました。施設におすすめ。
- A** 替刃Aセット(4点)
スライス盤2mm・スライス盤4mm・角千切り盤2.5×2.5mm・大根おろし盤
- B** 替刃Bセット(9点)
スライス盤2mm・スライス盤3mm・スライス盤5mm・丸千切り盤2mm・角千切り盤3×3mm・大根おろし盤・ダイシング用スライス盤10mm・ダイシンググリッド盤10×10mm・ダイシンググリッドクリーナー

VEGETABLE SLICER

野菜カットをお手軽に!使い勝手の良い卓上モデルは病院・介護福祉施設・学校給食・スーパー・惣菜に最適。
大型モデルはカット野菜工場・セントラルキッチン・給食センターなどに最適。

マルチ野菜スライサー

- スライス
- 丸千切り
- 角千切り
- 大根おろし
- ダイス・さいの目切り
- パルメザンおろし
- フレンチフライ
- リップルカット・波型



マシンの使い方・食材の仕上がりがよくわかる動画を配信中。

CL-50E・CL-52E・CL-52E Workstation・CL-60E Workstation

CL-50E

- 100V卓上型
- 2箇所の安全装置
- 2つの投入口標準タイプ

CL-52E

- 100V卓上型
- 2箇所の安全装置
- 2つの投入口ワイドタイプ

CL-52E Workstation

- 100V床置き型
- 2箇所の安全装置
- 2つの投入口ワイドタイプ



※ CL52E Workstationはトレイ1個標準付属

型 式	CL-50E	CL-52E	CL-52E Workstation
電 源	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz
電 流	9.5A	9.7A	9.7A
消 費 電 力	680W	760W	760W
回 転 数	400r.p.m.(50Hz)/480r.p.m.(60Hz)(無負荷時)	400r.p.m.(50Hz)/480r.p.m.(60Hz)(無負荷時)	400r.p.m.(50Hz)/480r.p.m.(60Hz)(無負荷時)
質 量	17.7kg	25.1kg	29.7kg(CL-52E設置時) 可動式トrolley-8.9kg
外 形 寸 法	幅380・奥行310・高さ595mm (使用時最大寸法 幅595・奥行635・高さ765mm) (突起物を含む奥行320mm)	幅370・奥行330・高さ690mm (使用時最大寸法 幅420・奥行845・高さ870mm)	幅805・奥行596・高さ1100mm (使用時最大寸法 幅805・奥行946・高さ1280mm)

※ CL-50E・52Eにはスライス盤1mmが標準付属。その他の替刃は別途P.10替刃をご購入ください。

CL-60E Workstationの特長



600mm

HACCP対応
オールステンレスで衛生的
大量調理施設衛生マニュアルに対応。



大量仕込みに対応した取出し便利な移動式カート

野菜の投入やカットの取出し便利なカートを装備(コンテナ3つ入り)

CL-60E Workstation

- 三相200Vパワフルタイプ
- 大量調理用床置き型
- 2スピード

大量下処理に最適の床置きタイプ。



※ CL60E Workstationはトレイ3個標準付属

3種の投入口

カットする野菜に応じて簡単に入れ替えできる3種のフィードヘッドを標準装備。



オート・フィードヘッド
(根菜類などを大量にカット)
※オート・フィードヘッド使用時、ダイジングをする場合、ダイジング盤は10mm以下を推奨(14mm・20mm・25mmはご使用をお控えください)。

プッシャー・フィードヘッド
(キャベツなど大きめの野菜用)



4チューブ・フィードヘッド
(人参など長い野菜用)

豊富な標準装備

9種類の替え刃とダイジングクリーナーを標準装備

CL60E Workstationには9種類の替刃が標準セットされているので、あらゆるシーンに対応。



スライス盤1mm・スライス盤2mm・スライス盤3mm・スライス盤5mm・丸千切り盤2mm・角千切り盤3×3mm・大根おろし盤・ダイジング用スライス盤10mm・ダイジンググリッド盤10×10mm・ダイジンググリッドクリーナーの10点を標準装備。
※詳しくはP.10 カットの種類をご覧ください。

型 式	CL-60E Workstation
電 源	三相200V 50/60Hz
電 流	6.2A
消 費 電 力	1.9kW
回 転 数	低速400r.p.m.・高速800r.p.m.(50Hz)(無負荷時) 低速500r.p.m.・高速1,000r.p.m.(60Hz)
質 量	60.3kg(本体48.6kg オートフィードヘッド11.7kg) ※拼出盤、カット刃は含まず
外 形 寸 法	幅460・奥行750・高さ1420mm 使用時最大寸法 奥行1000mm(オートフィードヘッド装着時)

