robot coupe® スティックブレンダー

食材を粉砕撹拌して滑らかな状態にできるスティックブレンダー。大量なスープ作り、ソース作り、タレやドレッシング作りにも便利。

鍋のまま撹拌可能

鍋に食材を入れたまま撹拌できるので、食材を移し替える必要がありません。大型ブレンダーの導入の代替にオススメ。

ミキサー機能



ホイッパー機能



衛生的な構造

食材に触れるカッター刃は簡単に外せるので、洗浄が簡単です。HACCP 対応。





使い勝手と安全性

ハンズフリー連続撹拌機能付き。モーターベースの形状により、作業者の負担を軽減します。

MP-450UC
最大処理量 80L



無段階変速

MP-450U
最大処理量 80L



1 スピード

MP-550U
最大処理量 150L



1 スピード

❶スティックブレンダー MP-450UC（コンビタイプ） [ESTB-02] ◆G

18-0324-0101 ¥215,000

●ホテル、レストランなど
●ホイッパーとミキサーが付け替え可能なので処理の幅が広がる。



※MP-450UCのみ

無段階変速

- 低速から高速までスピードの切り替えが可能。
- 対流を細かくコントロールできます。スピードを食材と用途に合わせて変更可能。

❷スティックブレンダー MP-450U [ESTB-01] ◆G

18-0324-0201 ¥140,000

●セントラルキッチン、レストランなど

❸スティックブレンダー MP-550U [ESTB-23] ◇G

18-0324-0301 ¥210,000

●最大処理量150ℓのハイパワーモデル。

■仕様

型式	MP-450UC	MP-450U	MP-550U
電源	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz
電流	4.0A	4.0A	5.5A
消費電力	360W	360W	480W
回転数	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）	11,000rpm（無負荷時）	11,000rpm（無負荷時）
最大処理物深さ	ミキサー装着時：420㎜ ホイッパー装着時：220㎜	400㎜	500㎜
重量	ミキサー装着時：5.3kg ホイッパー装着時：5.1kg	5.0kg	5.3kg
サイズ	ミキサー装着時：125×180×H880 ホイッパー装着時：125×180×H805	125×180×H835	125×180×H935
最大処理量	80ℓ	80ℓ	150ℓ

■調理例



マッシュポテト



トマトソース

robot coupe® 瞬時に液体と固形物に分離。裏ごし作業に最適



カス受け容器　果汁用容器

❹オートマチックシノア C-80 [EOMC-01] T

50Hz	18-0324-0401 ¥710,000
60Hz	18-0324-0402 ¥710,000

●ビスクスープ、テリーヌ、ピューレづくりなどに欠かせない裏ごし作業を瞬時に完了。カシス・チェリーなど、各種フルーツのジュースとパルプの分離も秒速処理。さらに材料ロスが少なく、経営効率を大幅にアップさせます。
●手間がかかる裏ごし作業を短時間で出来る為、調理時間が 大幅に短縮出来ます。

■処理量の目安（最大処理：60kg/h）

材料		C-80
果実	いちご	60kg/h
	トマト	60kg/h
	ぶどう	40kg/h
野菜（ボイル済）	アスパラガス	40kg/h
	人参	40kg/h
スープ	魚類	60ℓ/h
	貝類	60ℓ/h

※食材の状態により数値が多少異なる場合がございますのでご了承下さい。

■仕様

サイズ	630×360×H510
電源	単相 100V/50Hz、115V/60Hz
電流	10A
消費電力	800W
回転数	1,500rpm/1,800rpm
重量	19kg
付属品	容器（果汁カス受け用）×2 個 羽根ゴム ×2 個 電源プラグアダプター ×1 個

1.裏ごしの作業時間を大幅短縮。
水分が多い食材の裏ごし作業が、手間なくわずかな時間になり、調理時間が短縮できます。



2.食材の色味を損なわずに処理。
ストレーナーに投入された食材は、2枚の撹拌羽根によってまんべんなく裏ごしされ、液体と固形物に分離されます。



3.熟練職人のような仕上がりを誰にでも。
手間ひまのかかる裏ごし作業がわずかな時間でできるため、調理時間を大幅に短縮することができます。また誰にでも簡単に操作ができ、均一に仕上げることができます。



※上記の価格には消費税は含まれておりません。