

Catalogue No.

20666-373

373 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	R-45	R-60
型 式	5-0373-0101 5553200	5-0373-0102 5553300	5-0373-0103 5553400
電 源	三相200V 50/60Hz	三相200V 50/60Hz	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)	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)	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)
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、ハンバーガーのバンズ、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。

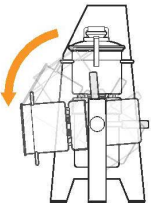


③処理に合わせて刃の数が
変えられる組み立て式
カッター刃は平刃カッターと波刃カッターの3枚刃組が標準付属。食材の種類・状態によって、2枚セット・3枚セットに簡単組み替え可能。大変便利。またカッター刃はすべて分解可能。洗浄が容易なため衛生的。(参考：液体物の処理には3枚刃組をご使用ください。)



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。プレー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、2025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