

Catalogue No.

20633-34

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

34

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取り替えが可能です。
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：P370

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



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：P371

食数目安

3~20食



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