

いつもの作業をスピードアップ! 下準備の強い味方

毎日多くの時間を取られる下準備。
「食材の処理を効率よく進めたい」
「導入コストは抑えて、野菜を楽にカットしたい」
「とにかく早く大量に仕込みたい」
そんな悩みを強い味方が解消!
下準備の省力化で生まれた時間を、
お客さまのために使いましょう!

食品工場向け

「カッターミキサー」に「野菜スライサー」をプラス
1台2役のマルチフードプロセッサー

上の容器を取り替えるだけで、カッターミキサー・
野菜スライサーに簡単に取り替えが可能です。
コンパクトタイプなので、スペースが足りない厨房にも
お勧めです。

ロボクーブ R-301UD

▶ 関連商品: P390

食数目安 10~70食



カッターミキサー
(攪拌容器)



透明な蓋なので、中の処理
具合を確認できます。



平刃カッター

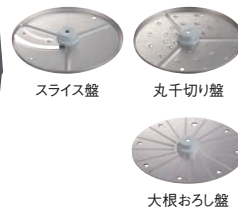


マルチ野菜スライサー



取り替え可能

手間のかかる野菜の
処理を大幅に
疲労軽減・時間短縮。
3枚の標準替え刃で
幅広いメニューに
対応できます。



スライス盤

丸千切り盤

大根おろし盤

食べやすく
栄養価も高い介護食を
スピーディーに調理したい



病院・老健施設向け

滑らかなペーストでより食べやすく。
手間もかからず、
病院、福祉施設の介護食にお勧め。

高速回転で、加水しなくても滑らかなペースト状に処理。
ステンレス機器なので、耐久性があり衛生的。
お粥などの処理も可能です。

ロボクーブ BLIXER 4V.V.B

▶ 関連商品: P391

食数目安 3~20食



商品動画はこちら

BLIXER導入のメリット

- ① 栄養価の高い食事を提供できる
加水量を抑えられるため、栄養価を損なうこと
はありません。
- ② コスト削減が可能
とりみ調整剤の使用量を最小限に抑えるこ
とができます。
- ③ 処理の均一化
攪拌中にスクレーパーで食材を掻き落とし、
均一に処理をすることができます。

介護食の処理例

