

Catalogue No.

20579-371

371 大型カッターミキサー

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

ロボクーブ 大型カッターミキサー

大量仕込みに威力を発揮する大型カッターミキサー
食品加工工場やセントラルキッチンに



商品動画はこちら

①ロボクーブ 大型カッターミキサー

23.0ℓ



45.0ℓ



60.0ℓ



■仕様

型 式	R-23	2-0371-0101 5553200	¥2,614,000	R-45	2-0371-0102 5553300	¥4,287,000	R-60	2-0371-0103 5553400	¥5,868,000
電 源	三相200V 50/60Hz								
電 流	18A(15分定格)			35A(15分定格)			45A(15分定格)		
消費電力	4.5kW			10.0kW			12.0kW		
回 転 数	低速1,500r.p.m.・高速3,000r.p.m.・パルス1,500r.p.m.(50Hz) 低速1,800r.p.m.・高速3,600r.p.m.・パルス1,800r.p.m.(60Hz) (無負荷時)								
容器容量	23.0ℓ			45.0ℓ			60.0ℓ		
液体物処理量	16.0ℓ(低速回転時)			26.0ℓ(低速回転時)			30.0ℓ(低速回転時)		
重 量	112.7kg(本体 103.9kg+容器・カッター 8.8kg)			138.0kg(本体 125.0kg+容器・カッター 13.0kg)			150kg(本体 134.7kg+容器・カッター 15.3kg)		
外形寸法	幅700・奥行600・高さ1,235mm (蓋開時 幅955・高さ1,700mm)(容器傾け時最大奥行815mm)			幅760・奥行600・高さ1,385mm (蓋開時 幅1,030・高さ1,915mm)(容器傾け時最大奥行945mm)			幅800・奥行600・高さ1,385mm(突起物を含む奥行650mm) (蓋開時 幅1,100・高さ1,950mm)(容器傾け時最大奥行955mm)		
タイマー設定範囲	5秒～15分(最大)/カウントダウンで停止			5秒～15分(最大)/カウントダウンで停止			5秒～15分(最大)/カウントダウンで停止		

■用途事例



肉類のカッティング クリームチーズの攪拌 各種ルーやスープ類作り パースト・ソース作り 生地類作り

■その他の用途

粉の攪拌・混ぜ合わせ、乾燥させた果物の粉碎、野菜のみじん切り、餃子の素材加工、焼き肉のタレの作成、プリンのアパレイユ作成、冷凍したレーズンの粉碎、マカロン作成、チョコレートの刻み、ナッツ類の粉碎、ハンバーガーのパンズ、化粧品工場、病院、食品検査機関

■大型カッターミキサーの特長



①丈夫なポリカーボネイト蓋

上部のポリカーボネイト蓋は、処理途中の食材の状況を確認できるほか、攪拌途中に食材が投入できるように穴が空いています。(蓋を開けると安全装置が働き、回転がストップ)



②平刃カッターは特殊鋼を使用

ゆるやかにカーブした鋭い刃丁の特殊鋼を採用。摩擦やサビがなく、簡単な手入れだけで耐久性抜群。



③処理に合わせて刃の数が変えられる組み立て式

カッター刃は平刃カッターと波刃カッターの3枚刃組が標準付属。食材の種類・状態によって、2枚セット・3枚セットに簡単組み替え可能。大変便利。またカッター刃はすべて分解可能。洗浄が容易なため衛生的。(参考：液体物の処理には3枚刃組をご使用ください。)

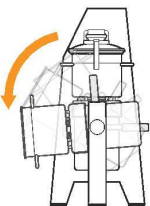


④本体から容器の取り外しが可能

容器はモーター部より簡単に取り外すことができるので、洗浄する際に大変便利。また、容器、モーター部にステンレスSUS304を採用、食品に安心で水に強く、耐久性・メンテナンス性に優れる。

⑤タイマー機能で安定した仕上がり

5秒から15分までのカウントダウンタイマー設定で、作業をマニュアル化。安定した仕上がりを実現。また、タイマー設定中は他の作業ができるので効率的。



⑥大量仕込みを想定した取り出しに便利な横倒し式

ロボクーブの床置きタイプは、容器部分が約90度倒せる設計。フレイキレバーで好みの角度に止めることができ、大量仕込み時の食材取り出しに大変便利。処理した大量の食材に時間を要せず、きれいにロスなく取り出せる。



※三相200V仕様です。接続プラグは付属しておりません。一次工事完了が前提となります。設置費用が別途かかります。

●このカタログに掲載されている価格は、2022年9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。

09 砥石・庖丁差し

10 まな板

11 調理機械
(トータルメニュー)

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