CL-50E

付属品



スライス盤 1mm

CL-52E

付属品



スライス盤 1mm

CL-52E Workstation

付属品



スライス盤 1mm, 3mm, 5mm



角千切り盤 3×3mm



大根おろし盤

CL-60E Workstation

付属品



スライス盤 1mm, 2mm, 3mm, 5mm



丸千切り盤 2mm



角千切り盤 3×3mm



大根おろし盤



ダイジング用スライス盤 10mm



ダイジンググリッド盤 10×10mm



ダイジンググリッドクリーナー

MULTI FOOD PROCESSOR

1台2役「野菜スライサー」に「カッターミキサー」をプラス!
飲食店と小規模の施設向けの本格的なプロ仕様のマルチフードプロセッサー。

マルチフードプロセッサー



マシンの使い方・食材の仕上りがよくわかる動画を配信中。

R-301UD



2 in 1

1台2役

容器を取り替えるだけで、
野菜スライサー・カッターミキサーに
簡単に取り替えが可能。



1
野菜
スライサー



取り替え
可能

2
カッター
ミキサー
(攪拌容器)



第1役：野菜スライサー機能

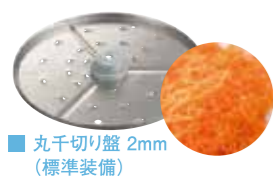


■ スライス盤 1mm
(標準装備)

第1機能の特徴

カットの処理を手軽に

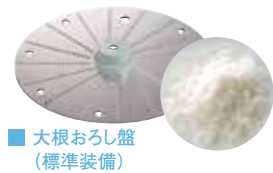
手間のかかる野菜のカット処理を大幅に疲労軽減・時間短縮。手切りと比べ大変スピーディ。



■ 丸千切り盤 2mm
(標準装備)

高い処理能力

高い処理能力を可能にする排出口、バットで野菜を受けるタイプ。



■ 大根おろし盤
(標準装備)

様々なカット処理に対応

2つの投入口で様々な野菜に対応。また3枚の標準替え刃で幅広いメニューに対応。

第2役：カッターミキサー機能



■ 平刃カッター
(標準装備)

第2機能の特徴

使いやすいミキサー容器の設計

透明な蓋なので処理具合を確認できます。調味料用の投入口付き。パーツが少なく簡単洗浄。

ステンレス製容器

高耐久性と高衛生面のステンレス製容器、容量3.7L。

高いクオリティのカッター刃

ロボクーブ独自の形状で刻む混ぜる等の作業をワンランク上に仕上げる。標準の平刃は研ぐことも可能。

- スライス
- 丸千切り
- 角千切り
- 大根おろし
- パルメザンおろし
- みじん切り・ミンチ
- 攪拌・乳化
- すりつぶし・ペースト
- 砕く・粉砕
- 捏ねる・生地作り

オプション(替刃とカッター刃)



■ スライス盤
2mm、3mm、4mm、6mm



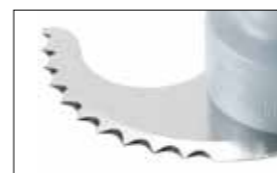
■ 角千切り盤
2×2mm、2×4mm、2×6mm、
4×4mm、6×6mm、8×8mm



■ 丸千切り盤
1.5mm、3mm、6mm



■ パルメザン卸し盤
ワントイプ、粉状用



■ 波刃
用途：生地を捏ねる(タルトやクッキー)、アーモンド、ナッツ等の固い食材を砕いたり粉砕する作業。



■ ギザ刃
用途：各種ハーブ、パセリのみじん切り、スパイスの粉砕、繊維の強い野菜のすり下ろし。

● 野菜カットを使った用途事例 ●



サラダ



野菜炒め



漬物の加工



スープ具材



和え物

マルチフードプロセッサーの特長

色々な現場の問題を解決!

- ・ 人手不足、でも食数が多い。
- ・ 下処理の機械の予算を抑えたい。
- ・ 厨房にスペースが足りない。

このようなユーザー様にお勧め

- ・ 洋食店(イタリアンなど)
- ・ 保育園(児童食とおやつ作りに)
- ・ ホテル(サテライトキッチンなど)
- ・ 高齢者施設(常食を提供する施設、特に有料老人施設)
- ・ スターキハウス・グリル(サラダバー)

型 式	R-301UD
電 源	100V 50/60Hz
電 流	9A
消費電力	700W
回 転 数	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz) (無負荷時)
容 器 容 量	3.7L(攪拌容器セット時)
液体物処理量	1.2L(攪拌容器セット時)
質 量	●攪拌容器セット時:10.0kg / 野菜スライサーセット時:10.2kg (本体 8.0kg + 容器・カッター 2.0kg)・(野菜スライサー 2.2kg)
外 形 寸 法	●攪拌容器セットの場合:幅220・奥行305・高さ430mm (突起物を含む幅232mm) ●野菜スライサーセットの場合:幅360・奥行330・高さ570mm (使用最大寸法 幅525・奥行405・高さ725mm)

