

robot coupe®

ロボ・クーブ ブリクサー

ミキサー食向けに専用開発!

3.7L

食数
3~20



1 ロボ・クーブ ブリクサー3D

[EPPA-05] L

13-0290-0101 ¥366,000

サイズ:225×305×H450

●100Vでも使える高速3,000回転

4.5L

食数
4~30



2 ロボ・クーブ ブリクサー 4V.V.B

[EPPA-51] L

13-0290-0201 ¥501,000

サイズ:225×305×H480

●病院・施設で便利なブリクサーに100Vでスピード調整機能が付いたモデルが登場。

5.9L

食数
5~35



3 ロボ・クーブ ブリクサー5G

[EPPA-55] L

13-0290-0301 ¥624,000

サイズ:280×328×H536

200V

7.5L

食数
6~45



4 ロボ・クーブ ブリクサー7

[EPPA-56] L

13-0290-0401 ¥719,000

サイズ:280×328×H570

200V

●オールステンレスカッター

ブリクサーの特長

- ① 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。
- ② 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。
- ③ スクレーパー：攪拌中に食材を掻き落とすことができるため、均一に処理することが可能。

Point

繊維の多い青菜やグリーンピースもきれいにペースト状になります。



ホウレン草
回転時間:約11秒 可能容量:300~2,200g
ブリクサー3Dを使用した場合

お粥もブリクサー3Dで1.8Lまで処理できます。



お粥
回転時間:約7秒 可能容量:220~1,760g
ブリクサー3Dを使用した場合

5 ミキサー専用 除菌洗浄剤 [EPPA-37] △ L

13-0290-0501 ¥4,200

内容量:1,000g 弱アルカリ性

成分:炭酸塩、過炭酸塩、珪酸塩、非イオン系界面活性剤、漂白活性化剤、酵素

使用量の目安:ぬるま湯(30~60°C)10ℓに対して20g

(0.2%水溶液)

●樹脂製パッキンやポリカーボネイトなど他の部品を傷めず、ステンレスの曇りをピカピカに取ります。



仕様

型式	ブリクサー3D	ブリクサー4V.V.B	ブリクサー5G	ブリクサー7
電源	単相100V 50/60Hz		3相200V 50/60Hz	
電流	11A	12.5A	6.5A	6.5A
消費電力	750W	940W	2.0kW	2.0kW
回転数	3,000rpm(50Hz)	350~3,600rpm 無段階変速 (無負荷時)	低速1,500rpm高速3,000rpm(50Hz)	
	3,600rpm(60Hz)		低速1,800rpm高速3,600rpm(60Hz) (無負荷時)	
容器容量	3.7ℓ	4.5ℓ	5.9ℓ	7.5ℓ
重量	12kg	13.8kg	21.5kg	21.6kg
付属品	ブリクサー-刃カッター	ブリクサー-刃カッター	ブリクサー-刃カッター	ブリクサー-刃カッター

robot coupe®

スティックブレンダー

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。

スティックブレンダーの特徴

- ・ボールや調理用の鍋などで直接、つぶしながら混ぜることができます。
- ・食材につかるベルカバー(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)



6 スティックブレンダー MP-450U [ESTB-01] ◇ G

13-0290-0601 ¥136,000

●セントラルキッチン、レストランなど

7 スティックブレンダー

MP-450UC(コンビタイプ) [ESTB-02] ◇ G

13-0290-0701 ¥209,000

●ホテル、レストランなど



食材に直接触れる先端部の小型ナイフやベルカバーは、専用工具により分解洗浄が簡単で衛生的です。

砕く・混ぜる ピューレ・スープ・ソースなどをスピーディに



ニラとポテトのスープ



マッシュポテト



トマトソース



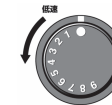
ホイップクリーム

型式	MP-450U	MP-450UC
電源	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz
電流	4.0A	4.0A
消費電力	360W	360W
回転数	11,000rpm(無負荷時)	ミキサー装着時:3,000~9,200rpm(無負荷時) ホイッパー装着時:500~1,400rpm(無負荷時)
	最大処理物深さ	400mm
重量	5.0kg	ミキサー装着時:5.3kg ホイッパー装着時:5.1kg
	外形寸法	125×180×H835
最大処理量	80L	ミキサー装着時:125×180×H880 ホイッパー装着時:125×180×H805
	80L	

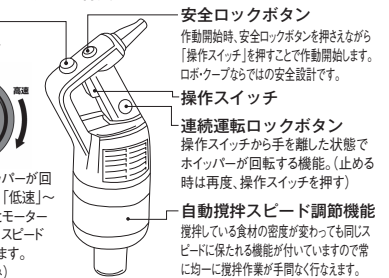
*MP-450Uはホイッパー部分をとりつけることはできません。
※この仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合がありますのでご了承ください。

スティックブレンダーの特長

無段階
変速ダイヤル



ナイフまたはホイッパーが回転している状態で、「低速」~「高速」まで回すとモーターが無段階変速で、スピードの切り換えができます。(MP-450UCのみ)



安全ロックボタン
作動開始時、安全ロックボタンを押さながら「操作スイッチ」を押すことで作動開始します。ロボ・クーブならではの安全設計です。

操作スイッチ

連続運転ロックボタン
操作スイッチから手を離した状態でホイッパーが回転する機能。(止める時は再度、操作スイッチを押す)

自動攪拌スピード調節機能
攪拌している食材の密度が変わっても同じスピードに保たれる機能が付いていますので常に均一に攪拌作業が手間なく行えます。

※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
〜
027

022
野菜スライサー

023
ピネキ切機
千切り機

024
お粥切機

025
ミンチ切機

026
ハムスライサー
〜
027

027
専用カッター類