

# Hitachi Koki

FOOD PROCESSING MACHINE

## 日立ミートチョッパー

LCM 22形 処理能力:400kg/時

LCM 22(S)形 (大形肉皿、フットスイッチ付) 処理能力:400kg/時

# 安全性と使い勝手が、さらに充実!



LCM 22形



LCM 22(S)形

### 用途

各種肉類の肉挽き作業

(冷凍肉は、零下8°Cまで)

肉の練れがなく、きれいな挽き上がり!

充実の  
**5大特長**

①肉を20kg載せられる大形肉皿で、さらに能率アップ!

(LCM 22 (S))

②ホッパ内に手が入らないオリジナルガード付!



- モーター過負荷保護装置内蔵! (サーマルプロテクタ付)
- 停電安全回路採用!
- 感電防止の低電圧操作 [12V]! (電源スイッチは200V)
- 設置や移動が簡単なコントローラ内蔵!

③ホッパ取付部は、自動停止のインターロック付!

●ホッパを取付けない時や、運転中にホッパを外した時は自動的に電気が遮断され動きません。

形名	LCM 22形	LCM 22(S)形
処理能力	400kg/時間	
肉皿の積載重量	8.5kg	20kg
刃物(プレート)外径	82mm	
電源	三相交流200V 50/60Hz	
モーター	1.1kW 4P (サーマルプロテクタ付)	
定格電流	5.1A (50Hz) / 4.4A (60Hz)	
質量	37kg	
コード	4心・2.5m	
付属品	ツキボウ 1本	

LCM 22(S)形

④運転は、パネルにまとめたスイッチで操作が簡単!

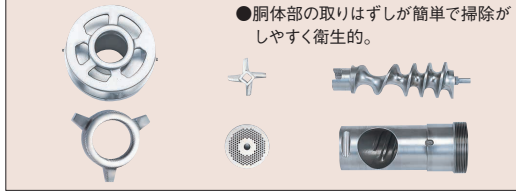


- 操作パネルに各スイッチに対応したランプを備え、運転・停止状態が一目わかります。フットスイッチで操作してもランプは表示されます。
- 過負荷保護装置が働くと過負荷ランプが点灯し、モーターが停止します。

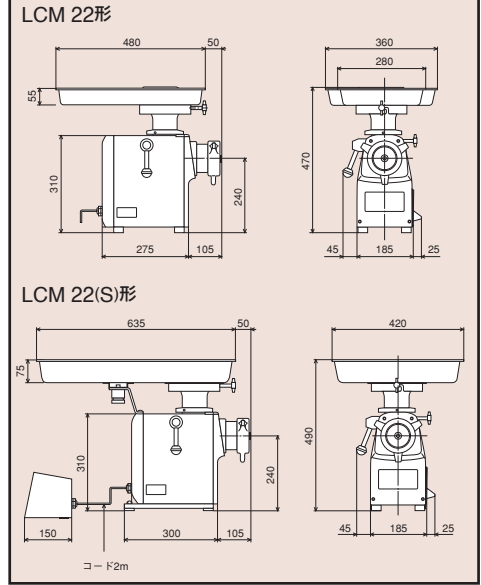
⑤フットスイッチ併用で、さらに運転が楽々!

- 両手が自由に使えるさらに能率アップ (LCM 22 (S))

●メンテナンスが簡単で、衛生的!



- 胴体部の取りはずしが簡単で掃除がしやすい衛生的。



**安全上のご注意**

火災、感電、けがなどの事故を未然に防ぐため、ご使用前に、取扱説明書に記載されている「安全上のご注意」をすべてよくお読みのうえ、指示に従って正しく使用してください。

※掲載した製品は、外観など改良のため一部変更することがあります。

親切と真心サービスの——日立食品機械取扱店

**日立工機株式会社**

国内営業部 食品機械グループ  
東京都港区港南二丁目15番1号 (品川インターシティA棟)  
TEL(03)6738-0852 〒108-6020