




『ロボ・クーブ』の定番ミキサーがマイナーチェンジ [R-3D] 新登場!

長年、世界中のプロの料理人から「ロボ」の愛称で親しまれ続ける
卓上型ロボ・クーブミキサーの定番機種がマイナーチェンジ。

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・クーブ社の定番ミキサー、Rシリーズ卓上型R-3BがR-3Dに2008年8月よりマイナーチェンジいたします。

ロボ・クーブのロングセラーモデルであり、レストランはもちろん病院施設、製菓業界など幅広いユーザーの方々にご愛用いただいているモデル
です。

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	220,000円	平成20年8月出荷より

※上記表記価格は、2008年8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、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。

■本製品仕様

型式	R-3D
電源	100V 50/60Hz
電流	9A
消費電力	700W
回転数	1,500r.p.m.(50Hz) 1,800r.p.m. (60Hz)
容器容量	3.7L
液体物処理量	1.2L
質量	10.0kg (本体8.0kg+容器・カッター2.0kg)
外形寸法	幅220×奥行305×高さ430mm (突起物を含む幅 232mm)

※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. 従来より45%容器容量がアップ

本体の大きさはそのまま、容器容量が2.9Lと大きくなりました。
従来機種同様の容器は耐熱性、耐久性に優れています。

2. 人間工学に基づいたハンドル

より握りやすく…調理中の滑りやすいグリップを、金属製からシリ
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
も容器が持ちやすいように工夫されています。

3. 安心して使える安全設計

容器・容器蓋がしっかりと定位置にセットしていないと作動しな
い安全装置付き。また洗浄などのメンテナンスしやすく利便性を
向上させました。

4. 機能を拡張する「波刃カッター」が標準付属

これまでオプションであった「波刃カッター」が標準付属。ナッツ
・海老などの甲殻類の粉碎など、粉碎力・攪拌力ともに平刃カッター
より優れた処理力があります。



■ 平刃カッター



■ 波刃カッター