



フードプロセッサーのパイオニア ロボクープ

病院と福祉施設で大好評なブリクサーにスピード調整の

機能を加え介護食の食事形態の幅がさらに広がります。



BLIXER-4V.V.B

100V 無段階変速



型 式	BLIXER-4V.V.B
電源	100V 50/60Hz
電 流	12.5A
消費電力	940W
回 転 数	350~3,600r.p.m.(50/60Hz) 無段階変速 (無負荷時)
容器容量	4.5L
液体物処理量	2.8L(1,500r.p.m.以下)
質 量	13.8kg(本体 11.4kg + 容器・カッター 2.4kg)
外形寸法	幅225・奥行305・高さ480mm (突起物を含む幅 242・奥行328mm)

BLIXER

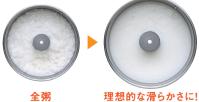
ブリクサーの特長

- 加水を最小限に抑えられるので、栄養価と味を損なうことなく、高齢者の 食事を提供。
- 均一で滑らかな仕上がりを可能にするスクレーパー、食の安全性向上、 裏ごし作業が不要です。
- 加水少なく済むためとろみ調整剤の量を抑えられ大幅なコスト削減を 図れます。

● 粗刻み	1,500rpm/パルス
● 極刻み	2,500rpm/パルス
● ミキサー粥	2,500rpm
● 滑らかなピューレ状・ペースト状	3,500rpm
● 流動状・スープ状	3 500rpm

●用途事例●











ほうれん草

ペースト状

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	t: Tel.06(6969)	9393
営業所	札	幌:Tel.011(813)8	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