

ジャイアントミンチ

MGB-32II

アルゴスボックス

ARGUS BOX



The cutting edge

nantune

毎時

600kg

牛肉から冷凍魚まで
ビッグに処理します!



食品製造・加工



小売・デパート・ストア



フローズン食品OK



フレッシュ・チルド食品OK

株式会社なんつね

肉から魚まで幅広く対応

ARGUS BOX

アルゴスボックス

ジャイアントミンチ MGB-32II

冷凍魚

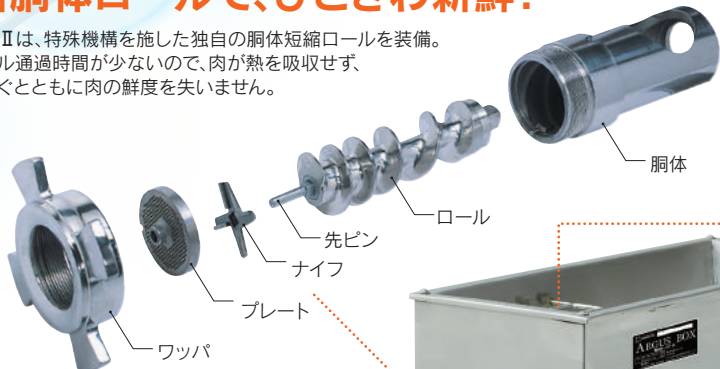
牛肉

豚肉

鶏肉

短縮胴体ロールで、ひときわ新鮮!

MGB-32IIは、特殊機構を施した独自の胴体短縮ロールを装備。肉のロール通過時間が少ないので、肉が熱を吸収せず、練れを防ぐとともに肉の鮮度を失いません。



ステンレス仕様で衛生的!

特に衛生面を重視し、ロール・胴体・ワッパおよび本体や脚部にステンレスを使用。腐食や錆に強く、使用後の掃除も簡単に行えます。

安全対策も万全!

肉投入口にセーフティガードを施し、突棒(標準装備)でのみ操作できる構造に設計されていますので、誤って手や指が入ることがなく、安心して作業できます。



ビッグな処理能力!

プレート・ナイフは鮮やかな切れ味が持続。毎時600kg(60Hz)のビッグな処理能力で、生産性が大幅に向上します。



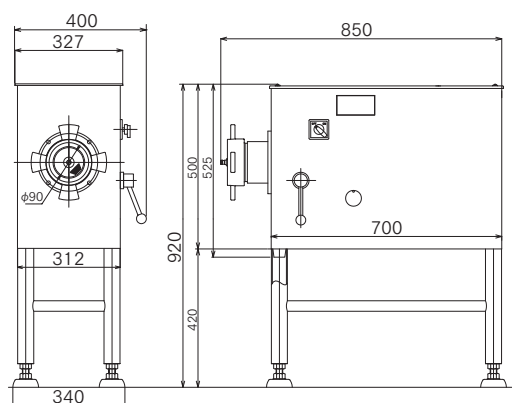
ワンタッチ着脱機構!

ハンドルレバーを起こすだけで、簡単に胴体が引き出せますので、使用後の洗浄・掃除が手早く行えます。

仕様

機械寸法	幅400x奥行850x高920mm
機械重量	133kg
使用電源	三相200V 60/50Hz
モータ容量	3.7kW 1基
処理能力	600kg/時(60Hz・プレート目3.2使用時) 500kg/時(50Hz・プレート目3.2使用時)
プレート外径	φ100mm
適応温度	-4℃~+3℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります

外観寸法図 (単位mm)



※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。

※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(241)1216 和歌山SC ☎073(431)8796 松江 ☎0852(22)1772

取扱店