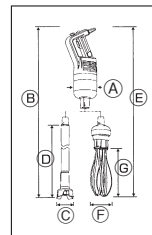


robot coupe®

液体攪拌のためのミキサー。大量仕込みが可能。
容器に食材を入れたまま処理することが可能。



商品動画はこちら



セントラルキッチン・レストランなど

①スティックブレンダー フランス

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---------|-------------|------------------|
| MP-450U | 4-0384-0101 | 8114400 ¥136,000 |

外寸:①φ125 ②φ835 ③φ100 ④460
電源:単相100V 360W
電流:4.0A 最大処理物深さ:400
重量:5.0kg 回転数:11,000rpm
定格時間:30分
コードの長さ:3.6m
付属品:フットシール 1個
ウォールサポート 1個
ツールセット 1個
プラグアダプター 1個

※サーモスタット機能(一定温度到達で停止)



ホテル・レストランなど

②スティックブレンダー フランス

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|----------|-------------|------------------|
| MP-450UC | 4-0384-0201 | 8114200 ¥209,000 |

外寸:ミキサー装着時:①φ125 ②φ780 ③φ100 ④450
ホイッパー装着時:①φ125 ②φ805 ③φ125 ④250
電源:単相100V 360W 電流:4.0A
最大処理物深さ:ミキサー420 ホイッパー220
重量:ミキサー装着時/5.3kg ホイッパー装着時/4.7kg
回転数:ミキサー無段階変速 / 3,000~9,200rpm
ホイッパー減速器付無段階変速 / 500~1,400rpm

定格時間:30分
コードの長さ:3.6m
付属品:フットシール1個 ウォールサポート1個
ツールセット1個 プラグアダプター1個
※サーモスタット機能(一定温度到達で停止)
●約80℃までの高温の食材処理が可能ですので調理中の鍋などで直接混ぜることができます。

スティックブレンダーの特長

- ボールや調理中の鍋などで直接、つぶしながら混ぜることができます。
- 食材に浸かるベルカパー(先端部)は付属のツールで分解洗浄が可能です。
- 無段階変速の為、きめ細かいスピード調節も可能です。(MP450UCのみ)



ソース類



ホイップクリーム



ドレッシング



各種スープ

つぶす・混ぜる1台2役



③ブラウン マルチクイック
ハンドブレンダー 日本

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|---------|-------------|-----------------|
| MQ500GY | 4-0384-0301 | 7873920 ¥12,000 |

サイズ:70×H380
電源:単相100V (50/60Hz) 350W
回転数:無負荷時 / 通常運転
12,800+/- 950回
無負荷時 / ターボ
13,000+/-1,100回
定格時間:1分 重量:720g
コード長さ:1.2m 計量カップ容量:600ml
●独自開発したドイツ品質のモーター
●「つぶす」「混ぜる」のベーシック機能に絞った、軽量で使いやすいモデル
●持ち手が滑りにくい全面ソフトグリップ採用
●2段階のスピード設定

④ドリテック
ハンドブレンダー
ホワイト 日本

| ページコード | 商品コード | 価格 |
|----------|-------------|----------------|
| HM-808WT | 4-0384-0401 | 2593810 ¥4,500 |

外寸:59×59×H347
電源:単相100V (50/60Hz) 消費電力:150W
定格時間:1分 重量:600g
速度調節:2段階(Hi/13,000 Low/12,000)
コード長さ:約1.5m
材質:本体 / ABS樹脂
ブレンダー / ABS樹脂、ステンレス
専用カップ / AS樹脂、シリコン
付属品:専用カップ(700ml)
●手の小さな方でもしっかり握れます。



固定しやすいシリコンのすべり止め付

17 ハサミ

18 ビーラー・芽取り・野菜細工

11 調理機械 (下記しらす)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