

Catalogue No.

20395-569

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

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。



2.6L

① ロボクーブ マジミックス
RM-3200FA ¥69,000



3.0L

② ロボクーブ マジミックス
RM-4200F ¥118,000



3.6L

③ ロボクーブ マジミックス
RM-5200F ¥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



2.6L

⑦ ロボクーブ マジミックス
RM-3200VD ¥53,000



3.0L

⑧ ロボクーブ マジミックス
RM-4200VD ¥97,000



3.6L

⑨ ロボクーブ マジミックス
RM-5200VD ¥128,000

型 式	①RM-3200FA	②RM-4200F	③RM-5200F	⑦RM-3200VD	⑧RM-4200VD	⑨RM-5200VD
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×容深さ113×容高さ132	内径φ185×容深さ113×容高さ140	内径φ185×容深さ130×容高さ160	内径φ165×容深さ113×容高さ132	内径φ185×容深さ113×容高さ140	内径φ185×容深さ130×容高さ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
ボウルカバー	¥3552030	¥7,260	¥3552010	¥9,680	¥3552050	¥7,260
					¥3552040	¥7,260
					¥3552040	¥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
・バリエーションチーズ
・オリーブオイル

くるみソース



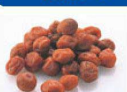
材料
・くるみ
・ニンニク
・バリエーションチーズ
・オリーブオイル

ニンニクのみじん切り



材料
・ニンニク
・瓶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。

梅肉タレ



材料
・梅干し
・だし
・日本料理のかつお、ハモ
などのタレに。

■ 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28年4月1日現在のものです。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。