R-301UD

- 100V コンパクトタイプ
- 1スピード
- マルチタイプ
- 10~30食 (カッターミキサー使用)
- 10~70食 (マルチ野菜スライサー使用)



■ 野菜投入口の寸法

- ホッパーサイズ: 幅155mm×奥行63mm
- フィードチューブサイズ: 58mm×52mm

R-301UD

付属品



平刃カッター スライス盤1mm 丸千切り盤2mm 大根おろし盤

STICK BLENDER

食材を粉碎攪拌して滑らかな状態にできるスティックブレンダー。
大量なスープ作り、ソース作り、タレやドレッシング作りにも便利。

スティックブレンダー

液体の攪拌

乳化

ホイップ・泡立てる



マシンの使い方・食材の仕上がりがよくわかる動画を配信中。

MP-450UC・MP-450U・MP-550U

スティックブレンダーの機能

ミキサー機能



ホイッパー機能



オプション バンサポート

- スティックブレンダーを鍋などの加工容器に固定。
- 常に機械を持って加工する必要がない。他の作業と並行できる。



単機能タイプ(ミキサー機能のみ)の特長



大型ブレンダーの代替に

- 導入コストを抑える。
- 食材の移し替え作業の必要なし。
- 多種多様な鍋で処理できるため、少量から大量まで様々な仕込みが可能。



衛生的な構造

- 食材に触れるカッター刃は簡単に外せるので、日常の洗浄が容易。HACCP対応。



パワフルなモーター

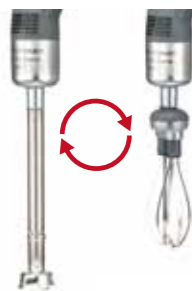
- 高回転の攪拌により、食材を粉碎しながら混ぜ合わせるので短時間で食材が均等に仕上がる。
- モーター保護装置付き(サーモスタット)
- モーター冷却ファン



使い勝手と安全性

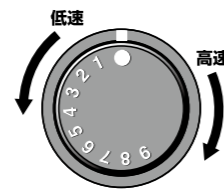
- 安全ロックを解除しないと作動しないため安全。
- ハンズフリー連続攪拌機能付き。
- モーターベースの形状により鍋の縁に掛けられる。[左図]

多機能タイプのプラス特長(ホイッパー付き)



アタッチメントの付け替え

- ホイッパーとミキサーが付け替え可能なので処理の幅が広がる。(MP-450UCのみ)



無段階変速

- 低速から高速までスピードの切り替えが可能。
- 対流を細かくコントロールできます。スピードを食材と用途に合わせて変更可能。

●用途事例●



トマトソース



ルー混合



スープ



野菜ピューレ



タレ



全卵の攪拌



マヨネーズ



ドレッシング



ジェラート原液



ホイップ

MP-450UC

無段階変速 ホイッパー付き

最大処理量 80L



MP-450U

1スピード

最大処理量 80L



MP-550U

1スピード

最大処理量 150L



型 式	MP-450UC	MP-450U	MP-550U
電 源	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz
電 流	4.0A	4.0A	5.5A
消 費 電 力	360W	360W	480W
回 転 数	ミキサー装着時: 3,000~9,200r.p.m.(無負荷時) ホイッパー装着時: 500~1,400r.p.m.	11,000r.p.m.(無負荷時)	11,000r.p.m.(無負荷時)
処 理 物 の 深 さ	ミキサー装着時: 420mm ホイッパー装着時: 220mm	400mm	500mm
質 量	ミキサー装着時: 5.3kg ホイッパー装着時: 5.1kg	5.0kg	5.3kg
外 形 寸 法	ミキサー装着時: 幅125奥行180高さ880mm ホイッパー装着時: 幅125奥行180高さ805mm	幅125奥行180高さ835mm	幅125奥行180高さ935mm

※ MP-450U・MP-550Uはホイッパー部分を取り付けることはできません。

AUTOMATIC CHINOIS

裏ごし作業の大幅な省力化。均一にそして滑らかに仕上げる事が可能。

- ソースの裏ごし作業
- スープの裏ごし作業
- 野菜と果物のピューレ

オートマチックシノア

C-80・C-120

JUICER

まろやかで美味しいフレッシュジュース提供に。耐久性抜群で大量仕込みに対応。レストラン、ホテル、果樹園、バー、コーヒーチェーンなどにお勧め。

搾りたてジュース

ジュース

[100L/h]

