

BIZERBA

S-111

ミートテンダーライザー



筋を切り、肉を柔らかく
様々な食材を細切り



小売・デパート・ストア
飲食店・ホテル・フードサービス
フレッシュ・チルド
フレッシュ・チルド食品OK

取り替えのきく替刃のカセットは別売り



S-011 スティーカー



S-021 スレンダー

カセットの取り替えで筋切りも細切りもラクラク!

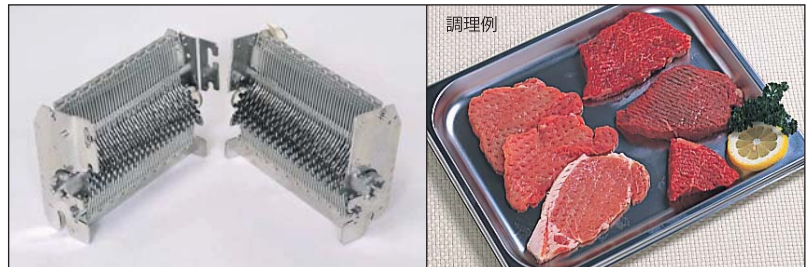
S-111の特長

- 使用用途に応じて別売りの替刃カセットを装着して使用できます。
- 保護カバーを開けると、セーフティ・インターロックが働いて作動しません。
- 操作が簡単で扱いやすい。材料を半透明保護カバーの開口部から機械へ送り込むだけ。
- 安全で大きい送り出し部(取り出し口)。受け皿は取り外し自由です。
- メンテナンスが容易です。替刃カセットの取り外しも工具を使用することなく簡単に行えます。

使用用途に合わせてお選びいただける替刃のカセット(別売り)

S-011 スティーカー

筋を切り、肉を柔らかくします。
焼き時間を短縮できます。



S-021 スレンダー

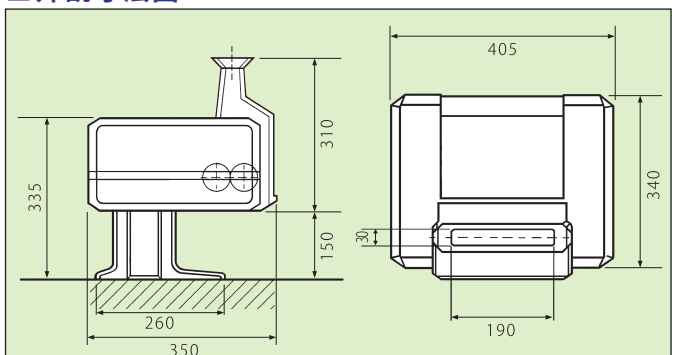
様々な食材を細切りにします。
替刃カセットは4mm、6mm、8mmの
3タイプがあります。



■仕様

機械寸法	幅405mm×奥行350mm×高さ460mm
機械重量	25kg
使用電源	単相100V 50Hz/60Hz
モータ容量	0.37kW
投入口寸法	幅190mm×厚30mm
替刃カセット (別売り)	スティーカー S-011 刃数:右41、左41 刃列ピッチ3.5mm/2列
	スレンダー S-021:4mm 又は 6mm 又は 8mm

■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