

Catalogue No.
20692-372

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

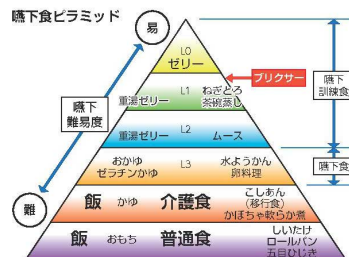
介護食用フードプロセッサ

372

ブrikサーの特長

■ 処理物のムラがありません

ブrikサーには、より滑らかな乳化を行うため容器蓋、容器側面についた食材を掻き落とすスクレーパーが付いています。攪拌により蓋や容器側面にはねた食材を掻き落とすことによりムラのない乳化を行えます。



ブrikサーを使用するメリット

■ 介護食を作る際、ブレンダーでは食材に対して3倍以上の水分を加える必要があります。

- 水分が多すぎておいしくないのが残す
- 完食したとしても摂取できる栄養価が少ない(残すので栄養が取れない)
- びちゃびちゃで見た目も悪い
- 飲み込みやすくするために必要な*1『とろみ剤』を多く使わなければならない

ブrikサーはこれを解決!!

■ ブrikサーで作成した食事は、加水量を最小限にする事ができるので

- 常食とほぼ変わらない味で提供できるのでおいしい
- 栄養もしっかりとれる
- 見た目をきれいにできる
- *1『とろみ剤』の量を減らすことができるので経費削減にもなります。

*1『とろみ剤』…温度に関係なく適度なとろみをつけ、食べ物を飲み込みやすくすることができる粉末状の食品。



常食



食材を個々に処理した後

ソフト食シリコン型

耐熱温度:220℃
耐冷温度:-30℃



ページコード	商品コード	価格
AN-R レッド	6-0372-0101 1724330	¥1,700
AN-Y イエロー	6-0372-0102 1724340	¥1,700

外寸:280×114×H26
容量:70ml(1個あたり)



ページコード	商品コード	価格
AY-R レッド	6-0372-0201 1724350	¥1,700
AY-Y イエロー	6-0372-0202 1724360	¥1,700

外寸:260×96×H13
容量:21ml(1個あたり)



ページコード	商品コード	価格
ASA-B	6-0372-0301 0897700	¥2,000

外寸:280×120×H30
容量:80ml(1個あたり)

▶P1976にも掲載しています。

17 ハサミ

18 ビーラー・芽取り・野菜細工

11 調理機械 (トコシユエ)

12 ボール・洗い桶

13 水切り・ザル

14 水マス・計量スプーン

15 ロート・スコップ

16 缶切・栓抜