

Catalogue No.

20540-32

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

生産性・作業効率アップ

32

いつもの作業をスピードアップ！ 下準備の強い味方

毎日多くの時間を取られる下準備。

「食材の処理を効率よく進めたい」

「導入コストは抑えて、野菜を楽にカットしたい」

「とにかく早く大量に仕込みたい」

そんな悩みを強い味方が解消！

下準備の省力化で生まれた時間を、

お客さまのために使いましょう！



食品工場向け

「カッターミキサー」に「野菜スライサー」をプラス
1台2役のマルチフードプロセッサー

上の容器を取り替えるだけで、カッターミキサー・
野菜スライサーに簡単に切り替えが可能です。
コンパクトタイプなので、スペースが足りない厨房にも
お勧めです。

ロボクーブR-301UD

▶関連商品：P390

食数目安

10～70食

カッターミキサー
(攪拌容器)



透明な蓋なので、中の処理
具合を確認できます。



平刃カッター

取り替え可能



マルチ野菜スライサー

手間のかかる野菜の
処理を大幅に
疲労軽減・時間短縮。
3枚の標準替え刃で
幅広いメニューに
対応できます。



スライス盤

丸千切り盤

大根おろし盤

生産性・作業効率アップ

食べやすく

栄養価も高い介護食を

スピーディーに調理したい



病院・老健施設向け

滑らかなペーストでより食べやすく。

手間もかからず、

病院、福祉施設の介護食にお勧め。

高速回転で、加水しなくても滑らかなペースト状に処理。
ステンレス機器なので、耐久性があり衛生的。
お粥などの処理も可能です。

ロボクーブ BLIXER 4V.V.B

▶関連商品：P391

食数目安

3～20食



商品動画はこちら

BLIXER導入のメリット

- ①栄養価の高い食事を提供できる
加水量を抑えられるため、栄養価を損なうことはありません。
- ②コスト削減が可能
とり調整剤の使用量を最小限に抑えることができます。
- ③処理の均一化
攪拌中にスクレーパーで食材を掻き落とし、均一に処理をすることができます。

介護食の処理例



全粥



完璧な滑らかさ！



ほうれん草



ペースト状



人参



ペースト状・ムース状