

ミートチョッパー

挽きの仕上がり抜群!
ひとときわ新鮮!

MC-22

アイルゴス22



ARGUS



小売り・デパート・
ストア

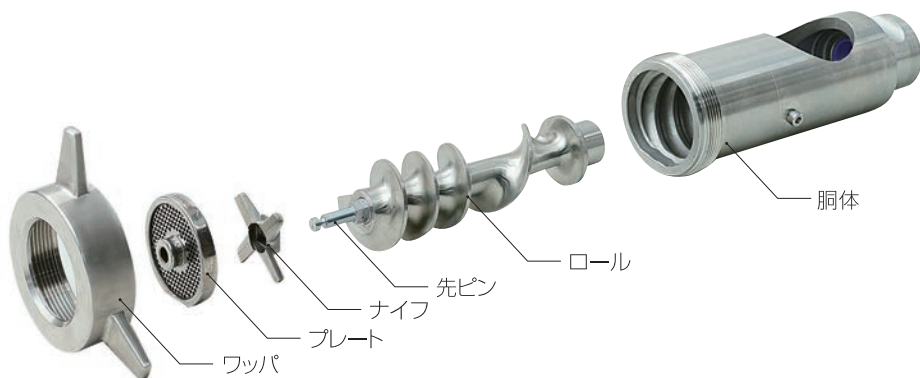


フレッシュ・チルド
食品 OK

株式会社 なんつね

挽きの仕上がり抜群、ひときわ新鮮!

アルゴス22 (MC-22)の特長



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-4℃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320kg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ます。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!

挽きの仕上がり抜群で、ひときわ新鮮!

■ 本体仕様

機 械 寸 法	幅431mm×奥行632mm×高510mm
機 械 重 量	70kg
使 用 電 源	三相200V 50/60Hz
モ ー タ 容 量	1.5kw 1基
処 理 能 力	270kg/時(50Hz・プレート3.2mm使用時) 320kg/時(60Hz・プレート3.2mm使用時)
適 用 温 度	-4℃～+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82

*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。



牛肉



豚肉



フットスイッチはオプション



デフレクター：肉の飛び散りを防ぎます。(オプション)



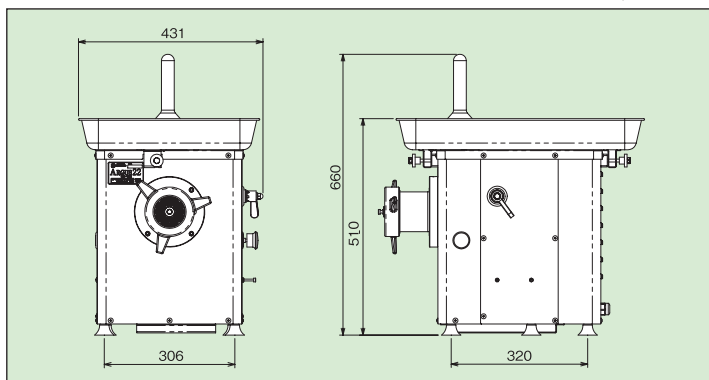
食器トレイへの盛り付けが簡単に!



清掃時、ロールを取り出す時に便利な専用工具は標準装備。

■ 外観寸法図

(単位：mm)



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