



株式会社エフ・エム・アイは、ロボクープマジミックスの正規輸入総代理店です。



<u>・</u> 安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。 各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

- ●このカタログの内容は、2014年10月現在のものです。 ●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
- ●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。 ●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

東 京:〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521 大 阪: 〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

http://www.fmi.co.jp/

- 営業所 札 幌:〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651 出 仙 台: 〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
 - 名古屋: 〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891 広 島: 〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855 福 岡: 〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931 東 京 修 理 工 場: 〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280 広島: 〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
- 北 陸: 〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810 沖 縄: 〒901-2214 宜野湾市我如古1丁目54番21号 Tel.098(870)2766 - 盛 岡: 〒020-0124 盛 岡 市 厨 川 4 丁 目 1 4 番 5 号 Tel.019(648)5390 四 国: 〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161

FMI



フードプロセッサー ロボクープ <マジミックス>



robot o coupe

VDseries 単機能フードプロセッサー

切る ┃刻む ┃ 混ぜる ┃練る



RM-3200VD 容器容量 **2.6**L

RM-4200VD 容器容量

RM-5200VD 容器容量 3.61



Photo:RM-3200VD

RM-3200VD 定価(税抜表示): 53,000円 100V 50/60Hz 7.0A (20分定格) 550W 1,500r.p.m. (50Hz)/1,800r.p.m. (60Hz) 数 (無負荷時) 2.6L 液体物処理量 0.7L ミニボウル容器容量 ミニボウル液体物処理量 0.4L インナーボウル容器容量 6.5kg(本体5.5kg+ボウル・スチール刃1.0kg) 幅190×奥行230×高さ380mm 外 形 寸 法 (突起物含む 幅195・奥行257mm)

R	М-	420	00	٧D	定価(税抜表示): 97,000円
型			式	RM-4200VD	
電			源	100V 50/60H	Z
電			流	8.5A (20分定格	各)
消	費	電	カ	650W	
	車	Ā	数	1,500r.p.m.(50 (無負荷時)	0Hz)/1,800r.p.m.(60Hz)
容	器	容	量	3.0L	
液	体 物	処 理	量	0.9L	
₹=	ニボウル	容器容	'量	1.0L	
₹=	ボウル液	体物処理	量	0.4L	
イン	ナーボウ	ル容器容	量	_	
質			量	7.8kg(本体6.6k	kg+ボウル・スチール刃1.2kg)
外	形	寸	法	幅215×奥行26 (突起物含む奥?	60×高さ415mm 〒275mm)

R	M-	520	00	VD 定価(税抜表示): 128,000円
型			式	RM-5200VD
電			源	100V 50/60Hz
電			流	9.0A (20分定格)
消	費	電	カ	700W
□	車	Ā	数	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz) (無負荷時)
容	器	容	量	3.6L
液	体 物	処 理	量	1.0L
₹=	ボウル	容器容	量	1.0L
₹=	ボウル液	体物処理	里量	0.4L
イン	ナーボウ	ル容器額	量名	_
質			量	7.8kg(本体6.6kg+ボウル・スチール刃1.2kg)
外	形	4	法	幅215×奥行260×高さ435mm
71	112	,1	14	(突起物含む奥行275mm)

Series 多機能フードプロセッサー

切る 刻む 混ぜる 練る + スライス 丸千切り おろし

DM 4200E



RM-3200FA 容器容量 2.6_L

RM-4200F 容器容量 3.0_L

RM-5200F 容器容量 3.6_L



Photo:RM-3200FA

RI	M-	320	00	FA 定価(税抜表示): 69,000 P
型			式	RM-3200FA
電			源	100V 50/60Hz
電			流	7.0A (20分定格)
消	費	電	カ	550W
□	車	Ē	数	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz) (無負荷時)
容	器	容	量	2.6L
液	体 物	処 理	量	0.7L
₹=	ボウル	容器容	量	1.0L
\$ =7	ボウル液	体物処理	里量	0.4L
イン:	ナーボウ	ル容器額	量容	2.1L
質			量	6.6kg(本体5.5kg+ボウル・スチール刃1.1kg)
外	形	4	法	幅190×奥行230×高さ395mm (突起物含む 幅195・奥行257mm)

