

## robot coupe®

### 日本の「技」を製品開発にフィードバック

世界80か国のシェフたちに愛用されているロボ・クーブ社の製品は、日本では、30年以上前より株式会社エフ・エム・アイが事業提携によって市場にお届けしています。日本の先進的な調理技術から生まれる要望は、ユーザー情報としてロボ・クーブ社の製品開発に生かされ、よりよい製品づくりに役立っています。

## robot coupe®

### ⚠ 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11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  
東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

















**MP** ステンレス製のブレードが、食材を強力粉碎・強力攪拌。  
フルーツ、野菜のピューレ、スープ、ソースなどがスピーディにそして滑らかに仕上がります。

**C&J** スープづくりに欠かせない裏ごし作業の大幅な省力化が図れます。  
フレッシュジュースを瞬時に作れるので、大量加工にも対応できます。

スティックブレンダー

MP-350UC · MP-450U · MP-450UC · MP-550U

●このような作業に最適です●



ニラとポトのスープ マッシュポテト トマトソース ホイップクリーム

**オプション**  
**ハンサポート**  
スティックブレンダーを鍋などの加工容器に固定するハンサポートをオプションで揃えています。セットすることにより、現場で常に機械を持って加工する必要がないので、重労働からも開放され、他の作業を並行して行えます。容器の形状に合わせて2種類から選べます。  
※ハンサポートはミキサー装着時のみ使用できます。

スティックブレンダーの特長

**無段階変速ダイヤル**

ナイフまたはホイッパーが回転している状態で、「低速」～「高速」まで回すとモーターが無段階変速で、スピードの切り換えができます。(MP-350UC・450UCのみ)

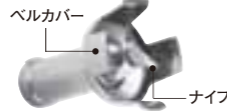


**安全ロックボタン**

作動開始時、安全ロックボタンを押さえながら「操作スイッチ」を押すことで作動開始します。

**操作スイッチ**

**連続運転ロックボタン**  
操作スイッチから手を離れた状態でホイッパーが回転する機能。(止める時は再度、操作スイッチを押す)



**ベルカバ**

**ナイフ**

食材に直接触れる先端部の小型ナイフやベルカバは、専用工具により分解洗浄が簡単にでき衛生的です。



ホイッパーとミキサーが付け替え可能ですので処理の幅が広がります。(MP-350UC・450UCのみ)

MP-450UC

**MP-350UC** 無段階変速 (コンビタイプ)

**MP-450U** 1スピード

**MP-450UC** 無段階変速 (コンビタイプ)

**MP-550U** 1スピード



型 式	MP-350UC	MP-450U	MP-450UC	MP-550U
電 源	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz	100V 50/60Hz
電 流	4.0A	4.0A	4.0A	5.5A
消 費 電 力	360W	360W	360W	480W
回 転 数	ミキサー装着時 : 3,000~9,200r.p.m.(無負荷時) ホイッパー装着時 : 500~1,400r.p.m.(無負荷時)	11,000r.p.m.(無負荷時)	ミキサー装着時 : 3,000~9,200r.p.m.(無負荷時) ホイッパー装着時 : 500~1,400r.p.m.(無負荷時)	11,000r.p.m.(無負荷時)
最大処理深さ	ミキサー装着時 : 320mm ホイッパー装着時 : 220mm	400mm	ミキサー装着時 : 420mm ホイッパー装着時 : 220mm	500mm
質 量	ミキサー装着時 : 5.1kg ホイッパー装着時 : 5.1kg	5.0kg	ミキサー装着時 : 5.3kg ホイッパー装着時 : 5.1kg	5.3kg
外 形 寸 法	ミキサー装着時 : 幅125・奥行180・高さ780mm ホイッパー装着時 : 幅125・奥行180・高さ805mm	幅125・奥行180・高さ835mm	ミキサー装着時 : 幅125・奥行180・高さ880mm ホイッパー装着時 : 幅125・奥行180・高さ805mm	幅125・奥行180・高さ935mm

※ MP-450U・MP-550Uはホイッパー部分を取り付けることはできません。

オートマチックシノア/ジュサー

C-80 / J-100

オートマチックシノアの特長

ビスクープ、テリーヌ、ピューレづくりなどに欠かせない裏ごし作業を瞬時に完了。カシス、チェリーなど、各種フルーツのジュースとパルプの分離も秒速処理。さらに材料ロスが少なく、経営効率を大幅にアップさせます。

**作業時間を大幅に短縮**

手間ひまのかかる裏ごし作業がわずかな時間でできるため、調理時間を大幅に短縮することができます。また誰にでも簡単に操作ができ、均一に仕上げることができます。

**均一で滑らかな仕上がりに**

きめの細かい金属フィルターに高速回転のスクレーパーで均一な圧力を加えて裏ごしするため、仕上がりは滑らか。より口当たりの良い滑らかなメニューが提供できます。



**回収率が高い**

材料の回収率が良いので、廃棄分が少なくムダのない調理が行えます。

ストレーナーに投入された食材は、2枚の攪拌羽根によってまんべんなく裏ごしされ、液体と固形物に分離され処理されます。

**C-80** 100V コンパクト 卓上型



処理量の目安(1時間あたり)

材料	C-80	型 式 C-80
いちご	60kg/h	電 源 100V 50Hz・115V 60Hz
トマト	60kg/h	電 流 10A(20分定格)
メロン	40kg/h	消 費 電 力 800W
野菜 アスパラガス	40kg/h	回 転 数 1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz)
(ボイル済) 人参	40kg/h	質 量 19.0kg
スープ 魚類	60L/h	外 形 寸 法 幅630・奥行360・高さ510mm
貝類	60L/h	メッシュ#1.0mm(標準)
		メッシュ#0.5mm(オプション)
		メッシュ#3.0mm(オプション)

※ 処理量は食材の状況・状態により異なる場合がありますのでご了承ください。

※ 60Hz地区は別置専用トランス付

ジュサーの特長



※ イラストはイメージです。投入口の大きさに合わせてカットして下さい。

**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ー型オートマチック成型になっています。ガイドは食材が投入口から飛び出すのを防止したり、投入口内で食材が引っかかったときに落とすために使用します。



**連続作業も可能な大型果肉容器**

J-100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。7.5L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。



**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。



**高性能のモーターで高耐久力と静粛性**

通常多くのジュサーは耐久性に不安が残ります。ロボ・クーブ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、手搾りに近い美味しさを味わえます。



NEW

**J-100**



処理量の目安(1kgあたり)

材料	果汁率	型 式 J-100
にんじん	約48%	電 源 100V 50/60Hz
りんご	約70%	電 流 13.5A(15分定格)
セロリ	約64%	消 費 電 力 1.0kW
		回 転 数 3,000r.p.m.(50Hz)/3,600r.p.m.(60Hz)
		果肉容器容量 7.5L
		質 量 12.8kg
		外 形 寸 法 幅515・奥行230・高さ600mm

※ 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80kg以上(りんご・にんじんなど)の処理ができます。