




『ロボ・クーブ』を代表するミキサー『ブリクサー』 マイナーチェンジで新登場！

ブレンダーとミキサーの特長を併せ持ち、品質の高い流動食を衛生的に、そして短時間で仕上げることができる高品質ミキサー。

強力な専用カッターと高速回転で瞬時に粉碎・滑らかな乳化処理が可能です。

株式会社エフ・エム・アイ(本社:大阪市鶴見区放出東 代表取締役社長:木本武雄 以下、エフ・エム・アイ)が販売していますミキサー製品の専門メーカーフランス、ロボ・クーブ社の代表的な機種、ブリクサーが2008年8月よりマイナーチェンジいたします。

主にその機能の確かさから病院・老人施設などの精度を求められるお客様よりご支持をいただいているブリクサー。最近では粉碎性能、乳化性能から、レストランは元より製菓業界にも広くご使用いただけるようになりました。

製品ブランド	製品型式	標準価格(税抜き)	発売開始日
ロボ・クーブ	BLIXER-3D	278,000円	平成20年8月出荷より

※上記表記価格は、2008年7月現在の予定価格です。

■製品の概要

ロボ・クーブは最も良く知られ世界中で愛用されているミキサーブランドです。世界中のプロの料理人からロボの愛称で親しまれ、長きに渡って培われた実績と信頼のロボ・クーブの高機能ミキサー処理に応じた専門の多くの機種があり、中でも高機能機種であるブリクサーは、食文化を追求することで生まれた独自の設計思想は、1つの機能美として今回のマイナーチェンジにも存分に活かされています。また、その高機能ゆえに病院・老人施設にご支持いただいております。最近では、その粉碎性能、乳化性能から、より品質を求める製菓業界での導入も多い人気機種です。

■本製品仕様

型式	BLIXER-3D
電源	100V 50/60Hz
電流	11A
消費電力	750W
回転数	3,000r.p.m.(50Hz) 3,600r.p.m.(60Hz)
容器容量	3.7L
液体物処理量	1.0L
質量	12.0kg(本体9.9kg+容器・カッター2.1kg)
外形寸法	幅225×奥行305×高さ450mm (突起物を含む幅240mm)

※製品の仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。

■主な製品特長

1.ハイパワーによる高品位な粉碎・乳化処理

同等のミキサーが1,500R.p.m.に対し、ブリクサーは3,000r.p.m.より短時間に、より滑らかに処理を行うことができます。

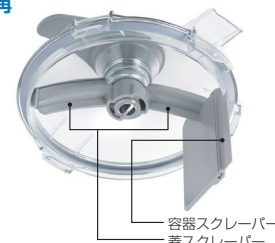
2.粉碎・乳化に適したカッター刃と機構

高速回転と独自の専用カッターにより力強い粉碎から繊細な攪拌・乳化まで短時間で処理します。専用のカッター刃は、食材の粉碎からペーストまで、多彩な処理に対応できるよ刃先に細かいセレーション加工を施し切れ味を高めています。



3.より滑らかな乳化を実現する機構

作業途中に処理物をゴムベラで掻き落とす作業が蓋についているスクレーパーでスムーズに行うことができ均一に処理できます。また、容器蓋にはパッキンが装備されているので、液漏れの心配がありません。



4.処理能力が作業工程を変える…

高回転、切れ味のいいカッター刃は処理時間を早めます。作業効率、処理物の品質の向上は病院関連だけでなく、より品質を求めるレストラン、製菓店など広く採用をされています。



全粥を容器に入れ、リセススイッチで5秒間+連続回転スイッチ7秒処理すると滑らかな状態に。

処理時間が遅いと脂がでてしまうナッツ類の粉碎も数秒で粉碎。風味のよい微細な仕上がりに。