

Catalogue No.

20511-292

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

介護食用フードプロセッサー

292

ブrikサーの特長

■ 処理物のムラがありません

ブrikサーには、より滑らかな乳化を行うため容器蓋、容器側面についた食材を掻き落とすスクレーパーが付いています。攪拌により蓋や容器側面にはねた食材を掻き落とすことによりムラのない乳化を行います。

BLIXER-3D

100V
コンパクトタイプ

1スピード



ブrikサーでほうれん草を
ペースト状にした直後

BLIXER-5Plus

三相200V
パワフルタイプ

2スピード



スクレーパーを回転(手動)
させると処理物を掻き落とす
ことができます。

ブrikサーを使用するメリット

■ 介護食を作る際、ブレンダーでは食材に対して3倍以上の水分を加える必要があります。

- 水分が多すぎておいしくないのが残す
- 完食したとしても摂取できる栄養価が少ない(残すので栄養が取れない)
- びちゃびちゃで見た目も悪い
- 飲み込みやすくするために必要な^{*}『とろみ剤』を多く使わなければならない

ブrikサーはこれを解決 !!

■ ブrikサーで作成した食事は、加水量を最小限にする事ができるので

- 常食とほぼ変わらない味で提供できるのでおいしい
- 栄養もしっかりとれる
- 見た目をきれいにできる
- ^{*}『とろみ剤』の量を減らすことができるので経費削減にもなります。

^{*}『とろみ剤』…温度に関係なく適度なとろみをつけ、食べ物を飲み込みやすくすることができる粉末状の食品。

介護食の盛り付け



常食



食材を個々に処理した後

ソフト食シリコン型

耐熱温度:220℃
耐冷温度:-30℃



①肉型
商品コード
AN-R レッド 1724330
AN-Y イエロー 1724340
外寸:280×114×H26
容量:70ml(1個あたり)



②野菜型
商品コード
AY-R レッド 1724350
AY-Y イエロー 1724360
外寸:260×96×H13
容量:21ml(1個あたり)



③鮭切り身型
商品コード
ASA-B
0897700 ¥2,000
外寸:280×120×H30
容量:80ml(1個あたり)



▶P1782にも掲載しています。

●このカタログに掲載されている価格は、2020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。

17
ハサミ

18
ピーラー・芽取り・
野菜細工

11
調理機械
(トースター)

12
ボール・洗い桶

13
水切り・ザル

14
水マス・
計量スプーン

15
ロート・スコップ

16
缶切・栓抜