



フランス料理はもちろん、和洋中のあらゆる料理の下準備に欠かせない調理器として、世界中のシェフたちに30年以上も愛用され続けているロングセラー。

世界80カ国のシェフの片腕ロボ・クーブ

脅威の撹拌力 切る・混ぜる・こねる・する・どろどろにする。1台5役の万能粉碎撹拌器。

切る・混ぜる・ペースト状にする。
多彩な下準備を1台で
魚の捌り身・ゴマだれ・ムース・ハンバーグの具づくり、甲殻類の粉碎など。あらゆる下準備を瞬時に。

素材の鮮度、栄養価を最大限に生かす
超高速撹拌
強靭さでは定評のある硬質特殊鋼刃を採用。超高速撹拌で鋭くカットする為、素材に余分な熱や力がかからず鮮度、栄養価を保ちます。

省エネ・省タイプ・合理化時代に対応
するスピード調理を実現
材料を投入するだけの秒速調理。効率よく下準備がこなせ、厨房の合理化を促進します。

ムラのないキメ細やかな仕上がり
ハイパワーの撹拌力により、比較的大きな材料や分量の多い時でも均一にムラなく、キメ細やかに仕上がります。



① ロボ・クーブ R-2A

② ロボ・クーブ R-3D

③ ロボ・クーブ R-4V.V.B

④ ロボ・クーブ ミキサー R-5G

⑤ ロボ・クーブ ミキサー R-7V.V.S

[EFPA-01] L

[EFPA-02] L

[EFPA-50] L

[EFPA-53] L 200V

[EFPA-54] L 200V

13-0289-0101 ¥218,000

13-0289-0201 ¥293,000

13-0289-0301 ¥479,000

13-0289-0401 ¥591,000

13-0289-0501 ¥659,000

サイズ:210×285×H370

サイズ:220×305×H430

サイズ:225×305×H470

サイズ:280×328×H506

サイズ:280×328×H540

仕様

型式	R-2A	R-3D	R-4V.V.B	R-5G	R-7V.V.S
電源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	3相200V 50/60Hz	3相200V 50/60Hz
電流	7A	9A	12.5A	6.5A	13A
消費電力	530W	700W	940W	2.0kW	1.5kW
回転数	1,500rpm (50Hz) 1,800rpm (60Hz) (無負荷時)	1,500rpm (50Hz) 1,800rpm (60Hz) (無負荷時)	350~3,600rpm (50/60Hz)無段階変速 (無負荷時)	低速:1,500rpm/高速3,000rpm (50Hz) (無負荷時) 低速:1,800rpm/高速3,600rpm (60Hz) (無負荷時)	300~3,500rpm (50/60Hz)無段階変速 (無負荷時) <R-MIX機能使用時> 300~500rpm 逆回転無段階変速 (無負荷時)
容器材質	ステンレス	ステンレス	ステンレス	ステンレス	ステンレス
本体材質	ポリカーボネイト	ポリカーボネイト	アルミニウム/プラスチック	アルミダイキャスト	アルミダイキャスト
容器容量	2.9ℓ	3.7ℓ	4.5ℓ	5.9ℓ	7.5ℓ
重量	9.2kg	10kg	13.6kg	21.2kg	22.2kg
付属品	波刃・平刃	波刃・平刃	平刃	平刃	平刃

※単相・3相200Vにはコンセント形状がいろいろある為、製品出荷時には差し込みプラグを付けていません。

Point

用途事例

玉ねぎ (平刃) → つくね (平刃)

ジェノベーゼ (ギザ刃) → ピーナッツ (波刃)

robot coupe® ロボ・クーブ カッターミキサー



⑥ ロボ・クーブ R-8E

⑦ ロボ・クーブ R-10E

⑧ ロボ・クーブ R-15E

[EFPA-34] L 200V

[EFPA-35] L 200V

[EFPA-38] L 200V

13-0289-0601 ¥744,000

13-0289-0701 ¥994,000

13-0289-0801 ¥1,284,000

仕様

型式	R-8E	R-10E	R-15E
電源		3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)	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)	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)
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)
重量	39kg	43kg	50kg
外形寸法	310×560×H585	345×575×H655	360×625×H680
標準付属		平刃	

※3相200Vにはコンセント形状がいろいろある為、製品出荷時には差し込みプラグを付けていません。

真空状態の処理も可能なマルチタイプ (オールステンレス刃)

●用途事例●

餃子の場合

最初に肉や調味以外の具材を入れて撹拌、切り刻み処理後、調味料を容器蓋の注ぎ口から投入。肉を追加して再度撹拌。

餃子

ガナッシュ(チョコレート)の場合

コイン状、または砕いたチョコレートを投入

滑らかでツヤの良いガナッシュの完成

ガナッシュ

■処理量

型式	肉	魚	葉野菜	パン生地	練り物
R-8E	3.0kg	3.0kg	3.0kg	3.0kg	3.0kg
R-10E	4.0kg	4.0kg	3.5kg	5.0kg	4.0kg
R-15E	7.0kg	7.0kg	5.5kg	7.0kg	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。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

調理機械

021 ~ 027

021 フードプロセッサー

022 野菜スライサー

023 ネギ切機 千切り機

024 ツマ切機

025 ミシン切機

026 ハムスライサー

027 その他専用カッター類