ΚI	V -	421	υU	忙 定価(税抜表示): 118,000 円
型			式	RM-4200F
電			源	100V 50/60Hz
電			流	8.5A (20分定格)
消	費	電	カ	650W
	朝	Ž.	数	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz) (無負荷時)
容	器	容	量	3.0L
液	体 物	処 理	量	0.9L
3.	ボウル	容器容	量	1.0L
\$27	ボウル液	体物処理	里量	0.4L
イン	ナーボウ	ル容器容	量容	2.5L
質			量	7.9kg(本体6.6kg+ボウル・スチール刃1.3kg)
外	形	4	法	幅215×奥行260×高さ432mm (空起物会む奥行275mm)

RΙ	V -	52	00	F 定価(税抜表示): 159,000円
型			式	RM-5200F
電			源	100V 50/60Hz
電			流	9.0A(20分定格)
消	費	電	カ	700W
□	東	Ā	数	1,500r.p.m.(50Hz)/1,800r.p.m.(60Hz) (無負荷時)
容	器	容	量	3.6L
液	体 物	処 理	量	1.0L
₹=	ボウル	容器容	量室	1.0L
\$=7	ドウル液	体物処	理量	0.4L
インフ	ナーボウ	ル容器	空量	2.5L
質			量	8.0kg(本体6.6kg+ボウル・スチール刃1.4kg)
外	形	寸	法	幅215×奥行260×高さ453mm (突起物含む奥行275mm)

○ VDシリーズ標準付属品



スパチュラ

















プラスチック刃









※押し棒は「VDシリーズ | 「Fシリーズ | 専用

の物をご使用ください。

※この仕様は、品質向上のため予告なしに変更されることがありますのでご了承ください。 ※ご使用の際は、取扱説明書をお読みのうえ正しくお使いください。 ※各製品は本来の用途以外に使用しないでください。 ※このカタログに記載している機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外ではご使用できません。 ※機種の使用後は必ず洗浄を行ってください。処理物が付着したまま放置すると雑菌が繁殖し健康障害の原因となります。 ※スチール刃 は非常に鋭利で危険ですので、直接刃の部分に触れないようにご注意ください。 ※刃物類の回転が完全に止まるまでは、ボウルカバーを開けないでください。 ※ブレードケーシングの上端を越える量の液体物を入れないでください。

○ Fシリーズ標準付属品



スパチュラ



ミニボウル用スチール刃

インナーボウル





スチール刃

magimix 3200



プラスチック刃

2.6 L



エッグビーター

盤取付棒



F series 投入口大



※この仕様は、品質向上のため予告ないに変更されることがありますのでご了承ください。 ※ご使用の際は、取扱説明書をお読みのうえ正しくお使いべださい。 ※各製品は本来の用途以外に使用しないでください。 ※このカタログに記載している機種は国内専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外ではご使用できません。 ※機種の使用後は必ず洗浄を行ってください。処理物が付着したまま放置すると雑菌が繁殖し健康障害の原因となります。 ※スチール刃 は非常に鋭利で危険ですので、直接刃の部分に触れないようにご注意ください。 ※刃物類の回転が完全に止まるまでは、ボウルカバーを開けないでください。 ※ブレードケーシングの上端を越える量の液体物を入れないでください。

robot @ coupe®

VD series

単機能フードプロセッサー

F series

多機能フードプロセッサー



切る・刻む・混ぜる

VD series F series スチール刃



切れ味鋭いセレーション加工

フランス有数の刃物メーカーである SABATIER社との提携のもとに作られた、 切れ味、耐久性ともにすぐれたスチール刃 (ステンレス製)です。刃にはギザギザの あるセレーション加工を施し、切れ味を 高めています。



