

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20659-329	株式会社クイックパック	0564-59-3525

329

厨房用品

調理機械

021 フードプロセッサー・万能調理機

調理機械

021

027

021

022

023

024

025

026

027



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

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、甲殻類の粉砕など。あらゆる下準備を瞬時に。

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

素材の鮮度、栄養価を最大限に生かす超高速攪拌

強靱さでは定評のある硬質特殊鋼刃を採用。超高速攪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に

ハイパワーの攪拌力により、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。

100V 卓上小型カッターミキサー R-2A・R-3D・R-4V.V.B



2.9L

食数 10~20



3.7L

食数 10~30



4.5L

食数 10~50

200V 卓上カッターミキサー R-5G・R-7V.V.S



5.9L

食数 20~80



7.5L

食数 20~100

1 ロボ・クーブ R-2A

[EFPA-01] L

17-0329-0101 ¥218,000

サイズ:210×285×H370

2 ロボ・クーブ R-3D

[EFPA-02] L

17-0329-0201 ¥293,000

サイズ:220×305×H430

3 ロボ・クーブ R-4V.V.B

[EFPA-50] L

17-0329-0301 ¥420,000

サイズ:225×305×H470

4 ロボ・クーブ ミキサー R-5G

[EFPA-53] L 200V

17-0329-0401 ¥633,000

サイズ:280×328×H506

5 ロボ・クーブ ミキサー R-7V.V.S

[EFPA-54] L 200V

17-0329-0501 ¥706,000

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	1,500/1,800(回/分) (無負荷時)	1,500/1,800(回/分) (無負荷時)	350~3,600回/分 無段階変速 (無負荷時)	低速:1,500/1,800(回/分) 高速:3,000/3,600(回/分) (無負荷時)	300~3,500回/分 無段階変速 (無負荷時) <R-MIX機能使用時> 300~500回/分 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。

## robot coupe ロボ・クーブ カッターミキサー

中型カッターミキサー

下処理の効率化と新メニュー開発につながる1台。真空仕様可能。



8.0L

食数 20~150



11L

食数 50~200



15L

食数 50~250

6 ロボ・クーブ R-8E

[EFPA-34] L 200V

17-0329-0601 ¥797,000

7 ロボ・クーブ R-10E

[EFPA-35] L 200V

17-0329-0701 ¥1,064,000

8 ロボ・クーブ R-15E

[EFPA-38] L 200V

17-0329-0801 ¥1,374,000

■仕様

型式	R-8E	R-10E	R-15E
電源		3相200V 50/60Hz	
電流		11A	12A
消費電力		3.1kW	3.4kW
回転数		低速:1,500/1,800(回/分) 高速:3,000/3,600(回/分)	
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(オールステンレス)		

\*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。

※上記の価格には消費税は含まれておりません。

●用途事例●

玉ねぎ(平刃)



つくね(平刃)



ジェノバ(ギザ刃)



ピーナツ(波刃)



●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醃拌、切り刻み処理後、肉を追加して再度攪拌。

調味料を容器蓋の注ぎ口から投入。

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

■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。