

ブレンダー選びチャート

① 介護食作りの厨房エリア



特別養護老人ホーム			H 病院・介護老人保健施設		
入居者数	モデル	台数	床数	モデル	台数
50人以下	BLIXER-3D or BLIXER4V.V.B	1	80床以下	BLIXER-3D or BLIXER4V.V.B	1
80人以下	BLIXER-3D or BLIXER4V.V.B	2	100床以下	BLIXER-3D or BLIXER4V.V.B	2
100人以下	BLIXER-3D or BLIXER4V.V.B + BLIXER-5Plus	1 1	200床以下	BLIXER-3D or BLIXER4V.V.B + BLIXER-5Plus	1 1
150人以下	BLIXER-3D or BLIXER4V.V.B + BLIXER-5Plus	2 1	300床以下	BLIXER-3D or BLIXER4V.V.B + BLIXER-5Plus	2 1
150人以上	BLIXER-3D or BLIXER4V.V.B + BLIXER-6	1 2	300床以上	BLIXER-3D or BLIXER4V.V.B + BLIXER-6	1 2

※刻み食のみの場合、低速モデルR-2A(容量2.9L)、R-3D(容量3.7L)がお勧めです。 ※目安:1食=100g(主菜)

マルチ野菜スライサー選びチャート

② 野菜下処理の厨房エリア



特別養護老人ホーム			H 病院・介護老人保健施設		
入居者数	モデル	台数	床数	モデル	台数
200人以下	CL-50E + 替刃Aセット(4点)	1 1	200床以下	CL-50E + 替刃Bセット(9点)	1 1
200人以上	CL-52E+替刃Aセット(4点) CL52E Workstation	1 1	200床以上	CL-52E+替刃Bセット(9点) CL52E Workstation	1 1
セントラル キッチン	CL52E Workstation CL-60E Workstation (替刃10点標準付属)	1 1	セントラル キッチン	CL52E Workstation CL-60E Workstation (替刃10点標準付属)	1 1

※オプションの替刃セット以外に単品でご注文も承っております(替刃40種類からお選びできます)。 ※目安:1食=200g(主菜と副菜)

病院・福祉施設様向け
下処理トータルソリューション

ロボクープミキサー 入居者数・床数別機器ご紹介



株式会社エフ・エム・アイ <http://www.fmi.co.jp/>

東京:〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 大阪:〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号

▶ 新規お問い合わせ

0120-080-478 (受付時間/ 9:00~17:30 ※土・日・祝日を除く)

▶ ご購入後の各種お問い合わせ

東京本社: Tel.03(5561)6521 大阪本社: Tel.06(6969)9393

営業所 札幌: Tel.011(813)8651 広島: Tel.082(876)1855

仙台: Tel.022(238)5711 福岡: Tel.092(481)2931

名古屋: Tel.052(361)7891

出張所 北陸: Tel.076(243)7810 沖縄: Tel.098(870)2766

サービス 盛岡: Tel.019(648)5390 鹿児島: Tel.099(263)8281

ステーション 四国: Tel.0875(57)5161

介護食作りのソリューション

① ブリクサー

【1】より美味しい介護食

- 食材の水分のみで滑らかなペースト状にすることが出来る。
- 加水量を抑えられるため食材そのものの味を感じて頂ける。
- 栄養価の高い食事の提供。

【2】特長

- 高速回転：毎分3,000回転(50hz)、3,600回転(60hz)(ブリクサー3D)で滑らかなペースト状、ピューレ状に処理が可能。
- ステンレス容器：耐久性があり、衛生的。お粥などの処理も可能。
- スクレーパー：攪拌中に食材を掻き落とすことが出来るため均一に処理が可能。

【3】導入メリット

- とろみ調整剤の使用量を大幅に抑えられ約50%以上のコスト削減可能。
- 加水量を抑えられるため、栄養価の高い美味しい食事の提供が可能。
- 滑らかなペースト状に出来るため、食べにくい問題を解決。



野菜の下処理を手軽に

② マルチ野菜スライサー

【1】使い易いマシン

- 1台でスライス・千切り・おろし・さいの目切りなど多彩なカットが可能。
- 簡単な操作で作業が軽減され時間短縮。
- 取り外し洗浄が可能で衛生的。
- 分解洗浄が簡単。

【2】特長

- 替刃：軽量小型、工具なしのワンタッチ取付け可能。
- 投入口：2つの投入口により野菜の種類、大きさによって使い分けられる。
- 高い安全性：2つの安全装置が付いていることで、作業中の事故を防止。

【3】導入メリット

- 大量処理と安定した野菜カットが可能。
- 新鮮野菜を使用することによって、美味しい食事の提供が可能。
- 40種類の替刃で様々な野菜のカットに対応。



品名	ロボクーブ「ブリクサー」			
	BLIXER-3D	BLIXER-4V.V.B	BLIXER-5Plus	BLIXER-6
モデル (高性能モーター搭載)				
タイプ	卓上 1スピード(高速) 単相 100V (750W)	卓上無段階変速 単相 100V (940W)	卓上 2スピード(低・高速) 三相 200V (1.8kW)	卓上 2スピード(低・高速) 三相 200V (2kW)
寸法 (間口x奥行x高さ)	225 x 305 x 450mm	225 x 305 x 480mm	280 x 320 x 495mm	280 x 320 x 535mm
容器容量	3.7L	4.5L	5.5L	7L
標準付属品				
可能食数 (一回の処理)	3 ~ 20食	1.5 ~ 30食	5 ~ 35食	6 ~ 45食



オプション：予備容器一式 (3点)
BLIXER-3D・BLIXER-4V.V.B・BLIXER-5Plus・BLIXER-6用
容器、ギザ刃、容器蓋スクレーパーASSY

品名	ロボクーブ「マルチ野菜スライサー」			
	CL-50E	CL-52E	CL-52E Workstation	CL-60E Workstation
モデル (高性能モーター搭載)				
タイプ	卓上小型 1スピード 単相 100V (680W)	卓上中型 1スピード 単相 100V (760W)	床置き型 1スピード 単相 100V (760W)	床置き型 2スピード 大量調理用 三相 200V (1.9kW)
寸法 (間口x奥行x高さ)	380 x 310 x 595mm	370 x 330 x 690mm	805 x 596 x 1100mm	460 x 750 x 1420mm (オートフィードヘッド装置時)
標準付属品	スライス1mm 投入口2つ(標準タイプ)	スライス1mm 投入口2つ(ワイドタイプ)	移動式カート(トレイ1個) スライス1、3、5mm・角千切り盤 3×3・大根おろし盤 投入口2つ(ワイドタイプ)	移動式カート(トレイ3つ付) フィードヘッド3種類、替刃(9点) ダイシングクリーナー
処理能力 (最大)	140 kg/h	350 kg/h	350 kg/h	850 kg/h
食数目安 (一回の食事)	50 ~ 400食	70 ~ 600食	70 ~ 600食	300 ~ 3000食以上

オプション：替刃Aセット (4点)

CL50E・CL52E用
スライス2mm・4mm、角千切り2.5x2.5mm、
大根おろし



オプション：替刃Bセット (9点)

CL50E・CL52E用
スライス2mm・3mm・5mm、
角千切り3x3mm、丸千切り2mm、大根おろし、
さいの目切り10x10mmの2枚組、さいの目クリーナー