

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20191-437	株式会社クイックパック	0564-59-3525

437

EBM 厨房用品

Professional Best Collection

●お手数ですが、ご注文の際には7桁の商品コードをご記入下さい。

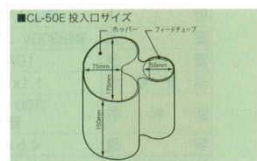
robot coupe

毎日の連続作業に対応した業務用野菜スライスマシン。
替刃を変えるだけで40種類以上の野菜カットが可能になります。



スペースを取らないコンパクトタイプ

①野菜スライサー
CL-50E ロボ・クーブ
4488600

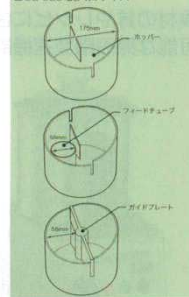


作業効率がアップ！大口径タイプ

②野菜スライサー
CL-52D ロボ・クーブ
7893600

形 式	CL-50E	CL-52D
電 源	単相100V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz
電 流	12A	9.5A
消費電力	900W	750W
回 転 数	400rpm(50Hz)/480rpm(60Hz)	400rpm(50Hz)/480rpm(60Hz)
重 量	15kg	22kg
外形寸法	幅300×奥行310×高さH575	幅370×奥行310×高さH660

■CL-52D 投入口サイズ

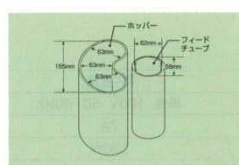


※ CL-50E、CL52D の製品にはカッター盤は付属していません。ご使用の処理に応じたカッター盤を別途ご購入ください。

野菜スライサー CL-50E・CL-52D 共通カッター盤 (オプション)

スライス盤 (2枚刃)	スライス盤 (1枚刃)	丸千切り盤	角千切り盤	ダイシンググリッド盤 (2枚セット)	フレンチフライ盤 (2枚セット)	リッフルカット盤 (波状スライス)	大根おろし盤	バルメザンチーズグレーター盤
0.6mm 7893710	5mm 4488700	φ1.5mm 4490300	2×2mm 4489400	8mm 7894200	8×8mm 7894700	2mm 6074600	4489800	4490800
0.8mm 7893700	8mm 4488800	φ2mm 4490400	2×4mm 6074200	10mm 7894300	10×10mm 7894800	3mm 6074700		
1mm 4489100	10mm 4488900	φ3mm 4490500	2×6mm 6074400	14mm 7894400		5mm 6074800		
2mm 4489200	14mm 4489000	φ4mm 7893900	2×8mm 6074100					
3mm 4489300		φ5mm 4490600	3×3mm 7894000	20mm 7894500				
4mm 7893800		φ7mm 4490610	4×4mm 4489500	25mm 7894600				
		φ9mm 4490700	6×6mm 6074300					
			8×8mm 6074000					

一台二役！攪拌容器と野菜スライサーが取替え可能なコンビネーションタイプ



③フードプロセッサー
R-301UD ロボ・クーブ
5512400

形 式	R-301UD
電 源	単相 100V 50/60Hz
電 流	9A
消費電力	700W
容量	3.7ℓ (攪拌容器セット時)
送物処理量	1.2ℓ (攪拌容器セット時)
回 転 数	1,500rpm(50Hz)/1,800rpm(60Hz)
重 量	10.2kg (野菜スライサーセット時)
外形寸法	●野菜スライサーセット時 360×330×H570 ●攪拌容器セット時 220×305×H430
切 刃	■平刃 (標準) φ180×H85 ■波刃 (オプション) φ180×H85 ■スライサー切刃 (標準) スライス盤2mm厚、角千切り盤2×2mm

●標準カッター盤



スライス盤2mm厚
5512810



角千切り盤2×2mm
5512600

●R-301UD替刃 (オプション)

スライス盤	1mm	5512700
スライス盤	2mm	5512810
スライス盤	4mm	5512900
スライス盤	6mm	5513000
角千切り盤	2mm (リッフルカット)	5512800
角千切り盤	2×4mm	5513100
角千切り盤	2×6mm	5513200
角千切り盤	4×4mm	5513300
角千切り盤	6×6mm	5513400
角千切り盤	8×8mm	5513500
丸千切り盤	1.5mm	5513600
丸千切り盤	2mm	5513700
丸千切り盤	3mm	5513800
丸千切り盤	6mm	5513900
丸千切り盤	9mm	5514000
大根おろし盤		5514100
チーズおろし盤		5514200

切り口シャープに多彩な切截。コンパクトながら葉菜類・根菜類から練り物まで効率よく大量切截。



④フードスライサー FS-20 小型 8334100

外寸：426×560×H535
電源：単相100V 490W ※単相3芯アース付 重量：57kg

- 刃物交換ワンタッチ
- 最後までキレイに切截
- おろしがキレイ
- 安全対策万全
- ベルト着脱スムーズ
- 簡単操作

各種カッタープレート

標準付属

輪切りプレート 8334110

ジャガイモや玉ねぎなどの球根類やレンコンなどの根菜類の輪切りに使用します。切截の厚みは1～10mmまで調整可能。

別売オプション

二枚刃 8334120

あらゆる葉菜類やたくあんなどの茎状材の輪切り、キャベツの千切りにする場合に使用します。切截厚は1、2、3、5、6、10、20mmの8種類。
※タッチセンサー付。

角千切りプレート 8334130

ダイコンやニンジンなどを細長い角状に切截する場合に使用します。6×6mm角、10×10mm角の2種類が選べます。

別売オプション

短冊切りプレート 8334140

ジャガイモなどの球根類、大根などの根菜類を短冊状に切截します。3×4mm、3×15mm、6×15mm、10×20mmの4種類が選べます。

おろしプレート 8334150

大根おろしやおろしショウガなど、和食には欠かせないおろし調理をする場合に使用します。

丸千切りプレート 8334160

ゴボウやニンジンなどを半丸状に切截します。さがきとも呼ばれる切り方で、汁物用から煮物用まで幅広く利用できます。

※タッチセンサー…出口部に手が侵入してバーに触れると、タッチセンサーが作動しカッターを自動的に停止します。

ストッカー・裏漉し類

オープンウェア・デリカフレッツ類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石・庖丁差し類

まな板類

調理小物

ポット・ケトル

調理機械

はかり・タイマー・温度度計