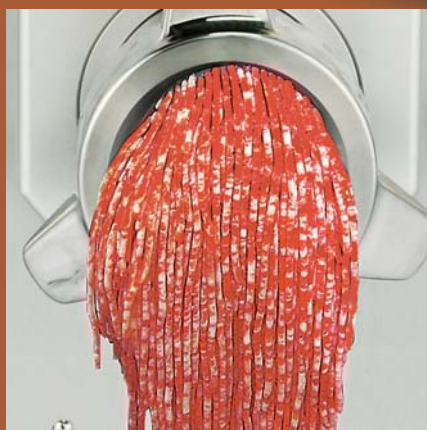


ビッグな処理能力!
挽きの仕上がりが抜群!
ひとときわ新鮮!

ミートチョッパー

MC-32

アイルゴース



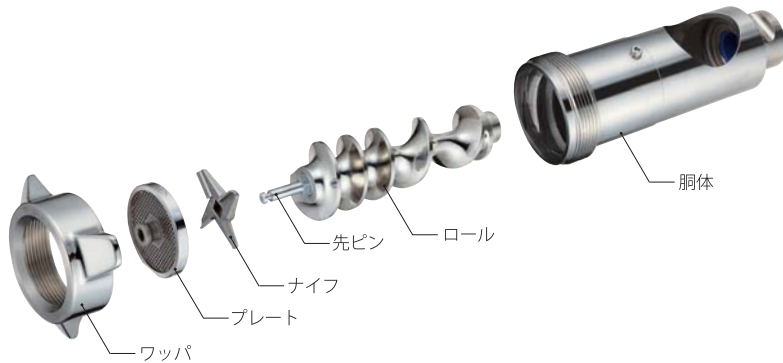
ARGUS



株式会社 なんつね

ビッグな処理能力 挽きの仕上がりが抜群、ひときわ新鮮！

アルゴス (MC-32) の特長



豚肉：+2℃時（プレート目 3.2mm）

ビッグな処理能力

- ロールのらせん形状と長さの工夫により、写真のように豚挽き肉もきれいに挽くことができます。
また、温度帯も-5℃から+3℃まで挽くことができ、常温でもきれいなミンチを挽くことができます（肉厚、肉質、形状により若干異なります）。
- コンパクトサイズで場所をとらず、1時間あたり500kg挽くことができるため、作業効率を上げることができます。

衛生面と操作方法にこだわりました

● お掃除簡単・ステンレス仕様で衛生的！

受け皿が簡単に外れ、中板もステンレスなので劣化による異物混入がありません。また、筒を分解する際には専用の工具を使って、簡単に安全にロールを取り外すことができます。

● 安全対策も万全、安心作業！

オン・オフのスイッチはボタンを押すだけなので、緊急停止する場合もすぐに対応することができます。
受皿を外すと運転が停止する安全装置付！



※オプション
キャスター付架台



※オプション
フットスイッチ可能



※オプション「デフレクター」
肉の飛び散りを防止します

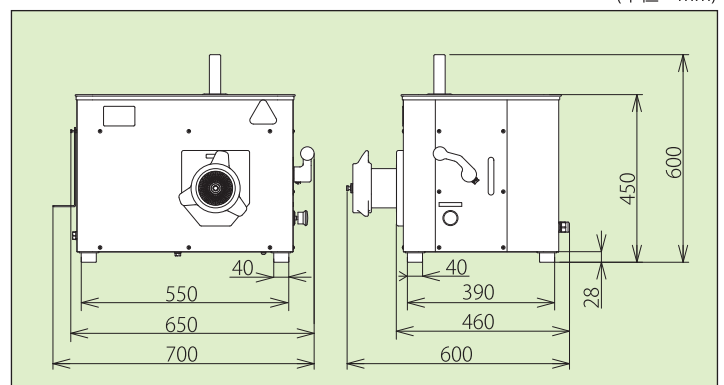
挽きの仕上がりが抜群で、ひときわ新鮮！

■ 仕様 (MC-32)

機械寸法	幅700mm×奥行600mm×高450mm
機械重量	90kg
使用電源	三相 200V 60/50Hz
モータ容量	2.2kW 1基
処理能力	600kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 500kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)
適用温度	-5℃～+3℃ *肉厚、肉質、形状によって若干異なります。
プレート外径	D型プレート100

*各仕様は製品改良の為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



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