

Catalogue No.

20666-369

369 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
ページコード 商品コード 価格
R-2A 5-0369-0101 5511600 ¥218,000

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
ページコード 商品コード 価格
R-3D 5-0369-0201 2712200 ¥293,000

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
ページコード 商品コード 価格
R-4V.V.A(200V) 5-0369-0301 2129400 製造中止

④ロボクーブ
ページコード 商品コード 価格
R-4V.V.B(100V) 5-0369-0401 1014360 ¥420,000

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
ページコード 商品コード 価格
R-5Plus 5-0369-0501 2712100 ¥591,000

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	530W	700W	1.1kW	940W	1.8/2.2kW
回	転	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.(50Hz) 高速:3,000r.p.m.(60Hz) 低速:1,800r.p.m.(50Hz) 高速:3,600r.p.m.(60Hz)
容	器	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 (本体12.9kg+容器・カッター0.7kg)	21.2kg (本体18.6kg+容器・カッター2.6kg)
外	形	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	⑥平刃カッター ⑦波刃カッター 5-0369-0601 5511610 ¥25,800 5-0369-0701 5511620 ¥24,600	⑧平刃カッター ⑩波刃カッター 5-0369-0901 2712240 ¥27,800 5-0369-1001 2712250 ¥30,000	⑪平刃カッター ⑬波刃カッター 5-0369-1201 2129420 ¥28,500 5-0369-1301 2129410 ¥30,200	⑫平刃カッター ⑭波刃カッター 5-0369-1201 2129420 ¥28,500 5-0369-1301 2129410 ¥30,200	⑮平刃カッター ⑯波刃カッター 5-0369-1501 5511900 ¥41,750 5-0369-1601 5512100 ¥47,760

別売部品

⑧R-2A用

ギザ刃カッター 5-0369-0801 5511630 ¥27,800

⑪R-3D用

ギザ刃カッター 5-0369-1101 2712260 ¥30,000

⑬R-4V.V.A用 R-4V.V.B用

ギザ刃カッター 5-0369-1401 2129430 ¥30,200

⑯R-5Plus用

ギザ刃カッター 5-0369-1701 5512110 ¥41,750

●用途事例●

平刃カッター

切る・混ぜる



波刃カッター

砕く



ギザ刃カッター

ペースト



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、2025年9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
(トースター)

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