J-100

オートマチックシノアの特長

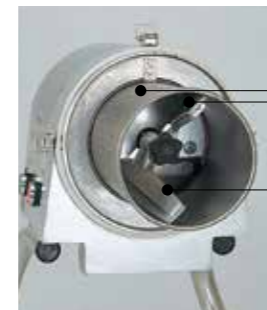
ビスクスープ、テリーヌ、ピューレづくりなどに欠かせない裏ごし作業を瞬時に完了。カシス、チェリーなど、各種フルーツのジュースとパルプの分離も秒速処理。さらに材料ロスが少なく、経営効率を大幅にアップ。

作業時間を大幅に短縮



手間ひまのかかる裏ごし作業がわずかな時間でできるため、調理時間を大幅に短縮することができます。また誰にでも簡単に操作ができ、均一に仕上げる。

均一で滑らかな仕上がり



ストレーナー
攪拌羽根

きめの細かい金属フィルターに高速回転のスクレーパーで均一な圧力を加えて裏ごしするため、仕上がりは滑らか。より口当たりの良い滑らかなメニューを提供。

ストレーナーに投入された食材は、2枚の攪拌羽根によってまんべんなく裏ごしされ、液体と固形物に分離され処理。

高い回収率

材料の回収率が良いので、廃棄分が少なくムダのない調理。

C-80

100V
コンパクト

卓上型

C-120

100V

大量仕込み用



最大処理量
60kg/h

最大処理量
120kg/h



トマトピューレ

チキンテリーヌ

ビスク

パッションフルーツソース

処理量の目安(1時間あたり)

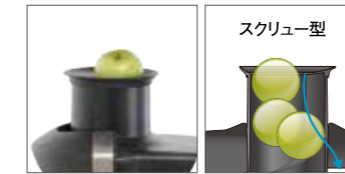
材料	C-80	C-120
果肉		
いちご	60kg/h	120kg/h
トマト	60kg/h	120kg/h
ブドウ、チェリー	40kg/h	100kg/h
野菜		
アスパラガス、長ネギ	40kg/h	100kg/h
(ボイル済)		
人参、セロリ	40kg/h	100kg/h
スープ		
魚類	60L/h	120L/h
貝類	60L/h	120L/h

※ 処理量は食材の状況・状態により異なる場合がありますのでご了承ください。

型 式	C-80	C-120
電 源	100V 50Hz/115V 60Hz	100V 50Hz/115V 60Hz
電 流	10A(20分定格)	12A(20分定格)
消費電力	800W	900W
回転数	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800rpm(60Hz)	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800rpm(60Hz)
質 量	19.0kg	37.0kg
外形寸法	幅630・奥行360・高さ510mm	幅860・奥行485・高さ850mm
	メッシュ#1.0mm(標準)	メッシュ#1.0mm(標準)
ストレーナー	メッシュ#0.5mm(オプション)	メッシュ#0.5mm(オプション)
	メッシュ#3.0mm(オプション)	メッシュ#3.0mm(オプション)

※ 60Hz地区は別置専用トランス付

ジュースの特長



スクリー型

吸い込み式オートマチック投入口

投入口は直径79mmと大きく設計。内部は投入した食材を取り込んでいくスクリー型のオートマチック成型。

※ イラストはイメージです。投入口の大きさに合わせてカットして下さい。



人間工学に基づいたサポーター装備

付属のサポーターを使用することでシューターの固定と果汁が流れやすくなる適度な角度を維持。



簡単分解洗浄

食材が当たる箇所は工具なしで分解洗浄可能。



高性能のモーターによる高耐久力と静粛性

フードプロセッサー同様のインダクションモーターを採用。低速回転なので動作音も静かで、搾る時に酸化しにくく、手搾りに近い美味しさを提供。

J-100

オートマチック投入口

大量仕込み用

簡単分解洗浄



最大処理量
100L/h

※ スイカなどの水分量の多い食材を使用した場合に限りです。



ニンジン+ナシ

セロリ+キュウリ

ピーチ+リンゴ

ハインアップル

処理量の目安(1kgあたり)

材料	歩留り
ニンジン	約48%
リンゴ	約70%
セロリ	約64%

※ 食材に含まれる水分の量で差異がございます。
※ 1時間あたり80kg以上(りんご・にんじんなど)の処理ができます。

型 式	J-100
電 源	100V 50/60Hz
電 流	13.5A(15分定格)
消費電力	1.0kW
回転数	3,000r.p.m.(50Hz)/3,600r.p.m.(60Hz)
果肉容器容量	7.5L
質 量	12.8kg
外形寸法	幅262・奥行566・高さ628mm

株式会社エフ・エム・アイはロボクーブの正規輸入総代理店です。

robot  coupe[®]



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。

- このカタログの内容は、2024年2月現在のものです。
- 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。
- 製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。
- 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(870)2766
	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