

ステンレスミンチ

M-22A



ステンレス仕様
毎時320kg



専用フットスイッチ(オプション)

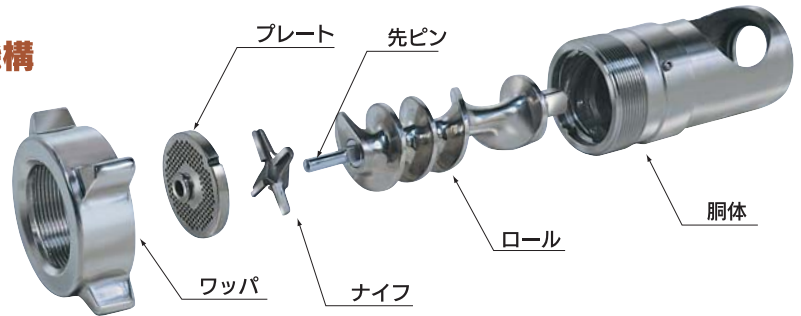
株式会社 なんつね

フレッシュミンチを素早くつくるM-22A

M-22A ステンレスミンチの特長

熱の発生と挽肉の練りを防ぐ独自の機構

M-22Aは特殊機構を施した独自の胴体部を装備。肉のロール通過時間が少ないので、肉が熱を吸収せず、練りを防ぐとともに挽かれた肉もみずみずしさ、自然の色を失いません。



ステンレス仕様で衛生的

ロール、胴体、ワッパおよび本体にステンレスを使用。腐食や錆びに強く、衛生面を重視しています。

検知センサーがついてさらに安全

受皿下部に検知センサーを装備。受皿を外すと機械のスイッチを入れても動きません。おもわぬトラブルや誤動作を未然に防止し、安全な作業がおこなえます。

コンパクトでビッグな能力

320kg/時(60Hz)の処理能力がありながら、縦型のコンパクトな設計で場所をとりません。またそのメカニズムは非常にコンパクトにまとめられ、狂いや故障がなく耐久性は抜群です。

ワンタッチ着脱機構

胴体部は掃除のしやすいワンタッチ着脱式。胴体締め付けレバーを引き起こすだけで胴体部が抜き出せるので、使用後の掃除・洗浄が簡単に素早くできます。

専用フットスイッチ オプション

手が自由になり、作業効率が高まるフットスイッチがオプションであります。※操作スイッチ部の取り替えが必要です。



検知センサーが付けて安全・能率作業



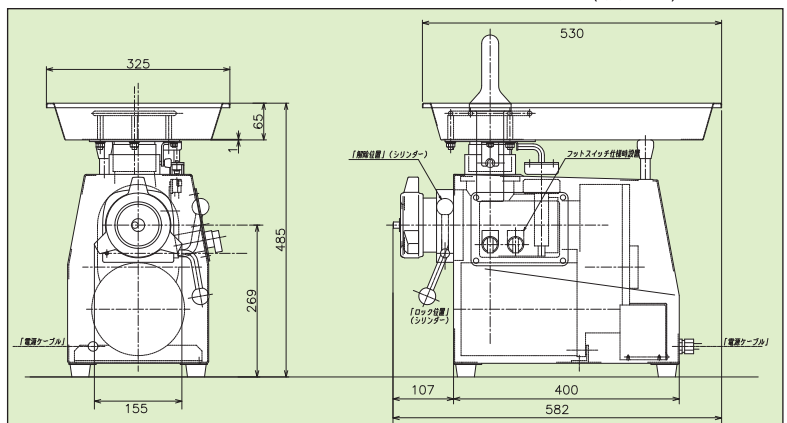
胴体部の着脱・洗浄が簡単でスムーズ。

仕様

機械寸法	幅325×奥行582×高485mm
機械重量	57kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz 20A
モータ容量	三相200V 1.5kW
処理能力	320kg/時(60Hz) 270kg/時(50Hz) (プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	φ82mm

*本仕様は製品改良のため予告なく変更することがあります。

外観寸法図



株式会社 なんつね

本社工場 〒583-0008 大阪府藤井寺市大井 4-17-41
TEL. 072-939-1500 (代) / FAX. 072-939-1504

東京 ☎03-5385-0641 名古屋 ☎052-471-8151 神戸 ☎078-733-7701 高松 ☎087-821-9351
札幌 ☎011-786-7863 長野SC ☎026-275-7003 岡山 ☎086-264-0268 松山SC ☎089-975-8448
旭川SC ☎0166-49-1005 大阪 ☎072-939-1555 広島 ☎082-233-0092 福岡 ☎092-271-2929
新潟 ☎025-273-7584 和歌山SC ☎073-431-8796 松江 ☎0852-22-1772 熊本SC ☎096-334-5600
金沢 ☎076-241-1216

ホームページ <http://www.nantsune.co.jp> Eメール info@nantsune.co.jp

取扱店