



ロボクーボ

講習会

10月9日(木曜日)10:30~15:30

会場:プロ厨房オイシス

〒455-0018 愛知県名古屋市港区港明二丁目3番1号みなとアクルス エネルギーセンター1階

参加無料(※事前申込必要)



シェフ Giampiero Le Pera (ジャンピエロ)

Roboqbo 社研究開発部門シェフ

食品加工プロセスのエキスパート

イタリア調理師連盟,

World Association of Chefs Societies に所属

イタリアメーカーよりシェフが来日。加熱・真空・冷却が出来る次世代型カッターミキサー「ロボクーボ」を使い、様々な実演を致します。人手不足に一役担える機械を間近でご覧いただける機会になっております。

《実演内容》

フルーツジュース 絞りクッキー スフレチーズケーキ フラン コンフィチュール 等予定しております



Roboqbo 使用の具体例

- カスタードクリーム 粉も振るわずブランシールもなしで無造作に機械へ投入、加熱から冷却まで約20分
- コンフィチュール 減圧+加熱で沸点が60℃になり、加熱による褐変や風味変化が少なく15分で炊き上がり
- ガナッシュ オールインで真空・加熱・乳化まで蓋を開けずに一連作業

上記の物はほんの一例です。カッターミキサーとしてパウンドケーキなどの合わせ作業や、乳化、3,000rpm の高回転カッターでの粉碎など幅広く活躍致します。

参加をご希望の方は裏面の申込書にご記入の上、10月1日までに裏面 FAX かメールにてお申込みください

ロボクーボの詳細⇒



本社 〒380-0918 長野県長野市アークス 9-3
TEL (026) 224-1128 FAX (026) 224-4381
東京支店 〒130-0024 東京都墨田区菊川 2-18-11
ショールーム TEL (03) 6659-3220 FAX (03) 6659-3221

講習会参加申込書

何名でもご参加可能です！

貴社名・貴店名	
参加者氏名	
住所	
電話番号・FAX 番号	
メールアドレス	

FAX 0 2 6 - 2 2 4 - 4 3 8 1



メール nyb@nyb.co.jp

申込期限 10月1日

お申し込み確認後に受領をご返信いたします。