

2008年10月20日




『ロボ・クーブ』の定番ラインナップRシリーズより 【R-4V.V.A】がマイナーチェンジで新登場！

低速・高速回転の使い分けができる無段階変速機能タイプ。
食材の特長やレシピに合わせた処理が可能です。

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)が販売する世界的ブランドロボ・クーブ社(フランス)のRシリーズR-4V.V.Aが2008年11月よりマイナーチェンジいたします。

200VのパワフルタイプのR-4V.V.Aは、速度切り換えスイッチで低速・高速の使い分けができ処理の幅が広がります。容量が大きくなってでもムラ無く扱うことができます。

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-4V.V.A	370,000円	2008年11月より

※上記表記価格は、2008年11月開始価格です。

■ 製品の概要

ロボ・クーブは世界中で愛用され最も良く知ら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-4V.V.A
電源	単相200V 50/60Hz
電流	10A
消費電力	1.1kW
回転数	300~2,500r.p.m. (50/60Hz)無段階変速
容器容量	4.5L
液体物処理量	1.0L(2,500r.p.m.時)
質量	15.1kg
外形寸法	幅225×奥行305×高さ467mm (突起物を含む幅242mm 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. 従来より容器容量がアップ

本体の大きさはそのまま、容器容量が4.5Lと大きくなりました。従来機種同様の容器は耐熱性、耐久性にすぐれています。

2. 速度切替ができる無段階変速機能

容量の大きなモデルでもムラなく処理ができるよう、低速300回転~2,500回転の高速まで無段階で変速することができます。よりデリケートな食材混合を可能にし、思いどおりの奥深い食感を生み出します。



LOW SPEED

細かいみじん切り状態になります。



HIGH SPEED

ムラのないペースト状態になります。

3. 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働き作動しません。動作途中で外れると動作が停止します。また、本体、容器蓋、カッター刃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。

4. 人間工学に基づいたハンドル

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。



【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1番31号 TEL:06-6969-9393 FAX:06-6969-9391

e-mail: matsuo@fmi.co.jp