

大量加工に対応できる
業務用ジュース新登場



フレッシュジュースを瞬時に取り出すジューサー

世界初の革新! 吸い込み式オートマチック投入口



投入口は直径**79mm**と大きく設計されており、内部は投入した食材を取り込んでいくスクリュー型のオートマチック成型になっています。押し棒は小さな果物、柔らかい果物などを投入する際の補助や水分の多い果物投入時の果汁の跳ねを防止する時などご使用いただけます。

高性能のモーターで 高耐久力と静粛性



通常多くのジューサーは耐久性に不安が残ります。ロボ・クーペはフードプロセッサー同様のインダクションモーターを採用しています。低速回転なので動作音も静かで、搾る時に酸化しにくく、手紋りに近い美味しさを味わえます。

連続作業も可能な 大型果肉容器



J100は大量加工に対応できるよう2種類の果肉容器が標準装備されています。7.2L容器とシューターで下に落とすタイプになります。一度に大量のジュースを取り出す際に絶大な効果を発揮します。

丈夫で錆びにくい ステンレス製フィルターバスケット



本体から取り外すときにバスケットにある2箇所のレバーを使用することで安全かつ簡単に取り外すことが可能です。

人間工学に基づいた サポーター装備



付属のサポーターを使用することでシューターの固定や高さ25cmまでの大型果汁受け容器もセット可能です。また果汁受けトレイも付属しているのでカウンターを清潔に保つことが可能です。

付属のサポーターを使用することでシューターの固定や高さ25cmまでの大型果汁受け容器もセット可能です。また果汁受けトレイも付属しているのでカウンターを清潔に保つことが可能です。

安全かつ簡単に 分解洗浄ができて衛生的



モーターベースはステンレス製になり、食材が触れる部分は工具無しですべて分解洗浄が可能なので大変衛生的です。

J100 処理能力テスト



※食材に含まれる水分の量で差異がございます。 ※1時間あたり100kg以上(りんご、にんじんなど)の処理ができます。

レシピ紹介



はちみつミルクりんご

りんご 1個 / ミルク 200cc / はちみつ 大さじ1

- ① りんごの芯を抜きカットし投入
- ② グラスに果汁・ミルクを入れる
- ③ はちみつをグラスに垂らし入れる

POINT はちみつを最後に垂らし入れると色のアクセントになります。



にんじんジュレ

にんじん(小) 2本 / りんご 1個 / ゼラチン 5g / 砂糖 小さじ1

- ① ゼラチンを水で戻す
- ② ジュースを60~70℃に温めて砂糖を溶かし、①を投入
- ③ 均一に混ぜ、冷蔵庫で固める



型 式	J100
電 源	100V (50/60Hz)
電 流	13.5A
消費電力	1.0kW
質 量	12.8kg
外形寸法	幅515×奥行230×高さ600mm

⚠ 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2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

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

■お求め・お問い合わせ先

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

営業所 札幌：Tel.011(813)8651 サービスステーション 盛岡：Tel.019(648)5390
仙台：Tel.022(238)5711 金沢：Tel.076(243)7810
名古屋：Tel.052(361)7891 四国：Tel.0875(57)5161
広島：Tel.082(876)1855 鹿児島：Tel.099(263)8281
福岡：Tel.092(481)2931 東日本修理センター：Tel.03(5819)1280