

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20692-369	株式会社クイックパック	0564-59-3525

369 フードプロセッサ

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

robot coupe® ロボクーブ カッターミキサー



※④の商品は三相200Vにつき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おりません。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械 (電動)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン

06 オープンエア

07 ホテルパン・ガストロルームパン

08 庖丁

洋食店・ホテル・イタリアン・フレンチ
カフェ製菓コーナー・カフェテリアなど

洋食店・ホテル・イタリアン・フレンチ
カフェ製菓コーナー・カフェテリアなど

洋食店・ホテル・洋菓子店
フライダル・食品研究所など

洋食店・ホテル・洋菓子店
フライダル・中華料理など

2.9ℓ

食数
10~20



①ロボクーブ **71**
ページコード 商品コード 価格
R-2A 6-0369-0101 5511600 ¥218,000

3.7ℓ

食数
10~30



②ロボクーブ **71**
ページコード 商品コード 価格
R-3D 6-0369-0201 2712200 ¥293,000

4.5ℓ

食数
10~50



③ロボクーブ **74**
ページコード 商品コード 価格
R-4V.V.B 6-0369-0301 1014360 ¥430,000

5.5ℓ

食数
20~80



④ロボクーブ **75**
ページコード 商品コード 価格
R-5Plus 6-0369-0401 2712100 ¥652,000

1スピード

1スピード

無段階変速

2スピード

型 式	①R-2A	②R-3D	③R-4V.V.B	④R-5Plus
電 源		100V 50/60Hz		三相200V 50/60Hz
電 流	7A	9A	12.5A	6.5A
消 費 電 力	530W	700W	940W	1.8/2.2kW
回 転 数		1,500r.p.m.(50Hz) 1,800r.p.m.(60Hz)	350~3,600r.p.m.(50/60Hz) 無段階変速	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	2.9ℓ	3.7ℓ	4.5ℓ	5.5ℓ
重 量	9.2kg (本体7.5kg+容器+カッター1.7kg)	10.0kg (本体8.0kg+容器+カッター2.0kg)	13.6kg	21.2kg (本体18.6kg+容器+カッター2.6kg)
外 形 寸 法	210×285×H370mm (突起物を含む幅220mm)	220×305×H430mm (突起物を含む幅232mm)	225×305×H470mm (突起物を含む幅242×奥行320mm)	280×320×H480mm (突起物を含む奥行357mm)
標 準 付 属	⑤平刃カッター 71 6-0369-0501 5511610 ¥26,400 ⑥波刃カッター 73 6-0369-0601 5511620 ¥25,100	⑧平刃カッター 71 6-0369-0801 2712240 ¥28,400 ⑨波刃カッター 73 6-0369-0901 2712250 ¥30,600	⑪平刃カッター 74 74A 6-0369-1101 2129420 ¥29,100 ⑫波刃カッター 74 74A 6-0369-1201 2129410 ¥30,900	⑭平刃カッター 71 6-0369-1401 5511900 ¥40,600 ⑮波刃カッター 72 6-0369-1501 5512100 ¥48,800

別売部品

⑦R-2A用 **73**

ギザ刃カッター 6-0369-0701 5511630 ¥28,400

⑩R-3D用 **73**

ギザ刃カッター 6-0369-1001 2712260 ¥30,600

⑬R-4V.V.B用 **74** **74A**

ギザ刃カッター 6-0369-1301 2129430 ¥30,900

⑯R-5Plus用 **73**

ギザ刃カッター 6-0369-1601 5512110 ¥42,600

●用途事例●

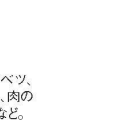
平刃カッター
切る・混ぜる



波刃カッター
砕く



ギザ刃カッター
ペースト



みじん切り(玉ねぎ、キャベツ、人参、ニンニクなど)、ソース、肉のミンチ、魚のすり身、練り物など。

生地を捏ねる(製菓・製パン)、アーモンド・ナッツ類など硬い食材の粉碎。

葉物野菜(パセリ・ほうれん草など)のミジン切り、またはペーストに近い状態まで仕上げます。

処理量目安(1回あたり)

メニュー	R-2A	R-3D	R4V.V.B	R-5Plus	R-6V.V.S	R-8E	R-10E	R-15E
肉	0.7kg	1kg	1.2kg	2kg	3kg	4kg	7kg	
魚	0.7kg	1kg	1.2kg	2kg	3kg	4kg	7kg	
葉野菜	1kg	1.5kg	2kg	2.5kg	3kg	3.5kg	5.5kg	
パン生地	1kg	1kg	1.5kg	2kg	2kg	3kg	5kg	7kg
練り物	0.7kg	1kg	1.5kg	2kg	2kg	3kg	4kg	7kg

※処理量は食材の状況・状態によって異なる場合がありますのでご了承ください。

表示は全てkg表示

●このカタログに掲載されている価格は、2026年6月1日現在のもので、税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。