

「粉碎」「攪拌」「乳化」の手間を短時間で処理。  
スピード×パワーの進化版ミキサー

# BLIXER

ブ릭サー

BLIXER's feature \_

01

## ミキサー食作りのために専用開発

病院、福祉施設に欠かせないミキサー。ブ릭サーで介護食を最適な状態に仕上げることが可能です。介護食以外にも、ホテル・レストラン、製菓の用途にも幅広く対応。食材をビューレ・ペーストにしたり、攪拌する際、驚きの滑らかさを実現します。

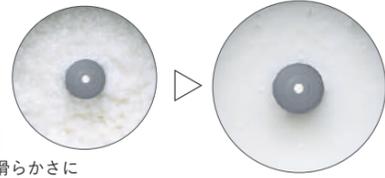
■介護食の処理例と盛り付け■



常食▷  
食材を個々に  
処理した後



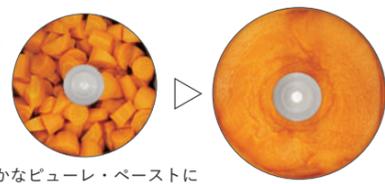
全粥▷ 理想的な滑らかさに



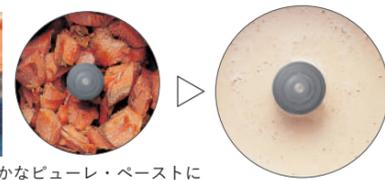
ほうれん草▷ 滑らかなビューレ・ペーストに



ニンジン▷ 滑らかなビューレ・ペーストに



蒸した鮭▷ 滑らかなビューレ・ペーストに



02

## 高速回転のカッター刃で、より滑らかに



従来のフードプロセッサーの倍の回転数である毎分3,000回転(50Hz)。短時間で非常に滑らかに仕上がります。また食材の水分のみで滑らかなビューレ・ペーストにすることが可能です。加水量を抑えられるため食材そのものの味が感じられ、栄養価の高い食事の提供が可能になります。

03

## 衛生的なステンレス容器



高い耐久性を備え、衛生的にご使用いただけるステンレス容器です。

04

## 時短にもつながる容器蓋スクレーパー



食材を掻き落としながら攪拌できるため、均一に処理が可能。掻き落とす時間も削減できるため時間短縮にもつながります。また、容器蓋にはパッキンが装着されているので液漏れの心配がありません。

05

## 二重の安全装置



二重の安全装置が装備されており、正しくセットしないと作動しないシステムが組み込まれています。



BLIXER-3D  
容器容量  
3.7L

100V コンパクト  
1スピード  
3～50食

BLIXER-4V.V.B  
容器容量  
4.5L

100V コンパクト  
無段階変速  
4～50食

BLIXER-5V.V.S  
容器容量  
5.9L

単相 200V コンパクト  
無段階変速  
5～100食

BLIXER-5G  
容器容量  
5.9L

三相 200V パワフル  
2スピード  
5～100食

BLIXER-7  
容器容量  
7.5L

三相 200V パワフル  
2スピード  
6～100食



	BLIXER-3D	BLIXER-4V.V.B	BLIXER-5V.V.S	BLIXER-5G	BLIXER-7
電源	単相 100V 50/60Hz	単相 100V 50/60Hz	単相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz
電流	11A	12.5A	13A	6.5A	6.5A
消費電力	750W	940W	1.5kW	1.8kW (50Hz) / 2.2kW (60Hz)	1.8kW (50Hz) / 2.2kW (60Hz)
質量	12kg	13.8kg	21.8kg	21.5kg	21.6kg
外形寸法	W225・D305・H460mm	W225・D305・H490mm	W280・D328・H536mm	W280・D328・H536mm	W280・D328・H570mm
回転数	3,000r.p.m.(50Hz) / 3,600r.p.m.(60Hz) (無負荷時)	350～3,600r.p.m.(50/60Hz) 無段階変速 (無負荷時)	300～3,500r.p.m.(50/60Hz) 無段階変速 (無負荷時)	低速1,500r.p.m./高速3,000r.p.m.(50Hz) (無負荷時) 低速1,800r.p.m./高速3,600r.p.m.(60Hz) (無負荷時)	低速1,500r.p.m./高速3,000r.p.m.(50Hz) (無負荷時) 低速1,800r.p.m./高速3,600r.p.m.(60Hz) (無負荷時)
容器容量	3.7L	4.5L	5.9L	5.9L	7.5L
処理量目安	1.3～2.4L (固形物処理時)	1.5～3L (固形物処理時)	2～3.9L (固形物処理時)	2～3.9L (固形物処理時)	2.5～5L (固形物処理時)

付属品：  
ブ릭サー刃カッター  
蓋スクレーパー  
アームアッサー+ハンドル





## 省人化ならロボクーブ!世界トップシェアの

## フードプロセッサー

### 省力化・少人化・ 人手不足の解消



#### ? Before introduction\_導入前

食材の下処理の手切り作業は時間がかかり、負担が大きく慢性的に人手不足を抱えていた

#### ! After introduction\_導入後

ロボクーブに任せれば、誰でも同じ仕上がりになり、作業時間短縮につながった

#### Businesses solution\_ソリューション

ボタン1つで簡単に作業が可能で人手不足解消、省人化に貢献  
仕上がりの均一化が実現

### 労働環境の 改善



#### ? Before introduction\_導入前

手切りをして怪我をすると、代わりの人が必要だった  
容器の破損による異物混入の不安が常にあった

#### ! After introduction\_導入後

作業の機械化で誰でも安全に食材のカット・下処理が可能に  
安全装置があるので安心して使用できる  
ステンレス製容器で割れる心配がなくなった

#### Businesses solution\_ソリューション

安全設計で労働環境改善・作業効率アップ  
誰でも使えるので、障がい者雇用にも貢献 [SDGs]

