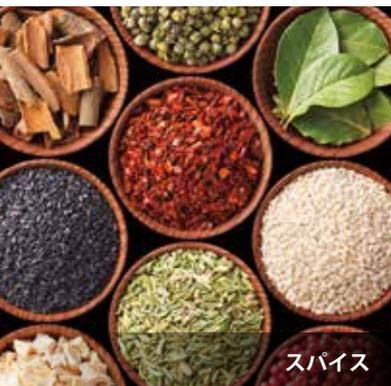


多彩な用途や下処理で利用できる

業務用マルチブレンダーのパイオニア

# WARING BLENDER

ワーリング ブレンダー



HEAVY-DUTY BLENDERS



MEDIUM-DUTY BLENDERS



LIGHT-DUTY BLENDERS



## 80年以上の歴史

Waringは、1937年にアメリカで最初のブレンダーを導入したパイオニアとして広く知られています。

80年以上の歴史で培われた製造の専門技術により、革新的な製品を提供しています。

## ブレンダーは様々な用途でご使用いただけます。

高速回転するモーターを使い、液体を媒体として食材を攪拌します。

液体とともに攪拌するため、滑らかなピューレやソース、ジュースに仕立てることが可能です。

### スープ



### ソース



### ジュース



### フローズンドリンク



## LINE-UP

[大型] ...▶ p.3

[中型] ...▶ p.5

[小型] ...▶ p.6

	HEAVY-DUTY BLENDERS				MEDIUM-DUTY BLENDERS			LIGHT-DUTY BLENDERS	
型式	CB-15V	CB-15T	MX-1200 XTP	MX-1000 XTP	TBB-175	BB-300S	BB-300	BB-155	BB-900
電源	単相 100V	単相 100V	単相 100V	単相 100V	単相 100V	単相 100V	単相 100V	単相 100V	単相 100V
電流	15A	15A	12A	12A	12.2A	9.0A	9.0A	5.3A	3.1A
消費電力	1.4kW	1.4kW	1.1kW	1.1kW	950W	640W	640W	Lo:320W Hi:430W	300W
容器タイプ	ステンレス	ステンレス	トライタン	トライタン	トライタン	ステンレス	トライタン	トライタン	トライタン
容器容量	6.0L	6.0L	2.3L	2.3L	2.0L	約2.2L	約2.2L	約1.7L	1.6L
処理容量	最大4.0L 最小0.5L	最大4.0L 最小0.5L	最大1.4L 最小0.25L	最大1.4L 最小0.25L	最大1.4L 最小0.3L	最大1.4L 最小0.1L	最大1.4L 最小0.1L	最大1.25L 最小0.25L	最大1.4L 最小0.25L
スピード	無段階変速	3スピード	無段階変速	2スピード	無段階変速	2スピード	2スピード	2スピード	2スピード
パルススイッチ	あり	あり	あり	あり	あり	あり	あり	なし	なし
タイマー	なし	あり	なし	なし	なし	なし	なし	なし	なし
操作スイッチ部	パリュアブルタイプ	キーボード	パリュアブルタイプ	スイッチ式	パリュアブルタイプ	スイッチ式	スイッチ式	スイッチ式	スイッチ式
質量	14.5kg	15.5kg	6.7kg	6.6kg	4.7kg	3.8kg	3.7kg	2.7kg	3.0kg
外形寸法	W275・ D290・ H660 mm	W275・ D290・ H660 mm	W220・ D220・ H415mm	W220・ D220・ H415mm	W191・ D204・ H450mm	W192・ D212・ H400 mm	W192・ D212・ H400 mm	W180・ D180・ H400 mm	W180・ D180・ H385mm
推奨使用量	100食〜 /日	100食〜 /日	〜100食 /日	〜100食 /日	〜75食/日	〜50食/日	〜50食/日	〜25食/日	〜25食/日

### マルチブレンダー使用上の注意

#### 80℃以上の材料 (液体と食材)

・80℃以上の熱いものや、調理中に80℃以上の材料は処理しないこと。

#### 45～80℃の材料 (液体と食材)

・容器最大処理量の20～25%を超える量はいれないこと。

・低速以外は使用しないこと。

・調理中は、投入口の真上に手を置いたり、覗き込んだりしないこと。

# HEAVY-DUTY BLENDERS

[大型]



大量の食材を処理可能なパワフルなブレンダー。  
食数の多い現場の下処理に最適です!