手入れ簡単で衛生的

スチール刃と本体の支持軸の間には、 構造上どうしても食品が入り込みます。 そこで衛生的な管理のために、スチール 刃上部に取り外しできるキャップをつけ、 ブレード内部に入り込んだ食品を付属の 掃除ブラシで簡単に洗浄できる構造です。



スチール刃上部には突起があり、濡れた手でもすべりにくい安全設計です。





野菜も、目で確かめながら好きな状態に手早く刻ん で下ごしらえ。大量の食材もまな板を使わず、あっと いう間に処理できます。



パセリやハーブ類といったデリケートな素材も、素材の 繊維をいためず、香りを保ちながら、一瞬でみじん切り にします。ソースづくりやトッピング用に。

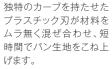


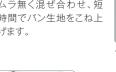
複数の食材を切削しながら混ぜ合わせ、テリーヌや ハンバーグ、つくねなどの生地が作れます。押してい る間だけ回転するPULSEスイッチを使えば、お好み の食感の加減も可能です。



混ぜる・練る

VD series F series プラスチック刃







パン生地以外に、ピザや中華まんのドウ、パイ 生地、ケーキ生地も作れます。





泡立てる

VD series F series エッグビーター









薄切り(スライス)

Series スライス盤



繊維をいためず切削

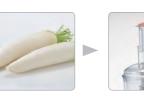
鋭い切れ味で、キャベツの千切り、オニオンスライス、パプリカの輪切りなどが、 切り口の繊維を傷めることなくスパッと切削できます。Fシリーズでは、素材に 合わせて、投入口(大・小)を使い分けることができます。





おろす

F series 【 大根おろし盤 】



風味と食感を大切に

日本の食文化に合わせて開発された粗めの目立ては、風味そのままに効率 よくおろします。大根のほかに、りんごのすりおろし、おろししょうがなども できます。





細切り

F series 丸千切り盤







らせん配置で効率よく

盤にらせん状に配置された刃が、効率よく切削します。包丁では手間のかかる 千切りが、固めのニンジンも、やわらかめの大根も、見る見るうちに均等に 処理されていきます。



ミニボウル VD series F series

ごく少量のすりつぶしやカッティングも手軽に処理できる ミニボウルが全機種標準付属。

簡単に取り外しができるため多品種、少量のメニュー づくりに大変便利。一人前の調理やタレ、ソースづくり にはかかせません。

ミニボウル専用のスチール刃にもセレーション加工 が施され、切れ味も変わらず処理することができます。



| インナーボウル F series

野菜スライスなどの処理を効率化できるインナーボウル は多品種のスライス処理を行う際など、余分なロックを することなく、簡単に作業ができるため、作業の効率化 が図れます。



盤の装着の仕方・盤取付棒について

スライス盤、丸千切り盤、大根おろし盤や他のオプション盤を 使用する際は、まず盤取付棒をセット。盤の着脱が簡単にでき

※盤取付棒は機種により異なりますので、専用のものをお選びください。 (詳しくはP.8をご覧ください。)





ひねりがあることによって 盤の浮上を防止します。









切る・刻む・混ぜる

VD series F series スチール刃



700g/40秒



エビだんごなど、手間の かかる「あたり料理」が 手軽にできます。



パン粉



オーブンでパンを乾燥 させれば、処理時間が 短く均等な仕上がりに。 生のパンを使えば、ふっ くら大粒のパン粉に。自 家製のフレッシュなパン 粉が自在に作れます。





600g/10秒

1kg/180秒

卵黄、マスタード、塩、 コショウを一度に入れ て撹拌しながらサラダ 油を加え、レモン汁を混 ぜれば、シェフのオリジ ナルマヨネーズソース のできあがり。

いわしのつみれ

マヨネーズ



鶏肉のテリーヌ

250g/60秒



鶏肉とその他の材料を 粗切りにして容器に入 れ、PULSEスイッチで 撹拌状況を見ながら仕 上げます。味付けは、カ バー上部にある追加投 入口から調味料を入れ て整えます。





