

レストラン・ホテル・結婚式場などに——  
スピード調整が可能なフードプロセッサ誕生！  
R-4V.V.Bでシェフの思い通りの仕上がり。



## R-4V.V.B

100V  
コンパクトタイプ

無段階変速

4〜30食

容器容量  
4.5L

型 式	R-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	1.8L(1,500r.p.m.以下)
質 量	13.6kg(本体 11.4kg + 容器・カッター 2.2kg)
外 形 寸 法	幅225・奥行305・高さ470mm (突起物を含む幅 242・奥行328mm)

### ● 用途事例 ●



タルタルソース



シュウマイ



ミートソース



マカロン



パウンドケーキ

## CUTTER-MIXER

### カッターミキサーの特長

- 食 材 に 合 わ せ 選 べ ら れ る カ ッ タ ー 刃  
平刃(標準)・波刃(オプション)・ギザ刃(オプション)
- 洗浄と殺菌がし易く劣化しにくいプロ仕様のステンレス製容器
- 定格時間のない本格業務用モーターで優れた耐久性

- 捏ねる・生地作り 800rpm
- みじん切り・ミンチ作り・砕く等 1,500rpm / パルス
- 混ぜる・すり身作り 1,500rpm
- ハーブ・香辛料・ナッツ類を粉碎 3,500rpm
- 滑らかにすり潰す・乳化 3,500rpm

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