

Catalogue No.

20395-571

571

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 カッターミキサー



※①～③、⑥、⑦の商品は単相・3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いません。

真空状態の処理も可能なマルチタイプ(オールステンレス刃)

- より頑丈ながら扱いやすいポリカーボネイト蓋。軽い力で蓋が簡単に閉められるレバーロック設計
- 背面にもグリップが付き、機械の移動がしやすくなっています。

レストラン・研究施設など
食数の目安20～150食

社員食堂・小規模セントラルキッチンなど
食数の目安50～200食

社員食堂・セントラルキッチンなど
食数の目安50～250食

8.0ℓ

11.0ℓ

15.0ℓ



①ロボクーブ R-8E 6181000 ¥597,000

②ロボクーブ R-10E 6181300 ¥790,000

③ロボクーブ R-15E 6181600 ¥1,020,000

型 式	①R-8E	②R-10E	③R-15E
電 源	三相200V 50/60Hz		
電 流	16A		
消 費 電 力	4.6kW	5.0kW	6.1kW
回転数	50Hz(無負荷時)		
	低速1,500r.p.m・高速3,000r.p.m		
60Hz	低速1,800r.p.m・高速3,600r.p.m		
容 器 容 量	8.0ℓ	11.0ℓ	15.0ℓ
液 体 物 処 理 量	4.3ℓ(低速回転時)	5.2ℓ(低速回転時)	6.8ℓ(低速回転時)
重 量	39kg	43kg	50kg
外 形 寸 法	310×560×H585mm	345×575×H655mm	360×625×H680mm
	(蓋開時 H910mm)	(蓋開時 H980mm)	(蓋開時 H1,035mm)

※サーモスタット(一定温度到達で停止)

200Vのパワフルタイプ

速度切り換えスイッチ(無段階変速)で低速から高速の使い分けができ、処理の幅が広がります。

ホテル・ショコラティエなど
食数の目安10～50食

ホテル・レストランなど
食数の目安20～100食

4.5ℓ

7.0ℓ



⑥ロボクーブR-4V.V.A 2129400 ¥376,000

⑦ロボクーブR-6V.V.S 2129501 ¥509,000

●このような作業に最適です●

アーモンドの
場合

※オプション波刃を使用



Point

200Vでパワフルなので、硬い食材(例:ナッツ類等)も
またたく間に粉砕し風味を損ないません。

チョコレートの
場合

※オプション波刃を使用



Point

変速で多種多様の材料に対応できるので、チョコレートの粉砕から
続けてガナッシュの完成まで1台でスピーディに行う事ができます。

※ガナッシュはV.V.タイプ(無段階変速)をお薦めします。

料理の下ごしらえの基本処理



Point

真空処理をして攪拌・乳化を行うと、空気を巻き込まないため、気泡がなく
なめらかで口溶けの良い仕上がりになり、品質が長持ちします。

処理量の目安(1回あたり) (単位kg)

調理	R-8E	R-10E	R-15E
肉	3.0kg	4.0kg	7.0kg
魚	3.0kg	4.0kg	7.0kg
葉野菜	3.0kg	3.5kg	5.5kg
パン生地	3.0kg	5.0kg	7.0kg
練り物	3.0kg	4.0kg	7.0kg

※処理量は食材の状況・状態により異なる
場合がありますのでご了承ください。

付属品

砥石

平刃カッター

オプション



④波刃ASSY

商品コード	価格
R-8E用 6181100	¥84,430
R-10E用 6181400	¥89,990
R-15E用 6181700	¥109,100

ピザ生地などの生
地作成や、製菓で
のナッツ類の粉
砕、筋の多い肉類
などの攪拌に適し
ています。



⑤ギザ刃ASSY

商品コード	価格
R-8E用 6181200	¥84,430
R-10E用 6181500	¥89,990
R-15E用 6181800	¥109,100

より細かい攪拌や
ペースト状、乳化に
適しています。ま
た、野菜の葉物類
もみじん切りに仕
上げます。

型 式	⑥R-4V.V.A	⑦R-6V.V.S
電 源	単相200V 50/60Hz	単相200V 50/60Hz
電 流	10A	11A
消 費 電 力	1.1kW	1.2kW
回 転 数	300～2,500r.p.m(50/60Hz)	300～3,500r.p.m
容 量	4.5ℓ	7.0ℓ
液 体 物 処 理 量	1.0ℓ(2,500r.p.m時)	2.4ℓ
重 量	15.1kg	22.2kg
サ イ ズ	225×305×H467	280×325×H520
付 属 品	平刃・パチュア・砥石	平刃・砥石

処理量の目安(1回あたり) (単位kg)

調理	R-4V.V.A	R-6V.V.S
肉	1.2kg	2kg
魚	1.2kg	2kg
葉野菜	2kg	3kg
パン生地	1.5kg	2kg
練り物	1.5kg	2kg

※処理量は食材の状況や状態により異なる
場合があります。

●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、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。