

## 立型式高速カッター



### 機種名

エフ・エム・アイ  
ロボクーブ R-10D 真空仕様

### 特徴

- 粉砕から攪拌・乳化まで一貫しての加工が可能です。
  - 内部を真空ポンプで減圧し、真空状態での処理も可能です。
- ◎真空処理の特長
- ・空気を巻き込まないため気泡が出にくく、つややかで滑らかに仕上がります。
  - ・空気との接触が少ないため処理後の品質が継続します。
  - ・食材の中に余分な空気が入り込まず、雑菌が繁殖しにくいです。

### 【主な仕様】

- ・ 容器容量：11.5 L
- ・ 回転数：低速 1500rpm, 高速 3000rpm
- ・ 液体物処理量：5.5 L（低速回転時）

### 【試作例】

サメ肉ペースト



攪拌前



攪拌後

### 料金等

使用料金：150 円／1 時間

※原材料、消耗品は利用者のご負担になります。

ご利用申し込みは実施日の3日前までをお願いいたします。