

Catalogue No.

20480-287

287 フードプロセッサー

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 カッターミキサー



※③・⑤の商品は単相・三相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おりません。

洋食店・ホテル・イタリアン・フレンチ
カフェ製菓コーナー・カフェテリアなど

2.9ℓ

食数
10~20



①ロボクーブ R-2A ㉔

5511600 ¥176,000

1スピード

洋食店・ホテル・イタリアン・フレンチ
カフェ製菓コーナー・カフェテリアなど

3.7ℓ

食数
10~30



②ロボクーブ R-3D ㉔

2712200 ¥238,000

1スピード

洋食店・ホテル・洋菓子店
フライダル・食品研究所など

4.5ℓ

食数
10~50



③ロボクーブ R-4V.V.A (200V) ㉔

2129400 ¥384,000

④ロボクーブ R-4V.V.B (100V) ㉔

1014360 ¥388,000

無段階変速

洋食店・ホテル・洋菓子店
フライダル・中華料理など

5.5ℓ

食数
20~80



⑤ロボクーブ R-5Plus ㉔

2712100 ¥470,000

2スピード

型 式	①R-2A	②R-3D	③R-4V.V.A(200V)	④R-4V.V.B(100V)	⑤R-5Plus
電 源	100V 50/60Hz		単相200V 50/60Hz	単相100V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz
電 流	7A	9A	10A	12.5A	6.5A
消 費 電 力	530W	700W	1.1kW	940W	1.8/2.2kW
回 転 数	1,500r.p.m.(50Hz) 1,800r.p.m.(60Hz)		300~3,500r.p.m.(50/60Hz) 無段階変速	350~3,600r.p.m.(50/60Hz) 無段階変速	低速:1,500r.p.m・高速:3,000r.p.m. (50Hz) 低速:1,800r.p.m・高速:3,600r.p.m. (60Hz)
容 器 容 量	2.9ℓ	3.7ℓ	4.5ℓ	4.5ℓ	5.5ℓ
重 量	9.2kg (本体7.5kg+容器・カッター1.7kg)	10.0kg (本体8.0kg+容器・カッター2.0kg)	15.1kg (本体12.9kg+容器・カッター2.2kg)	13.6kg	21.2kg (本体18.6kg+容器・カッター2.6kg)
外 形 寸 法	210×285×H370mm (突起物を含む幅220mm)	220×305×H430mm (突起物を含む幅232mm)	225×305×H467mm (突起物を含む幅242×奥行320mm)	225×305×H470mm (突起物を含む幅242×奥行320mm)	280×320×H480mm (突起物を含む幅357mm)
標 準 付 属	平刃、波刃	平刃、波刃	平刃	平刃	平刃、波刃

オプション

型 式	商品コード	価 格
⑥平刃カッター	5511610	¥17,600
⑦波刃カッター	5511620	¥16,500
⑧ギザ刃カッター	5511630	¥19,500

型 式	商品コード	価 格
⑨平刃カッター	2712240	¥20,500
⑩波刃カッター	2712250	¥22,800
⑪ギザ刃カッター	2712260	¥22,800

型 式	商品コード	価 格
⑫平刃カッター	2129420	¥21,300
⑬波刃カッター	2129410	¥22,900
⑭ギザ刃カッター	2129430	¥22,900

型 式	商品コード	価 格
⑮平刃カッター	5511900	¥31,200
⑯波刃カッター	5512100	¥35,700
⑰ギザ刃カッター	5512110	¥31,900

●用途事例● 平刃カッター



切る
混ぜる



みじん切り(玉ねぎ、キャベツ、
人参、ニンニクなど)、ソース、肉の
ミンチ、魚のすり身、練り物など。

●用途事例● 波刃カッター



砕く



生地を捏ねる(製菓・製パン)、
アーモンド・ナッツ類など硬い食
材の粉碎。

●用途事例● ギザ刃カッター



ペースト



葉物野菜(パセリ・ほうれん草な
ど)のミンチ切り、またはペーストに
近い状態まで仕上げます。

処理量目安(1回あたり)

メニュー	R-2A	R-3D	R-4V.V.A	R-5Plus	R-6V.V.S	R-8E	R-10E	R-15E
肉	0.7kg	1kg	1.2kg	2kg	2kg	3kg	4kg	7kg
魚	0.7kg	1kg	1.2kg	2kg	2kg	3kg	4kg	7kg
葉野菜	1kg	1.5kg	2kg	2.5kg	3kg	3kg	3.5kg	5.5kg
パン生地	1kg	1kg	1.5kg	2kg	2kg	3kg	5kg	7kg
練り物	0.7kg	1kg	1.5kg	2kg	2kg	3kg	4kg	7kg

※処理量は食材の状況・状態によって異なる場合がありますのでご了承ください。

表示は全てkg表示

●このカタログに掲載されている価格は、2019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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(下記を参照)

04 鍋全般

05 ブランドキッチン
コレクション

06 オープンウェア

07 ホテルパン・
ガストロノームパン

08 庖丁