## ■CBシリーズoption

高温容器蓋

標準の容器蓋の場合では、熱い食材(45℃以下)は1リットルまでしか処理できませんが、高温容器蓋を使用すると3Lまで、容器蓋より食材が飛び出すことなく処理が可能です。



## ■MXシリーズoption

2.7Lプラスチック容器



容器容量: 2.7L  
処理容量: 最大 1.9L  
最小 0.25L

※2.7Lは重ね置きができません。

3.0Lステンレス容器



容器容量: 3.0L  
処理容量: 最大 1.9L  
最小 0.25L

## CB-15V

最大級、大量仕込み向けブレンダー 無段階変速の撹拌スピードを搭載!



推奨使用量  
100食~/日

処理容量  
最大4.0L  
容器容量  
6.0L

推奨ロケーション  
ヘルスケア キッチン(大規模) キッチン(小規模) カフェ バー

機能  
無段階変速 3スピード 2スピード タイマー パルススイッチ キーボード

**POINT** 撹拌スピードの無段階変速

1800rpm~約17,350rpmまで無段階に撹拌スピードを変更可能です。食材に合わせて繊細にスピードコントロールをすることで、理想の仕上がりを実現します。



型 式	CB-15V
電 源	単相100V 50/60Hz
電 流	15A (3分定格)
消費電力	1.4kW
回 転 数	低速1800~17,350rpm (無段階変速) PULSE 17,350rpm (無負荷時)
容器容量	6.0L
処理容量	最大4.0L 最小0.5L
質 量	14.5kg (本体11.2kg+容器蓋重量3.3kg)
外形寸法 (W・D・H)	275・290・660mm (突起取り出しを含む幅310mm)

## MX-1200XTP

無段階変速のスピード調整で食材に合わせた最適な仕上がりを実現



推奨使用量  
~100食/日

処理容量  
最大1.4L  
容器容量  
2.3L

推奨ロケーション  
ヘルスケア キッチン(大規模) キッチン(小規模) カフェ バー

機能  
無段階変速 3スピード 2スピード タイマー パルススイッチ キーボード

**POINT** 超低速から超高速まで変更可能な撹拌スピード

1,300rpm~約22,000rpmまで無段階に撹拌スピードを変更可能です。食材に合わせて柔軟な変更が可能のため、処理するスピードを選びません。



型 式	MX-1200XTP
電 源	単相100V 50/60Hz
電 流	12A (90秒定格)
消費電力	1.1kW
回 転 数	低速1,300~22,000rpm (無段階変速) PULSE 25,000rpm (無負荷時)
容器容量	2.3L
処理容量	最大1.4L 最小0.25L
質 量	6.7kg (本体5.6kg+容器蓋重量1.1kg)
外形寸法 (W・D・H)	220・220・415mm (突起取り出しを含む奥行255mm)

## CB-15T

業界最大級大量仕込み向けブレンダー。タイマー制御+3段階の撹拌スピードを搭載



推奨使用量  
100食~/日

処理容量  
最大4.0L  
容器容量  
6.0L

推奨ロケーション  
ヘルスケア キッチン(大規模) キッチン(小規模) カフェ バー

機能  
無段階変速 3スピード 2スピード タイマー パルススイッチ キーボード

**POINT** タイマー付きフラット操作パネル

3分間カウントダウンタイマーを搭載。食材を入れてタイマーをセットすれば自動的に停止するため、オペレーションが簡単です。突起物がないので清掃しやすく衛生的です。



型 式	CB-15T
電 源	単相100V 50/60Hz
電 流	15A (3分定格)
消費電力	1.4kW
回 転 数	低速14,000rpm 中速16,300rpm 高速18,500rpm PULSE 18,500rpm (無負荷時)
容器容量	6.0L
処理容量	最大4.0L 最小0.5L
質 量	15.5kg (本体12.2kg+容器蓋重量3.3kg)
外形寸法 (W・D・H)	275・290・660mm (突起取り出しを含む幅310mm)

## MX-1000XTP

最大27,000rpmの超高速回転。シンプルな使い勝手のハイパワーブレンダー



推奨使用量  
~100食/日

処理容量  
最大1.4L  
容器容量  
2.3L

推奨ロケーション  
ヘルスケア キッチン(大規模) キッチン(小規模) カフェ バー

機能  
無段階変速 3スピード 2スピード タイマー パルススイッチ キーボード

**POINT** 最大27,000rpmの超高速回転

シンプルで使い勝手の良いパルススイッチで2スピードの選択が可能。最大27,000rpmの超高速回転で食材を滑らかにブレンドします。



型 式	MX-1000XTP
電 源	単相100V 50/60Hz
電 流	12A (90秒定格)
消費電力	1.1kW
回 転 数	低速23,000rpm 高速27,000rpm (無負荷時) PULSE 27,000rpm (無負荷時)
容器容量	2.3L
処理容量	最大1.4L 最小0.25L
質 量	6.6kg (本体5.5kg+容器蓋重量1.1kg)
外形寸法 (W・D・H)	220・220・415mm (突起取り出しを含む奥行240mm)