トマトピューレ

状はもちろんのこと、 様々な調味料や香辛 料を追加投入してオリ ジナルのピューレ作り も簡単に作る事が可能 です。

ポタージュ



一度に投入し、わずか 数十秒で簡単につみれ を作ることが可能です。 またいわしなら小骨を 取り除かなくてもその まま撹拌が可能です。



650g/20秒

500g/10秒

肉のミンチ

600g/15秒



肉の種類や配合、割合 を自由に調整できる事 で様々なメニューに転 換可能です。また店独 自の肉料理の開発にも 大きなヒントになるは ずです。



粗切りしたタマネギ、 じゃがいも、グリーン ピースを茹で、熱いう ちに一気に粉砕・撹拌。 まろやかな野菜ポター ジュのベースができあ がります。



玉ねぎのみじん切り



4分割した玉ネギを容 器に投入し、PULSE スイッチで数回撹拌す るだけで簡単にみじん 切りが可能です。



ピーナッツバター

500g/8分



ロボクープならシェフ 厳選のピーナッツの選定 から混ぜ合わせる各種 調味料を調整する事が 可能です。また自家製に する事で原価の削減に もつながります。



クリームチーズ



冷蔵庫から出したばか りでも3×3cm角程に 切って容器に投入すれ ば加熱することなく短 時間でなめらかに撹拌 できます。また裏ごしの 必要もありません。



500g/30秒

タルト生地



冷たいままのバターと材 料で短時間でサクサク の練りパイ生地に。断続 運転と連続運転で生地 の状態を見ながら処理 が可能です。キッシュや タルトに最適です。



700g/120秒

混ぜる・練る





泡立てる

VD series F series 泡だて器



パン生地



独自のブレードが材料を混 ぜ合わせ、短時間で生地 をこね上げます。生地の様 子を見ながら、水や粉を加 減して、手ごねの感覚で好 みの硬さに調整できます。





よく冷やした卵白を容器に 入れ、一気にメレンゲに仕 上げます。グラニュー糖と 一緒に泡立てて、ババロ アやケーキなどのお菓子 作りにも威力を発揮します。



薄切り(スライス)

F series スライス盤 1mm厚

きゅうり



鋭いスライスカッタ で瞬時に切削するので きゅうりの切り口をいた めません。水っぽくなら ず、酢の物やサラダも シャキッと仕上がります。



タマネギ



タテ方向に入れれば、 あっという間にオニオン スライス。ヨコ向けに入 れれば、オニオングラ タン用の下ごしらえも 手軽にできます。



225g/1.5秒 パプリカ



鋭い切削性で、パプリカ の形状を崩さずにパリッ としたまま均等にスラ イスできます。生でサ ラダや料理のトッピング に、また炒めものにも 適しています。



135g/2秒

大根

細切り

275g/3秒

気 ・ 丸千切り盤 Φ2mm





のまま細切りします。たっぷりと刻んで大根 均一の太さにすばやく細切りできます。サ サラダに。中華の炒め物などにもお勧め ラダやアスピックゼリーなどに美しい彩り を添えます。



