

robot coupe®
magimix®



株式会社 エフ・エム・アイは、ロボ・クーブ マジミックスの正規輸入総代理店です。

robot coupe®
magimix®

ロボ・クーブ マジミックス



⚠ 安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。
各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

- このカタログの内容は、2011年4月現在のものです。
- 製品のデザインおよび定格・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。
- 製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。
- 実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

株式会社エフ・エム・アイ

東京：〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470
大阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

<http://www.fmi.co.jp/>

営業所 札幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

サービスステーション 盛岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390
金沢：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810
四国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281
東京日本修理センター：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

ロボ・クーブ マジミックスの機能を広げるオプション。

オプションを使用することにより様々な用途にご活用いただけます。

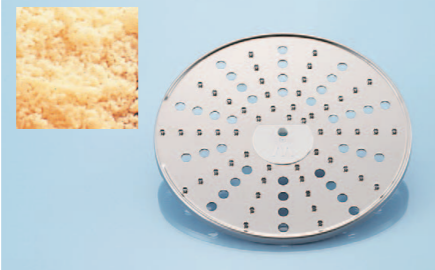
1 スライス盤※ 1mm厚/2mm厚/4mm厚/6mm厚



切り口鮮やか。酢の物やサラダ用、ポテトチップス用など、メニューにあわせた厚さが選べます。

●Fシリーズのみスライス盤 1mm、標準付属。

2 チーズおろし盤※



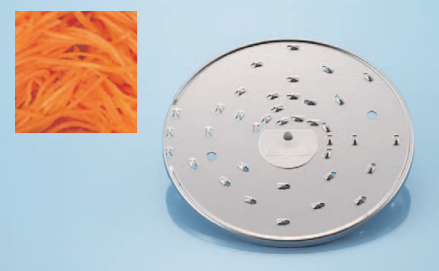
放射状に並んだ刃で、効率よく粉チーズを大量にすりおろします。短時間で処理ができ、チーズの風味も逃しません。

3 フレンチフライ盤※ 8×8mm角



メインディッシュに添えられること多いフライドポテト用に便利です。スタンダードな8mm角に均等に切削します。

4 丸千切り盤※ φ2mm/φ4mm/φ6mm



ニンジンのように細切りしにくい形状の野菜も、均一の太さで一気にかき切ります。

●Fシリーズのみ丸千切り盤 φ2mm、標準付属。

5 リバーシブル盤※



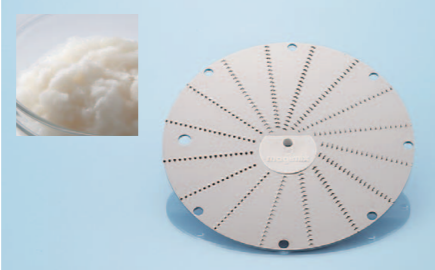
オモテ・ウラの両面が使えます。表面はスライス盤として薄切りができます。裏返せば丸千切り盤になります。

6 角千切り盤※ 3.5×4mm角



刻みにくいじゃがいももきれいに均等に、千切りできるポテト専用のカッターです。

7 大根おろし盤※



大根をはじめ、ニンジン、カブなどの根菜類を短時間で大量におろすことができます。

●Fシリーズのみ標準付属。

8 盤取付棒



スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤や他のオプション盤を使用する際に必要です。

●Fシリーズのみ標準付属。
●機種により異なりますので、専用のものをお選びください。

9 シトラスジューサー



柑橘類を半分に切って軽くコーンに押し当てると、シトラスジュースがラクに絞れます。

●実物はダークグレー色になります。

10 盤専用ラック



ディスク盤をまとめて、安全に整理・収納でき、使いたい盤がサッと取り出せます。

●FシリーズとVシリーズ共用可能、旧モデルとの共用も可能です。

※Vシリーズで使用する場合は、V用盤取付棒が別途必要となります。●オプションのご購入の際には、現在お使いの機種をお伝えください。

FMI robot coupe Care

FMIはロボ・クーブ マジミックスのソフトからハードまでを全面的にサポートいたします。

ミキサー・ブレンダー商品に関わるさまざまなご要望にお応えするため、豊富な知識と実績を持つ、ミキサー専門の販促チームが用途に合わせた機器類をご紹介します。お客様のところにお伺いしたデモンストレーション、貸出機の手配など、購入に至るまでプロスタッフが細かいサービスをご提供します。

全国に営業所やサービスステーションを設け、また、メンテナンス協力会社の活動をもとにメンテナンス専門の卓越したサービスマンが常駐しています。お買い上げいただいたマシンのメンテナンスはもとより、お客様がいつも最良の状態安心してマシンをお使いいただけるよう、万全の体制をとらせていただいております。



定番ベーシックモデル
容器容量2.9Lタイプ。



100V仕様で
容器容量3.7Lタイプ。



3.7Lの攪拌容器に野菜スライサー専用容器が
セットのコンビネーションタイプ。