

# BIZERBA

# S-121

## ミートテンドーライザー



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-121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。
- 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なので、操作が簡単です。
- 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。
- 従来の機械より消費電力を抑えられます。アイドリングの状態では、40～50Wの消費電力に抑えることが出来、商品投入後は200～350Wで稼働します。
- オプションとして、『投入皿』、『投入傾斜台』、『スタンド』があります。

※投入皿



※投入傾斜台



※スタンド



## 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

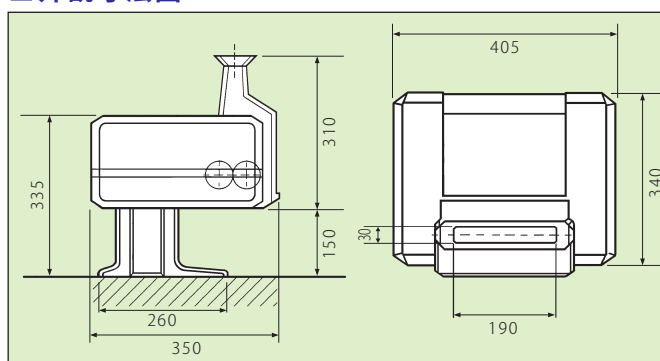
様々な食材を細切りにします。  
替刃カセットは4mm、6mm、8mm  
の3タイプがあります。



#### ■本体仕様

機械寸法	幅405mm×奥行350mm×高さ460mm
機械重量	25kg
消費電力	稼働時:200～350W アイドリング時:40～50W
使用電源設備	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



※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。



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 ☎056-829-8400	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	

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

取扱店