大根

おろす

400g/4秒

大根おろし盤

ショウガ

240g/8秒



短時間で大量の大根おろしができます。 焼き魚やおろしハンバーグ、鍋物の薬味、 みぞれなべにゆとりで対応。かぶら蒸しの 下ごしらえにも力を発揮します。

メニューに合わせて皮をむいてください。

すりおろすと、荒い繊維が盤上に残ります ので、きめ細かにおろせます。薬味やたれ 作りに重宝します。



* 写真はインナーボウルを使用しています。 ※水分の多い食材は水分量によって最大処理量が異なります。 ※処理量及び処理時間はあくまで目安です。

robot a coupe

FILL

STOP AUTO PULSE



RM-3200シリーズ

容器容量

2.6_L

RM-4200シリーズ

RM-5200シリーズ

容器容量 3.0_L



容器容量 3.6_L



Photo:3200FA

Photo:4200F

Photo:5200F

	P11010:3200FA	P100.4200F			P11010:5200F		
		RM-3200VD/RM-3200FA		RM-4200VD/RM-4200F		RM-5200VD/RM-5200F	
	材料	最小	最大	最小	最大	最小	最大
	玉ねぎ(みじん切り)	70g	500g	100g	750g	100g	900g
	肉ミンチ	120g	600g	160g	800g	160g	950g
7 .	魚すり身	120g	650g	160g	900g	160g	1100g
スチール刃	ナッツ類(粉砕)	100g	300g	150g	500g	150g	600g
	トマト缶(ピューレ)	70g	550g	100g	700g	100g	850g
	食パン(バン粉) 30×30×30mm	35	405	35	605	35	805
スライス盤	キャベツ(千切り)	_	500g <250g>	-	800g <450g>	_	900g <550g>
1mm厚	きゅうり(輪切り)	_	700g <400g>	_	1000g <600g>	_	1100g <700g>
十田かるし般	大根おろし	_	800g <500g>	-	1300g <700g>	_	1500g <800g>
大根おろし盤	生姜おろし	_	800g <500g>	-	1300g <700g>	-	1500g <800g>
丸千切り盤 φ2mm	人参	_	600g <300g>	-	900g <500g>	_	1000g <600g>
プラスチック刃	パン生地	150g	400g	200g	700g	200g	900g
エッグビーター	卵白	70g	130g	100g	180g	100g	220g

[※]数量は大ボウルを使用した場合のものです。 ※水分の多い食材は水分量によって最大処理量が異なります。

ロボクープ マジミックスの機能を広げるオプション。/////// robot of coupe®



オプションを使用することにより様々な用途にご活用いただけます。

スライス盤*

1mm厚/2mm厚/ 4mm厚/6mm厚



切り口鮮やか。酢の物 やサラダ用、ポテト チップス用など、メ ニューにあわせた厚 さが選べます。

●Fシリーズのみ スライス盤 1mm厚、 標準付属。

チーズおろし盤



放射状に並んだ刃で、 効率よく粉チーズを 大量にすりおろしま す。短時間で処理が でき、チーズの風味も 逃しません。

フレンチフライ盤* 8×8mm角



メインディッシュに添 えられることの多いフ ライドポテト用に便利 です。スタンダードな 8mm角に均等に切削 します。

丸千切り盤** ø2mm/ø4mm/ø6mm



ニンジンのように細切 りしにくい形状の野菜 も、均一の太さで一気 に切削します。

●Fシリーズのみ 丸千切り盤 φ2mm、 標準付属。

○<表面>1mm厚スライス ○<表面>2mm厚スライス ○<表面>4mm厚スライス
(裏面>φ2mm丸千切り
(裏面>φ4mm丸千切り



盤取付棒

オモテ・ウラの両面が使えます。 表面はスライス盤として薄切 りができます。裏返せば丸千 切り盤になります。

角千切り盤※ 3.5×4mm角



刻みにくいじゃがいも もきれいに均等に、千 切りできるポテト専用 のカッターです。





大根をはじめ、ニンジン、カブなどの根菜類を短時間で大量にお ろすことができます。

●Fシリーズのみ 標準付属。



VD·F共用盤取付棒

盤、大根おろし盤や他 のオプション盤を使用 する際に必要です。 ●Fシリーズのみ

スライス盤、丸千切り

標準付属。

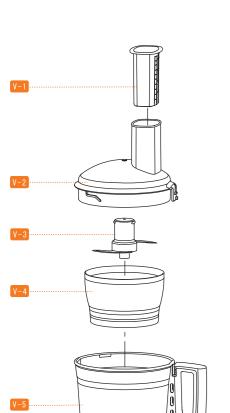
※旧Vシリーズでは、ご使用いただけません。 ●オプションのご購入の際には、現在お使いの機種をお伝えください。

