

MANCA

CM-21/41

マインカ サイレントカッター



CM-41

3,000回/分の高速カッティング
コンパクト設計カッター



CM-21

株式会社なんつね

MAINCA CM-21/41 サイレントカッター

CM-21/41の特長

- コンパクトで機能性に富み、場所をとりません。
- シンプルな構造。操作が簡単で使い易い。
- 3,000回/分の高速回転によりカッティングとミキシングが同時にでき、熱を持つことなく短時間で均質な生地が得られます。
- ナイフ、ボールは2段階にスピード調整可能。
- ナイフカバーを開けると自動的に機械が非常停止するインターロック機構。アクリルのフタを開けても停止しません(41型)。
- ステンレスナイフで切れ味抜群。(標準:6枚刃付き)
- カッティング材料の温度計付き。
- 作業用途によりナイフの取り替えも可能です。ナイフの取り替えで高品質のミンサーミキサーとして使用できます。
- ナイフスピード、ボールスピード、ナイフ数の組合せにより、畜肉・鳥肉・魚肉・野菜・各種葱菜まで幅広い食材のおいしい生地づくりが素早く仕上がります。
- ボディ主要部はステンレス製で錆や腐蝕に強く、衛生的です。
- 洗浄がしやすく、常に清潔です。



着脱できるナイフ



シンプルで使い易い操作部

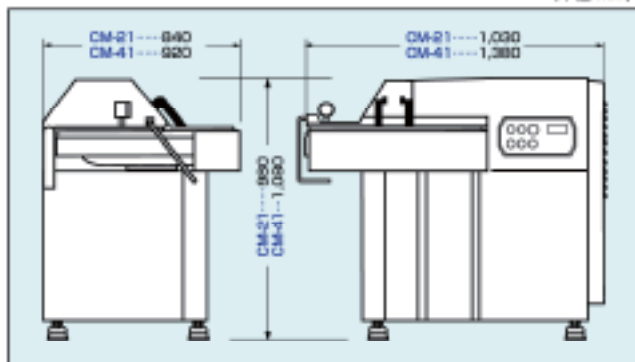
■本体仕様

	CM-21	CM-41
機械寸法	幅1,030×奥行840×高980mm	幅1,380×奥行920×高1,080mm
機械重量	165kg	320kg
使用電源	三相200V 50Hz	三相200V 50Hz
モータ容量	ナイフ 3.9kw ボール 0.18kw	ナイフ 8.1kw ボール 0.5kw
ボール	22L 高速20回/分・低速10回/分	40L 高速20回/分・低速10回/分
ナイフ	6枚 高速3000回/分・低速1500回/分	6枚 高速3000回/分・低速1500回/分

*本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。

■外観寸法図

(単位:mm)



FM 66207/ISO 9001:2000



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.(0729)39-1500(代)/FAX.(0729)39-1504

東京 ☎03(5385)0641 岡山 ☎086(264)0268
新潟 ☎025(273)7584 広島 ☎082(233)0082
金沢 ☎076(241)1216 松江 ☎0852(22)1772
名古屋 ☎052(471)8151 高松 ☎087(821)8351
大阪 ☎0729(39)1555 松山 ☎089(975)8448
和歌山 ☎0734(31)8796 福岡 ☎082(271)2929
神戸 ☎078(733)7701

お問い合わせ