

robot coupe® ロボクーブ カッターミキサー

※③・⑤の商品は単相・三相200Vにつきコン
セント形状がいろいろある為、製品出荷時
には差し込みプラグを付けておりません。洋食店・ホテル・イタリアン・フレンチ
カフェ製菓コーナー・カフェテリアなど

2.9ℓ

食数
10~20

①ロボクーブ



ページコード	商品コード	価格
R-2A	5-0369-0101 5511600	¥218,000

1スピード

洋食店・ホテル・イタリアン・フレンチ
カフェ製菓コーナー・カフェテリアなど

3.7ℓ

食数
10~30

②ロボクーブ



ページコード	商品コード	価格
R-3D	5-0369-0201 2712200	¥293,000

1スピード

洋食店・ホテル・洋菓子店
ブライダル・食品研究所など

4.5ℓ

食数
10~50

③ロボクーブ



ページコード	商品コード	価格
R-4V.V.A(200V)	5-0369-0301 2129400	製造中止

④ロボクーブ



ページコード	商品コード	価格
R-4V.V.B(100V)	5-0369-0401 1014360	¥420,000

無段階変速

洋食店・ホテル・洋菓子店
ブライダル・中華料理など

5.5ℓ

食数
20~80

⑤ロボクーブ



ページコード	商品コード	価格
R-5Plus	5-0369-0501 2712100	¥591,000

2スピード

型 式	①R-2A	②R-3D	③R-4V.V.A(200V)	④R-4V.V.B(100V)	⑤R-5Plus
電 源	100V	50/60Hz	単相200V	50/60Hz	単相100V
電 流	7A	9A	10A	12.5A	6.5A
消 費 電 力	530W	700W	1.1kW	940W	1.8/2.2kW
回 転 数	1,500r.p.m. (50Hz) 1,800r.p.m. (60Hz)		300~3,500r.p.m. (50/60Hz) 無段階変速	350~3,600r.p.m. (50/60Hz) 無段階変速	低速:1,500r.p.m.・高速:3,000r.p.m. (50Hz) 低速:1,800r.p.m.・高速:3,600r.p.m. (60Hz)
容 器 容 量	2.9ℓ	3.7ℓ	4.5ℓ	4.5ℓ	5.5ℓ
重 量	9.2kg (本体7.5kg+容器・カッター1.7kg)	10.0kg (本体8.0kg+容器・カッター2.0kg)	15.1kg (本体12.9kg+容器・カッター2.2kg)	13.6kg	21.2kg (本体18.6kg+容器・カッター2.6kg)
外 形 寸 法	210×285×H370mm (突起物を含む幅220mm)	220×305×H430mm (突起物を含む幅232mm)	225×305×H467mm (突起物を含む幅242×奥行320mm)	225×305×H470mm (突起物を含む幅242×奥行320mm)	280×320×H480mm (突起物を含む幅357mm)
標 準 付 属	⑥平刃カッター ㊦ 5-0369-0601 5511610 ¥25,800 ⑦波刃カッター ㊦ 5-0369-0701 5511620 ¥24,600	⑨平刃カッター ㊦ 5-0369-0901 2712240 ¥27,800 ⑩波刃カッター ㊦ 5-0369-1001 2712250 ¥30,000	⑫平刃カッター ㊦ ㊦ 5-0369-1201 2129420 ¥28,500 ⑬波刃カッター ㊦ ㊦ 5-0369-1301 2129410 ¥30,200	⑫平刃カッター ㊦ ㊦ 5-0369-1201 2129420 ¥28,500 ⑬波刃カッター ㊦ ㊦ 5-0369-1301 2129410 ¥30,200	⑮平刃カッター ㊦ 5-0369-1501 5511900 ¥41,750 ⑯波刃カッター ㊦ 5-0369-1601 5512100 ¥47,760

別売部品

⑧R-2A用



型式	ページコード	商品コード	価格
ギザ刃カッター	5-0369-0801	5511630	¥27,800

⑪R-3D用



型式	ページコード	商品コード	価格
ギザ刃カッター	5-0369-1101	2712260	¥30,000

⑭R-4V.V.A用 R-4V.V.B用 ㊦ ㊦

型式	ページコード	商品コード	価格
ギザ刃カッター	5-0369-1401	2129430	¥30,200

⑰R-5Plus用



型式	ページコード	商品コード	価格
ギザ刃カッター	5-0369-1701	5512110	¥41,750

●用途事例●

平刃カッター

切る・混ぜる



玉ねぎ

ハンバーグ



波刃カッター

砕く



海老・甲殻類

ピーナッツ



ギザ刃カッター

ペースト



ジェノベーゼ

肉のパテ

みじん切り(玉ねぎ、キャベツ、
人参、ニンニクなど)、ソース、肉の
ミンチ、魚のすり身、練り物など。生地を捏ねる(製菓・製パン)、
アーモンド・ナッツ類など硬い食
材の粉碎。葉物野菜(パセリ・ほうれん草な
ど)のミジン切り、またはペーストに
近い状態まで仕上げます。

処理量目安(1回あたり)

メニュー	R-2A	R-3D	R4V.V.A	R-5Plus	R-6V.V.S	R-8E	R-10E	R-15E
肉	0.7kg	1kg	1.2kg	2kg	2kg	3kg	4kg	7kg
魚	0.7kg	1kg	1.2kg	2kg	2kg	3kg	4kg	7kg
葉野菜	1kg	1.5kg	2kg	2.5kg	3kg	3kg	3.5kg	5.5kg
パン生地	1kg	1kg	1.5kg	2kg	2kg	3kg	5kg	7kg
練り物	0.7kg	1kg	1.5kg	2kg	2kg	3kg	4kg	7kg

※処理量は食材の状況・状態によって異なる場合がありますのでご了承ください。

表示は全てkg表示