# MEDIUM-DUTY BLENDERS

【中型】



用途と使い勝手に応じて多彩なラインナップをご用意。  
幅広いニーズにお応えするブレンダーがそろいました！

## TBB-175

ミドルクラスの無段階変速機能搭載ブレンダー。仕込みにもドリンクにも大活躍。

キューブアイス  
対応可能

チップアイス  
対応可能

クラッシュアイス  
対応可能



推奨ロケーション  
ヘルスケア キッチン(大規模) **キッチン(小規模)** カフェ バー

機能  
無段階変速 3スピード **2スピード** タイマー **パルススイッチ** キーパッド

推奨  
使用量  
~75食/日

処理容量  
最大1.4L  
容器容量  
2.0L

**POINT** 無段階変速機能で思い通りの仕上がりに  
1,000rpm~約17,000rpmまで無段階に攪拌スピードを変更可能です。  
食材に合わせて柔軟な変更が可能のため、処理するスピードを選びません。



型 式	TBB-175
電 源	単相100V 50/60Hz
電 流	12.2A (90秒定格)
消費電力	950W
回 転 数	低速1,000rpm 高速17,000rpm (無負荷時) PULSE 20,000rpm (無負荷時)
容器容量	2.0L
処理容量	最大1.4L 最小0.3L
質 量	4.7kg (本体3.7kg+容器蓋重量1.0kg)
外形寸法 (W・D・H)	191・204・450mm (突起物を含む幅194・奥行216mm)

## BB-300S

耐久性抜群のステンレス容器を採用した小型ブレンダー。

チップアイス  
対応可能

クラッシュアイス  
対応可能

推奨ロケーション  
ヘルスケア キッチン(大規模) **キッチン(小規模)** カフェ

機能  
無段階変速 3スピード **2スピード** タイマー **パルススイッチ** キーパッド

推奨  
使用量  
~50食/日

処理容量  
最大1.4L  
容器容量  
約2.2L



型 式	BB-300S
電 源	単相100V 50/60Hz
電 流	9A(3分定格)
消費電力	640W
回 転 数	低速13,000rpm 高速17,000rpm (無負荷時) PULSE 17,000rpm (無負荷時)
容器容量	2.16L
処理容量	最大1.4L 最小0.1L
質 量	3.8kg (本体2.8kg+容器蓋重量1.0kg)
外形寸法 (W・D・H)	192・212・400mm (突起物含む奥行226mm) (覗き蓋開時高さ465mm)

## BB-300

100cc~処理が可能なシンプルな小型ブレンダー。

チップアイス  
対応可能

クラッシュアイス  
対応可能

推奨ロケーション  
ヘルスケア キッチン(大規模) **キッチン(小規模)** カフェ

機能  
無段階変速 3スピード **2スピード** タイマー **パルススイッチ** キーパッド

推奨  
使用量  
~50食/日

処理容量  
最大1.4L  
容器容量  
約2.2L



型 式	BB-300
電 源	単相100V 50/60Hz
電 流	9A(3分定格)
消費電力	640W
回 転 数	低速13,000rpm 高速17,000rpm (無負荷時) PULSE 17,000rpm (無負荷時)
容器容量	2.16L
処理容量	最大1.4L 最小0.1L
質 量	3.7kg (本体2.8kg+容器蓋重量0.9kg)
外形寸法 (W・D・H)	192・212・400mm (突起物含む幅196・奥行226mm) (覗き蓋開時高さ465mm)

# LIGHT-DUTY BLENDERS

【小型】



主にカフェやバーなどでドリンクの作成を推奨  
デザイン性にすぐれ、店頭でも映えるエントリーモデルのブレンダーです。

## BB-155

分解洗浄が可能。衛生的に使用できるエントリーモデル。

チップアイス  
対応可能

クラッシュアイス  
対応可能



推奨ロケーション  
ヘルスケア キッチン(大規模) **キッチン(小規模)** **カフェ** バー

機能  
無段階変速 3スピード **2スピード** タイマー **パルススイッチ** キーパッド

推奨  
使用量  
~25食/日

処理容量  
最大1.25L  
容器容量  
約1.7L

**POINT** 吸盤付きの脚で安定性向上

ポディーについている吸盤で食材の  
処理中も安定した作業が可能です。



**POINT** 分解清掃可能な容器

工具を使わずに簡単に分解できる  
ため、洗浄しやすく衛生的です。



型 式	BB-155
電 源	単相100V 50/60Hz
電 流	5.3A(3分定格)
消費電力	Lo:320W/Hi:430W
回 転 数	低速15,000rpm 高速19,000rpm (無負荷時)
容器容量	1.75L
処理容量	最大1.25L 最小0.25L
質 量	2.7kg (本体2.0kg+容器蓋重量0.7kg)
外形寸法 (W・D・H)	180・180・400mm (突起物含む幅204mm) (覗き蓋開時高さ465mm)

