

robot coupe®



『ロボ・クーブ』の多機能野菜スライサー 【CL-50E】がマイナーチェンジで新登場！

野菜カット処理を大幅に省力化できる野菜カット処理専用のスライサーマシン。40種類以上のカッター盤で多彩なカットに対応できます。

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専門メーカーフランス、ロボ・クーブ社の多機能野菜スライサーCL-50Eが2008年8月よりマイナーチェンジいたします。

コンパクトタイプの卓上型の野菜スライサーは、スーパーやレストラン・病院などスペースが狭い厨房でも威力を発揮します。連続排出タイプで大容量の処理がこなせます。

製品ブランド	製品型式	標準価格(税抜)	発売開始日
ロボ・クーブ	CL-50E	209,000円	平成20年8月出荷より

■ 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、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。



■ 本製品仕様

型式	CL-50E
電源	100V 50/60Hz
電流	12A
消費電力	900W
回転数	400r.p.m.(50Hz)/480r.p.m.(60Hz)(無負荷時)
質量	17.7kg
外形寸法	幅380×奥行310×高さ595mm (使用時最大寸法 幅595mm×奥行635mm×高さ765mm) (突起物を含む奥行 320mm)

※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. 繊細に仕上げるカッター刃

通常の野菜スライスマシンに比べ、回転数が遅いため手切りに近い仕上がりを実現します。スライス盤であれば、刃の内側の形状が丸みをおびていることで処理能力・切れ味を向上させています。



2. 分解洗浄ができ衛生的

頻繁に使用する上部の蓋部分などに“ボルト止め”部分が少ないので、簡単に分解洗浄ができます。また、マシン内面はの“隅”や“くぼみ”の部分がアール設計になっており、洗浄がスムーズにおこなえ衛生的に配慮されています。

3. 40種類の豊富なカッター盤

「スライス」「干切り」「刻む」「おろす」など、多彩な仕上がりが求められる野菜カット処理に対応できる40種類以上のカッター盤を揃えています。仕上がり、サイズに合わせてお選びいただけます。

4. 二重の安全機能

刃の交換時に刃が回転しないように蓋が安全に閉まり、ロックをしなければ作動しない安全装置と、食材の投入時にスライス盤が回転しないように投入口が開いているときは作動しないマグネットセーフティ機能の2つがついた安全設計になっています。

5. カットする野菜に合わせた投入口

じゃがいもや玉ねぎ、キャベツなどのカットには大きな投入口の“ホッパー”に、きゅうりのような細長いものをスライスするには小さな投入口“チューブ”にいれカットする野菜に合わせてられます。



【商品に関する問い合わせ先】

株式会社エフ・ム・アイ 営業企画室 松尾 和秀

〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 TEL:06-6969-9393 FAX:06-6969-9391

e-mail: matsuo@fmi.co.jp