ジャイアントミンチ

MGB-32Ⅱ

アルゴスボックス

ARGUS BOX

The cutting edge
nantsune

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

冷凍魚　牛肉　豚肉　鶏肉

ARGUS BOX
アルゴスボックス
ジャイアントミンチ MGB-32Ⅱ

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！

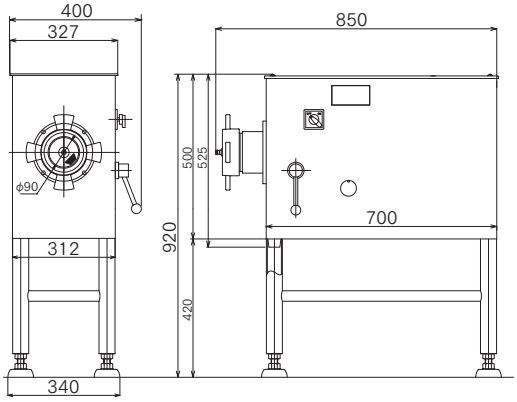
ハンドルレバーを起こすだけで、簡単に胴体が引き出せますので、使用後の洗浄・掃除が手早く行えます。

■ 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

※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。

■ 外観寸法図（単位mm）



※実際の寸法と多少異なる時が有ります。

The cutting edge nantsune

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

ホームページ http://www.nantsune.co.jp　Eメール info@nantsune.co.jp

取扱店

2016.05 2000