## BB-900

クラシカルかつおしゃれなデザインが人気のエントリーモデル。

チップアイス  
対応可能

クラッシュアイス  
対応可能



推奨ロケーション  
ヘルスケア キッチン(大規模) **キッチン(小規模)** **カフェ** バー

機能  
無段階変速 3スピード **2スピード** タイマー **パルススイッチ** キーパッド

推奨  
使用量  
~25食/日

処理容量  
最大1.4L  
容器容量  
1.6L

option

1.2Lガラス容器



容器容量：1.2L  
処理容量：最大1.0L  
最小0.25L

1.2Lステンレス容器



容器容量：1.2L  
処理容量：最大0.9L  
最小0.25L

型 式	BB-900
電 源	単相100V 50/60Hz
電 流	3.1A(3分定格)
消費電力	300W
回 転 数	低速15,000rpm 高速19,000rpm (無負荷時)
容器容量	1.6L
処理容量	最大1.4L 最小0.25L
質 量	3.0kg (本体2.3kg+容器蓋重量0.7kg)
外形寸法 (W・D・H)	180・180・385mm (突起物含む幅200mm)

## ■エフ・エム・アイのアフターサービスネットワーク

全国にサービスマンが常駐し、メンテナンスや保守点検に至るまで、万全の体制でお客様をバックアップします。

### 全国規模でメンテナンスを展開

全国13ヶ所に自社サービス拠点を設け、その他の地域にもサービス専門の協力会社を配備しております。お買い上げいただいたマシンのメンテナンスはもとより、お客様がいつでも最良の状態でご安心してお使いいただけるよう日本全国で万全なアフターフォロー体制を整えております。

### テストキッチンにて実際にご試用できます

エフ・エム・アイでは、全国8カ所にテストキッチンを設置、より詳しいプレゼンテーションを行っております。現状の設備に不備を感じておられる方、創作の新しい可能性を探し求められている方など、ご相談を承ります。

## 日本全国、スピーディに対応致します。

サービス対応の内容についてはお客様のご要望に応じて柔軟に対応させていただきます。

お電話、またはホームページよりお気軽にお問い合わせください。

### お電話によるお問い合わせ

最寄りの営業所・出張所・サービスステーションにお気軽にご相談ください。  
(一般受付時間 9:00~18:00 土曜日、日曜日、祝日を除く)

### ホームページによるお問い合わせ

公式サイトお問い合わせフォームより受付けております。  
確認後、担当者よりご連絡させていただきます。

- 営業所
- 出張所
- テストキッチン
- サービスステーション



## ■エフ・エム・アイの企業姿勢

### リーガルコンプライアンス

#### 食品衛生法検査合格部品使用製品

エフ・エム・アイの機器を安心してお使い頂くために、食品に触れる全ての部品の食品衛生検査を行い、合格した部品を使用しています。



#### 電波法形式確認届出済み製品

電波法で定められている技術基準を満たしていることを確認後、総務省へ届出済みです。技術基準に適合と確認され、形式確認番号を表示しています。



#### 簡易ボイラー等構造規格適合製品

ボイラーを使用している製品においては、労働安全衛生法に基づく「簡易ボイラー等構造規格」を満たしたボイラーを使用しています。



#### 電気用品安全法適合製品

届出事業者として経済産業省に届出を行っています。電気安全法の技術基準に適合していることを確認して機器を販売しています。



### ISO 9001を取得 (認証範囲:大阪支店・工場)

エフ・エム・アイは、品質マネジメントシステムを基本に有効性の継続的改善を実施すると共に、法規制の要求に適合した製品を提供することで、顧客満足度の向上をめざします。



ISO9001 認証書

## ⚠️ 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、2023年4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。
- カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等ありますので必ず外形寸法図でご確認ください。

### ■公式サイト

<https://www.fmi.co.jp/>



### ■問題解決!食品製造サポートナビ

<https://foodmachine-support.com/>



## 株式会社エフ・エム・アイ

■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)6522  
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 沖繩：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