

●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

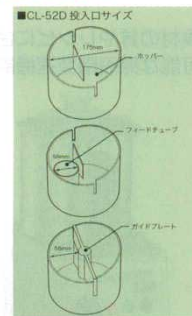
① 野菜スライサー
CL-50E ロボ・クーブ
4488600



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380×奥行310×高さH575	幅370×奥行310×高さH660

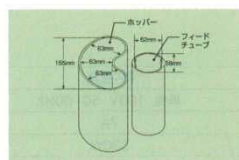


※ CL-50E、CL52D の製品にはカッター盤は付属していません。ご使用の処理に応じたカッター盤を別途ご購入ください。

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	ダイニンググリッド盤 (2枚セット)	フレンチフライ盤 (2枚セット)	リップルカット盤 (波状スライス)	大根おろし盤	パ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	20mm 7894500				
3mm 4489300		φ5mm 4490600	3×3mm 7894000	25mm 7894600				
4mm 7893800		φ7mm 4490610	4×4mm 4489500					
		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
容器容量	3.7ℓ (攪拌容器セット時)
送排処理量	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
2mm 5512810	
4mm 5512900	
6mm 5513000	
2mm (リップルカット) 5512800	
角千切り盤	2×4mm 5513100
2×6mm 5513200	
4×4mm 5513300	
6×6mm 5513400	
8×8mm 5513500	
丸千切り盤	1.5mm 5513600
2mm 5513700	
3mm 5513800	
6mm 5513900	
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茎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。

スープ漙し類

オープンウェア類
デリカプレート類

蒸し器・セイロ類

和食・寿司・おにぎり・抜型類

庖丁・砥石類

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・温度湿度計