

Catalogue No.

20367-569

569

厨房用品

調理機械

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 マジミックス

ロボ・クーブとはフランス語で「切るロボット」の意。1960年フランスで生まれたロボ・クーブは世界各国の料理人、ホテル、レストラン、様々なジャンルのプロたちに大旋風を起しました。
「ロボ・クーブマジミックス」はプロ使用基準をそのままに凝縮したコンパクトなフードプロセッサーです。ヨーロッパでは小さなレストランはもちろんシェフ感覚の高級料理を楽しむグルメな家庭でも愛用されています。



F シリーズ

多彩なニーズに対応するフルスペックモデル

- 付属品
ボウル
●インナーボウル
ミニボウル
ミニボウルスチール刃
スチール刃
ボウルカバー
プラスチック刃
エッグビーター
●大根おろし盤
●スライス盤 1mm
●丸千切り盤 2mm
●蓋取付棒
ツールボックス
スパチュラ
掃除ブラシ
●印がVシリーズに追加されているオプションパーツです。



①ロボ・クーブ マジミックス
RM-3200FA
4868510 ¥69,000



②ロボ・クーブ マジミックス
RM-4200F
4868400 ¥118,000



③ロボ・クーブ マジミックス
RM-5200F
4868300 ¥159,000

VD シリーズ

切る・刻む・混ぜるに特化したベーシックモデル

- 付属品
ボウル
ミニボウル
ミニボウルスチール刃
スチール刃
ボウルカバー
プラスチック刃
エッグビーター
ツールボックス
スパチュラ
掃除ブラシ



⑦ロボ・クーブ マジミックス
RM-3200VD
4868810 ¥53,000



⑧ロボ・クーブ マジミックス
RM-4200VD
4868710 ¥97,000



⑨ロボ・クーブ マジミックス
RM-5200VD
4868610 ¥128,000

型 式	①RM-3200FA	②RM-4200F	③RM-5200F	⑦RM-3200VD	⑧RM-4200VD	⑨RM-5200VD
電 源	100V50/60Hz					
電 流	7.0A(20分定格)	8.5A(20分定格)	9.0A(20分定格)	7.0A(20分定格)	8.5A(20分定格)	9.0A(20分定格)
消 費 電 力	550W	650W	700W	550W	650W	700W
回 転 数	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz)(無負荷時)					
容 器 寸 法	内径φ165×容器深さ113×容器高さ132	内径φ185×容器深さ113×容器高さ140	内径φ185×容器深さ130×容器高さ160	内径φ165×容器深さ113×容器高さ132	内径φ185×容器深さ113×容器高さ140	内径φ185×容器深さ130×容器高さ160
容 器 容 量	2.6ℓ	3.0ℓ	3.6ℓ	2.6ℓ	3.0ℓ	3.6ℓ
液 体 物 処 理 量	0.7ℓ	0.9ℓ	1.0ℓ	0.7ℓ	0.9ℓ	1.0ℓ
質 量	6.2kg(スチール刃含む)	7.9kg(スチール刃含む)	8.0kg(スチール刃含む)	6.2kg(スチール刃含む)	7.6kg(スチール刃含む)	7.7kg(スチール刃含む)
ミニボウル	容器容量 1.0ℓ / 液体物処理量 0.4ℓ / 質量(刃含む) 225g					
外 形 寸 法	幅190×奥行225×高さH395 (突起物を含む奥行255)	幅215×奥行260×高さH432 (突起物を含む奥行275)	幅215×奥行260×高さH453 (突起物を含む奥行275)	幅190×奥行225×高さH365 (突起物を含む奥行255)	幅215×奥行260×高さH390 (突起物を含む奥行275)	幅215×奥行260×高さH415 (突起物を含む奥行275)
ボウル	3551920 ¥8,500	3551900 ¥9,500	3551910 ¥9,500	3551920 ¥8,500	3551900 ¥9,500	3551910 ¥9,500
ボウルカバー	3552020 ¥7,260	3552010 ¥9,680	3552010 ¥9,680	3552020 ¥7,260	3552000 ¥7,260	3552000 ¥7,260

ミニボウルで
少量のメニュー作り

- 基本となる下ごしらえに加え、ミニボウルで少量のメニュー作りもでき、調理に対するあらゆる工程に対応します。

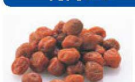


バジリコペースト



材料
・バジリコ(最後に入れる)
・ニンニク
・くるみ
・パルメザンチーズ
・オリーブオイル

梅肉タレ



材料
・梅干し
・だし
日本料理でのかつお、ハマ
などのタレに。

くるみソース



材料
・くるみ
・ニンニク
・パルメザンチーズ
・オリーブオイル

ニンニクのみじん切り



材料
・ニンニク
包丁では刻みにくいニンニクの
みじん切りも瞬時にできます。

■ミニボウル付だからできる「ロボ・クーブの得意技」



＜例＞つくね
ニンジン、きくらげ、銀杏をミニボウルで最適な大きさにそれぞれ粉砕して、順次スタンダードボウルに移しかえる。次にミニボウルを取り外して、スタンダードボウルのスチール刃をセットし、鶏肉を入れて攪拌すればロボ・クーブ マジミックスならではの均一な「つくね」が出来上がります。

●このカタログに掲載されている価格は、平成27年4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。