### 作業の時間 短縮・効率化



#### ? Before introduction\_導入前

仕込み時の手切りには、人手を複数人・長時間割っていた

#### ! After introduction\_導入後

手切りをロボクーブに任せると、野菜カットの処理時間が大幅短縮 [約70%減] できた

#### Businesses solution\_ソリューション

大量のカットをロボクーブに置き換えることで、時間短縮  
野菜スライサーは刃を替えるだけで、さまざまなカットを効率よく行える

### ミキサー食の 品質向上 [ブリクサー]



#### ? Before introduction\_導入前

提供するミキサー食の栄養価が低く、食べづらさがあり、美味しく召し上がっていただけなかった  
高額な「とろみ調整剤」を使用していた

#### ! After introduction\_導入後

食材のみで滑らかな仕上がりが実現  
加水量を抑えることができ、とろみ調整剤の使用量が最小限になった

#### Businesses solution\_ソリューション

食材のみでピューレ・ペーストにすることで、栄養価の高い食事の提供が可能にとろみ調整剤の使用が減り、コスト削減  
ブリクサー1台で、さまざまな食事形態に対応するので効率的



# FOOD MACHINES INTERNATIONAL

## ■エフ・エム・アイの企業姿勢

### リーガルコンプライアンス

#### 食品衛生法検査合格部品使用製品

エフ・エム・アイの機器を安心してお使いいただくために、食品に触れる全ての部品の食品衛生検査を行い、合格した部品を使用しています。



#### 電波法形式確認届出済み製品

電波法で定められている技術基準を満たしていることを確認後、総務省へ届出済みです。技術基準に適合と確認され、形式確認番号を表示しています。



#### 簡易ボイラー等構造規格適合製品

ボイラーを使用している製品においては、労働安全衛生法に基づく「簡易ボイラー等構造規格」を満たしたボイラーを使用しています。



#### 電気用品安全法適合製品

届出事業者として経済産業省に届出を行っています。電気安全法の技術基準に適合していることを確認して機器を販売しています。



#### ISO 9001 を取得 (認証範囲：大阪支店・工場)

エフ・エム・アイは、品質マネジメントシステムを基本に有効性の継続的改善を実施するとともに、法規制の要求に適合した製品を提供することで、顧客満足度の向上をめざします。



## △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。

- このカタログの内容は、2023年12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。
- カタログに表記されている外形寸法は突起物を含んだ寸法ではありません。使用時の寸法等がありますので必ず外形寸法図でご確認ください。

### ■公式サイト

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



### ■問題解決!食品製造サポートナビ

<https://foodmachine-support.com/>



## 株式会社エフ・エム・アイ

### 東京本社

〒106-0041 東京都港区麻布台 1-11-9  
TEL 03-5561-6521 FAX 03-5561-5071

### 大阪支店・大阪工場

〒538-0044 大阪府大阪市鶴見区放出東 3-11-31  
TEL 06-6969-9390 FAX 06-6969-9860

### 営業所

#### 札幌営業所

〒003-0002 北海道札幌市白石区東札幌二条 5-4-1  
TEL 011-813-8651 FAX 011-813-8652

#### 仙台営業所

〒983-0039 宮城県仙台市宮城野区新田東 1-15-6  
TEL 022-238-5711 FAX 022-238-5713

#### 名古屋営業所

〒454-0822 愛知県名古屋市中川区四女子町 2-46  
TEL 052-361-7891 FAX 052-362-5752

#### 広島営業所

〒731-0102 広島県広島市安佐南区川内 6-43-9  
TEL 082-876-1855 FAX 082-876-1854

#### 福岡営業所

〒812-0893 福岡県福岡市博多区那珂 1-30-21  
TEL 092-481-2931 FAX 092-481-2933

### 出張所

#### 北陸出張所

〒921-8027 石川県金沢市神田 1-23-11  
TEL 076-243-7810 FAX 076-243-7817

#### 沖縄出張所

〒901-2214 沖縄県宜野湾市我如古 1-54-21  
TEL 098-870-2766 FAX 098-870-2767

### サービスステーション

#### 盛岡サービスステーション

〒020-0124 岩手県盛岡市厨川 4-14-5  
TEL 019-648-5390 FAX 019-648-5391

#### 四国サービスステーション

〒768-0012 香川県観音寺市植田町 155-1  
TEL 0875-57-5161 FAX 0875-57-5160

#### 鹿児島サービスステーション

〒890-0073 鹿児島県鹿児島市宇宿 1-15-8  
TEL 099-263-8281 FAX 099-263-8283

### 修理工場

#### 東京修理工場

〒130-0011 東京都墨田区石原 4-35-7  
TEL 03-5819-1280 FAX 03-5819-1281

## ■お求め・お問い合わせ先