




『ロボ・クーブ』のスティックブレンダー 【MP-450U】がマイナーチェンジで新登場！

食材を強力粉碎・強力攪拌できるブレードがついた
スティックブレンダー。
ピューレやスープ、ソースなどスピーディーに仕上げます。

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・クーブ社のスティックブレンダーMP-450Uが2008年8月よりマイナーチェンジいたします。

モーター部分がパワーアップし、回転数が以前の37.5%UP。深さ400mmまでの鍋やボウルでの処理が可能な業務用の攪拌ブレンダー。ホテル、レストラン等で大量の攪拌に大活躍します。

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	MP-450U	105,000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。また、大型業務用なので深い鍋から大きな回転釜にも使用でき、加熱・冷却しながらの攪拌など手軽にできます。



■ 本製品仕様

型 式	MP-450U
電 源	100V 50/60Hz
電 流	4.0A
消費電力	360W
回転数	11,000 r.p.m.(無負荷時)
最大処理深さ	400mm
質 量	5.0kg
外形寸法	幅Φ125×奥行180×高さ835mm

※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. 強靱なブレード刃

ステンレス製でできたブレード刃は食材を強力に粉碎・攪拌ができます。また、回転数が11,000回転なのでスピーディーにそして滑らかに仕上げることができます。

2. 形状に配慮したハンドル

グリップ部分は人間工学に基づき、握りやすく設計されており、長時間でも作業がらくに行えます。

3. 分解洗浄ができ衛生的

小型ブレード刃やブレード刃を覆っているベルカバーは分解することができるので衛生的です。



4. 容器に固定できるパンサポート(オプション)

オプションのパンサポートは容器や鍋にスティックブレンダーを自由な角度で固定することができるため、手を添えていなくても攪拌ができ便利です。



【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