

ミートチョッパー

MS-12S, MS-12B

スタンダードミンチ

MD-22K

デラックスミンチ



The cutting edge

nantsume

MS-12S/B

毎時

150kg

MD-22K

毎時

260kg

食材に熱を持たせず、鮮度が長持ち!



MS-12B (单相100V・0.3 kW)

MS-12S (三相200V・0.3 kW)

MD-22K (三相200V・0.75 kW)



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
食品OK

株式会社なんつね

コンパクトで優れた性能!!

牛肉

豚肉

鶏肉

スタンダードミンチ
デラックスミンチ
ミートマスター

MS-12S/B
MD-22K
STJ-K

安全設計+耐久性!

駆動部はボディ内蔵ですから耐久性は抜群です。注油箇所は少なく、モーター適正油量もオイルゲージで一目瞭然。コンパクト設計で音も静かです。また、投入口など各構造も安全設計を施しています。



ワンタッチ着脱式!

ハンドルレバーをゆるめるだけで、簡単に胴体が引き出せますので、使用後の洗浄・清掃が手早く行えます。

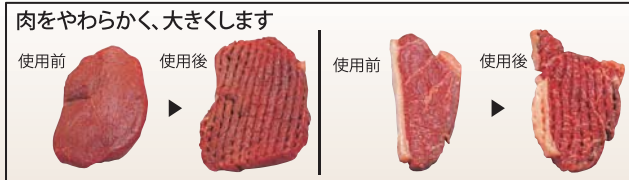
胴体部はステンレス仕様!

胴体部・ロール部分はステンレス製で簡単に分解清掃ができるため、いつも衛生的です。

ミートマスター STJ-K (オプション)

とんかつ・焼肉・ステーキなどの筋を切り、肉をやわらかくする、チョッパーアタッチメント!

惣菜アイテムなど、幅広い用途でお役に立ちます。ミンチ機 (MS-12型・MD-22型) に取り付けるだけで、簡単に操作が出来ます。



ミートマスター STJ-K 仕様

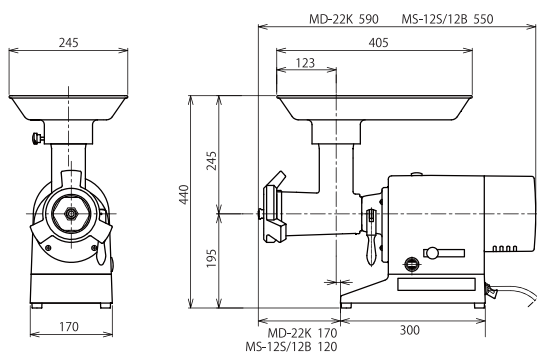
寸法：幅226×奥行335×高209mm
重量：7kg
処理可能寸法：幅160mm×厚20mm
投入口寸法：幅166mm×厚22mm

仕様

	MS-12S, MS-12B	MD-22K
機械寸法	幅245×奥行550×高440mm	幅245×奥行590×高440mm
機械重量	27kg	32kg
使用電源設備	Sタイプ 三相 200V 50Hz/60Hz 20A Bタイプ 单相 100V 50Hz/60Hz 20A	三相 200V 50Hz/60Hz 20A
モータ容量	Sタイプ 0.3kW 1基 Bタイプ 0.3kW 1基	0.75kW 1基
定格消費電力	Sタイプ 120/95W (50Hz/60Hz無負荷) Bタイプ 185/150W (50Hz/60Hz無負荷)	120/95W (50Hz/60Hz無負荷)
処理能力	150kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 125kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)	260kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 216kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	φ69mm	φ82mm

※各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ので、予めご了承ください。

外観寸法図 (単位mm)



※表示寸法が1カ所のところは、MD-22K、MS-12S/12Bとも同寸法
※実際の寸法と多少異なる時があります。



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 京都出張所 ☎075 (748) 8612 高松 ☎087 (821) 9351
札幌 ☎011 (786) 7863 長野SC ☎026 (275) 7003 神戸 ☎078 (579) 8640 松山SC ☎089 (975) 8448
旭川SC ☎0166 (49) 1005 浜松出張所 ☎053 (525) 7455 岡山 ☎086 (264) 0268 福岡 ☎092 (271) 2929
新潟 ☎025 (273) 7584 大阪 ☎072 (939) 1555 広島 ☎082 (233) 0092 熊本SC ☎096 (334) 5600
金沢 ☎076 (259) 1246 和歌山SC ☎073 (431) 8796 松江 ☎0852 (22) 1772

取扱店