

robot coupe®



『ロボ・クーブ』のスティックブレンダー 【MP-450UC(コンビタイプ)】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ミキサーとペーストや泡立てに最適なホッパーが付け替えできるコンビタイプの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-450UC(コンビタイプ)が2008年11月よりマイナーチェンジいたします。

ホイッパーとミキサーが付け替え可能なコンビタイプは、ブレードに合わせ料理の幅が広がります。深い鍋やボウルでの処理が可能な業務用の攪拌ブレンダーなので、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-450UC	163,000円	平成20年11月出荷より

※上記表記価格は、2008年11月開始価格です。

■ 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、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生かされています。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

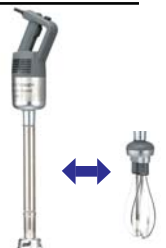
型式	MP-450UC
電源	100V 50/60Hz
電流	4.0A
消費電力	360W
回転数	ミキサー-装着時:3,000~9,200 r.p.m. ホイッパー-装着時:500~1,400 r.p.m.
最大処理深さ	ミキサー-装着時:420mm ホイッパー-装着時:220mm
質量	ミキサー-装着時:5.3kg ホイッパー-装着時:5.1kg
外形寸法	ミキサー-装着時:幅125×奥行180×高さ880mm ホイッパー-装着時:幅125×奥行180×高さ805mm

※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. 処理の幅が広がるブレード

ホイッパーとミキサーが付け替え可能なので、スープやソース、ホイップの泡立てなど処理の幅が広がります。



2. 無段階変速機能

食材の状態によって、低速から高速まで変速ができるのでムラなく攪拌することができます。



3. 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。

4. 攪拌スピードを自動で調節

攪拌している食材の密度が変わっても同じスピードに保たれる機能が付いていますので、常に均一に攪拌作業が手間なく行えます。

5. 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・エム・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