付属品及びオ	プション一覧表					標準	準付属 ● オプション
		RM-3200VD	RM-4200VD	RM-5200VD	RM-3200FA	RM-4200F	RM-5200F
ボウル		•	•	•	•	•	•
インナーボウル		•	•	•	•	•	•
ミニボウル+ミニボウル	スチール刃	•	•	•	•	•	•
F用ボウルカバー(投入	口大、押し棒付)	_	_	_	•	•	•
VD用ボウルカバー(投	入口小、押し棒付)	•	•	•	_	_	_
スチール刃		•	•	•	•	•	•
プラスチック刃		•	•	•	•	•	•
エッグビーター		•	•	•	•	•	•
スパチュラ		•	•	•	•	•	•
掃除ブラシ		•	•	•	•	•	•
ツールボックス		•	•	•	•	•	•
スライス盤	1mm厚	•	•	•	•	•	•
	2mm厚	•	•	•	•	•	•
	4mm厚	•	•	•	•	•	•
	6mm厚	•	•	•	•	•	•
チーズおろし盤		•	•	•	•	•	•
デ フレンチフライ盤		•	•	•	•	•	•
ディスク 雑	φ2mm	•	•	•	•	•	•
7	φ4mm	•	•	•	•	•	•
盤	φ6mm	•	•	•	•	•	•
リバーシブル盤	1mm厚スライス/φ2mm丸千切り	•	•	•	•	•	•
	2mm厚スライス/φ2mm丸千切り	•	•	•	•	•	•
	4mm厚スライス/φ4mm丸千切り	•	•	•	•	•	•
角千切り盤		•	•	•	•	•	•
大根おろし盤		•	•	•	•	•	•
盤取付棒		•	•	•	•	•	•

●標準付属品、オプション追加ご購入の際には、現在お使いの機種をお伝えください。 ※ディスク盤を使用する場合は、盤取付棒が必要です。

[※]処理量はあくまで目安です。 < >内はRM-3200FA、RM-4200F、RM-5200Fでインナーボウルを使用した場合の数量です。







RM-3200VD

No.	パーツ名	FMI商品コード	価格
V-1	押し棒	90097030	¥1,450
V-2	ボウルカバー	16272181	¥7,260
V-3	ミニボウルスチール刃	90100240	¥5,500
V-4	ミニボウル	90100245	¥4,620
V-5	ボウル	90101085	¥8,500
V-6	プラスチック刃	90101100	¥2,420
V-7	スチール刃	90101105	¥9,000
V-8	エッグビーター	16182251	¥9,680

※ 価格は税抜き表示です。



RM-4200VD

No.	パーツ名	FMI商品コード	価格
V-1	押し棒	90097030	¥1,450
V-2	ボウルカバー	90101170	¥7,260
V-3	ミニボウルスチール刃	90100240	¥5,500
V-4	ミニボウル	90100245	¥4,620
V-5	ボウル	90100201	¥9,500
V-6	プラスチック刃	90100070	¥3,080
V-7	スチール刃	90100080	¥10,000
V-8	エッグビーター	90100095	¥9,790

※ 価格は税抜き表示です。





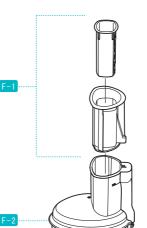


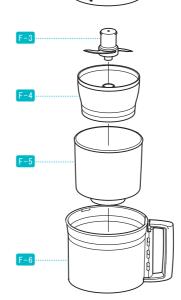


RM-5200VD 基本パーツ

No.	パーツ名	FMI商品コード	価格
V-1	押し棒	90097030	¥1,450
V-2	ボウルカバー	90101170	¥7,260
V-3	ミニボウルスチール刃	90100240	¥5,500
V-4	ミニボウル	90100245	¥4,620
V-5	ボウル	90100215	¥12,500
V-6	プラスチック刃	90100075	¥5,530
V-7	スチール刃	90100085	¥12,000
V-8	エッグビーター	90100105	¥10 200

