

# 搾り立てジュースは「ロボクーブ」

本格的な業務用ジュースー

処理能力最大 100L/H

まろやかで美味しいフレッシュジュース提供に。栄養価や風味を損なうことなく仕上がります。ヘルシードリンクとして高く売れる100%ストレートジュース。耐久性抜群で大量仕込みに対応。ジュースバー、ホテル、オーガニックレストラン、コーヒーチェーン、幼稚園などにお勧め。

世界初  
オートマチック  
投入口



フレッシュ  
ジュースを  
メニューに



歩留り高く  
ロスを最小限



 Made in France

ロボクーブは創業以来50年に渡り、世界のシェフをサポートしています。

「業務用ジュースー」

果肉と搾汁液とを瞬時に分離する。ハイパワーのモーターと高性能なおろし金で大量のジュース搾りが可能。



### オートマチック投入口

- 吸い込み式、投入は早い
- 作業者の疲労削減
- 食材の連続投入に便利



### プロ仕様のフィルターバスケット

- 工具なし簡単に取り外し可能
- 高性能で耐久性抜群のおろし金
- フィルターの細かい目で高い歩留まり



### 果肉容器

- 高い容量の果肉容器、手間のかかる入れ替え作業を削減
- 透明なので一杯なのか取り外すことなく確認できる



### パワーと耐久性あるモーター

- 高耐久の業務用モーター
- 高回転でなめらかなジュースを搾る事が出来ます。
- 非常に静かなモーター



人参+なし



セロリ+キュウリ



ビーツ+りんご



パインアップル



ラズベリー+ブドウ



果肉容器  
装備の時



大量仕込み用  
果肉シューター  
装備の時

### J-100

処理能力	100L/h まで (目安)
電源	単相100V 50 / 60hz
消費電力	1 kW / 電流 13.5A
回転数	3000r.p.m. (50Hz) / 3600r.p.m. (60Hz)
投入口の寸法	直径が大きく設計されています: 79mm
付属品	果肉容器 (7.5L)、果肉シューター、果実受けトレイ
外形寸法	幅515・奥行230・高さ600 (mm)

### あらゆるジュースが可能:

りんご、人参、梨、西洋梨、桃、トマト、キウイ、メロン、スイカ、マンゴ、プラム、ビーツ、パインアップル、セロリ、キュウリ。

### 柑橘にも使用可 (皮剥いてから):

レモン、デコポン、オレンジ、みかん、グレープフルーツ。

ミックスジュースも  
どうぞ!



### 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。

- 製品の色は、印刷により、実際の色とは多少異なります。
- 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。
- 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。

## 株式会社エフ・エム・アイ

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

■お求め・お問い合わせ先

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

営業所	札幌: Tel.011(813)8651	出張所	北陸: Tel.076(243)7810
	仙台: Tel.022(238)5711		沖縄: Tel.098(870)2766
	名古屋: Tel.052(361)7891	サービスステーション	盛岡: Tel.019(648)5390
	広島: Tel.082(876)1855		四国: Tel.0875(57)5161
	福岡: Tel.092(481)2931		鹿児島: Tel.099(263)8281

東京修理工場: Tel.03(5819)1280