Catalogue No.
20692-373

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。

ロボクープ 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ロボクープ 大型カッターミキサー



■仕様

型式	R-23 6-0373-0101 5553200 ¥3,100,000	R-45 6-0373-0102 5553300 ¥5,100,000	R-60 6-0373-0103 5553400 ¥7,000,000
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1,235㎜ （蓋開時 幅955・高さ1,700㎜）（容器傾け時最大奥行815㎜）	幅760・奥行600・高さ1,385㎜ （蓋開時 幅1,030・高さ1,915㎜）（容器傾け時最大奥行945㎜）	幅800・奥行600・高さ1,385㎜（突起物を含む奥行650㎜） （蓋開時 幅1,100・高さ1,950㎜）（容器傾け時最大奥行955㎜）
タイマー設定範囲	5秒～15分（最大）/カウントダウン0で停止	5秒～15分（最大）/カウントダウン0で停止	5秒～15分（最大）/カウントダウン0で停止

■ 用途事例



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

■ その他の用途

粉の撹拌・混ぜ合わせ、乾燥させた果物の粉砕、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砕、マカロンの作成、チョコレートの刻み、ナッツ類の粉砕、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





Ⓐ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が確認できるほか、撹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）



Ⓑ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庖丁の特殊鋼を採用。摩擦やサビがなく、簡単な手入れだけで耐久性抜群。



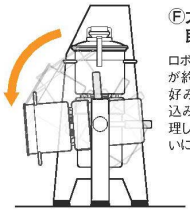
Ⓒ処理に合わせて刃の数が変えられる組み立て式
カッター刃は平刃カッターと波刃カッターの3枚刃組が標準付属。食材の種類・状態によって、2枚セット・3枚セットに簡単組み替え可能。大変便利。またカッター刃はすべて分解可能、洗浄が容易なため衛生的。
（参考:液体物の処理には3枚刃組をご使用ください。）



Ⓓ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、モーター部共にステンレス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。



Ⓔ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提供。また、タイマー設定中は他の作業をできるので効率的。



Ⓕ大量仕込みを想定した取り出しに便利な横倒し式
ロボクープの床置きタイプは、容器部分が約90度倒せる設計。ブ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、2026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。