※ 価格は税抜き表示です。











RM-3200FA 基本パーツ

No.	パーツ名	FMI商品コード	価格
F-1	押し棒	90100250	¥4,900
F-2	ボウルカバー	16182181	¥7,260
F-3	ミニボウルスチール刃	90100240	¥5,500
F-4	ミニボウル	90100245	¥4,620
F-5	インナーボウル	16182211	¥9,790
F-6	ボウル	90101085	¥8,500
F-7	プラスチック刃	90101100	¥2,420
F-8	スチール刃	90101105	¥9,000
F-9	エッグビーター	16182251	¥9,680

※ 価格は税抜き表示です。



RM-4200F 基本パーツ

No.	パーツ名	FMI商品コード	価格
F-1	押し棒	90100250	¥4,900
F-2	ボウルカバー	90100230	¥9,680
F-3	ミニボウルスチール刃	90100240	¥5,500
F-4	ミニボウル	90100245	¥4,620
F-5	インナーボウル	90100210	¥9,790
F-6	ボウル	90100201	¥9,500
F-7	プラスチック刃	90100070	¥3,080
F-8	スチール刃	90100080	¥10,000
F-9	エッグビーター	90100095	¥9,790

※ 価格は税抜き表示です。

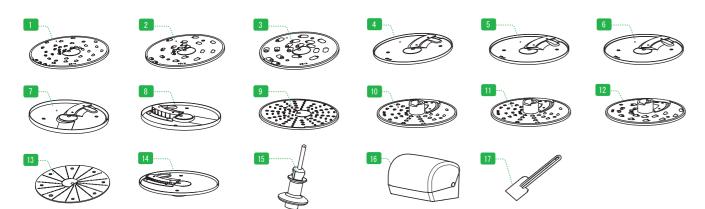


RM-5200F 基本パーツ

No.	パーツ名	FMI商品コード	価格
F-1	押し棒	90100250	¥4,900
F-2	ボウルカバー	90100230	¥9,680
F-3	ミニボウルスチール刃	90100240	¥5,500
F-4	ミニボウル	90100245	¥4,620
F-5	インナーボウル	90100225	¥9,790
F-6	ボウル	90100215	¥12,500
F-7	プラスチック刃	90100075	¥5,530
F-8	スチール刃	90100085	¥12,000
F-9	エッグビーター	90100105	¥10,200

※ 価格は税抜き表示です。

共通パーツ



No.	パーツ名	FMI商品コード	価格
1	丸千切り盤 2mm	90100001	¥5,720
2	丸千切り盤 4mm	90100005	¥5,720
3	丸千切り盤 6mm	90100010	¥5,720
4	スライス盤 1mm	90100013	¥5,720
5	スライス盤 2mm	90100015	¥5,720
6	スライス盤 4mm	90100020	¥5,720
7	スライス盤 6mm	90100025	¥5,720
8	フレンチフライ盤 8×8mm	90100030	¥5,720
9	チーズおろし盤	90100040	¥5,720
10	リバーシブル盤 スライス1mm 丸千切り2mm	90101125	¥12,700
11	リバーシブル盤 スライス2mm 丸千切り2mm	90100045	¥9,460
12	リバーシブル盤 スライス4mm 丸千切り4mm	90100050	¥9,460
13	大根おろし盤	90100055	¥8,000
14	角千切り盤 3.5×4mm	90100035	¥5,720
15	盤取付棒	90100065	¥3,960
16	ツールボックス	90100115	¥6,600
17	スパチュラ	90100120	¥1,760

品番の確認方法



※上記カット盤は全機種対応致しますが、使用する場合はご使用の機種に対応した盤取付棒が必要になります。 ※上記備品は旧RM-3100/4100/5100シリーズとの互換性はありません。