




『ロボ・クーブ』のRシリーズコンビネーションタイプ [R-301UD]がマイナーチェンジで新登場!

固体を切る・混ぜる・練る・野菜をカットするを1台で
多彩な仕込が可能。
100Vのコンパクト小型タイプで場所も取りません。

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・クーブ社の小型コンビネーションタイプR-301UDが2008年11月よりマイナーチェンジいたします。

攪拌容器と野菜スライサーの取替えが可能なコンビネーションタイプ。まさに調理人のために生まれたペアセットで、多彩な仕込が可能です。狭い厨房でも、1台で大きさ以上の仕事をこなすコンビネーションタイプをご提案します。

| 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 | R-301UD | 326,000円 | 平成20年11月より |

※上記表記価格は、2008年10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活かされています。

■ 本製品仕様

| | |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 型式 | R-301UD |
| 電源 | 100V 50/60Hz |
| 電流 | 9A |
| 消費電力 | 700W |
| 回転数 | 1,500 r.p.m.(50Hz)/1,800 r.p.m.(60Hz) |
| 容器容量 | 3.7L(攪拌容器セット時) |
| 液体物処理量 | 1.2L(攪拌容器セット時) |
| 質量 | 攪拌容器セット時:10.0kg 野菜スライサーセット時:10.2kg |
| 外形寸法 | 攪拌容器セット時:幅220×奥行305×高さ430mm (突起物を含む幅232mm) 野菜スライサーセット時:幅360×奥行330×高さ570mm (使用時最大寸法幅540×奥行510×高さ725mm) |

※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. 攪拌容器の握りやすいハンドル

調理中の滑りやすいグリップを、金属からシリコン製になりより握りやすくなりました。左右どちらの手でも持ちやすいように工夫されています。



2. 豊富なカッター盤

野菜スライサーにはよく使われる「スライス盤2mm」と「角千切り盤2×2mm」が標準で付属します。また「スライス」千切り「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19種類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。



■スライス盤2mm



■角千切り盤2×2mm

3. 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“フードチューブ”にいれカットする野菜に合わせてられます。

4. 安心して使える安全設計

容器・容器蓋が確実に装着しなければ安全装置が動き作動しません。動作途中に外れると動作が停止します。また、本体、容器蓋、カッター刃、野菜スライサー専用容器は取り外しできますので洗浄も衛生的に行え安全設計です。

【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