

Butcher mark X

meat grinder for professional use

TCA-22

JAPAN
QUALITY

ミートチョッパーの代名詞、ブッチャーマークX

プロの要求に応える高性能はそのままに、耐久性と信頼性を高めて、日本製に生まれ変わりました

高性能

高品位な挽肉を効率よく生産

ブッチャーマークX独自の特殊肉送り機構が、温度上昇を最小限に抑え、肉を練らずに高品位な挽肉を効率よく大量に製造します。

衛生的

洗浄が容易で衛生的

ブッチャーマークXは、原料肉の通過する部分は工具無しでワンタッチで取り外しができ、簡単に洗浄・冷却保管が可能です。



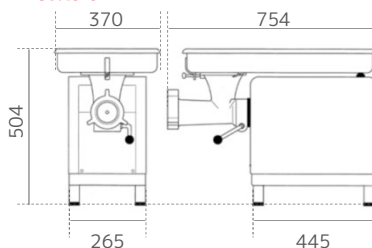
フットスイッチ
標準装備

● 独自の特殊肉送り機構

投入口から原料肉の引き込みを良くするボウルの形状。肉を練らずに確実に、スピーディに送るボウル内部とスクリュウの螺旋構造が、肉温の上昇を最小限に抑え、高品位な挽肉を作ります。



● 外観図



● 仕様

MODEL: TCA-22	
処理能力	300~400kg/h (MAX)
寸法	W754xD370xH504mm
電源	三相200V 50/60Hz
消費電力	1.5kW
重量	77kg

HIRAI FOODSDOM (もっと楽しく、もっと豊かに)
株式会社 平井カンパニー

札幌営業所 〒003-0821 札幌市白石区菊水1丁目52-313
 仙台営業所 〒981-3106 仙台市泉区歩坂町71番30号-A
 北関東営業所 〒363-0011 埼玉県桶川市北2-3-5
 横浜営業所 〒224-0025 横浜市都筑区早渕 2-1-9
 静岡営業所 〒422-8054 静岡市駿河区南安倍 3-10-8
 港北センター 〒224-0025 横浜市都筑区早渕 2-1-9

〒169-0072 東京都新宿区大久保2-1-3
 TEL: 03-3202-4481 FAX: 03-3202-3121
 TEL: 011-876-9051 FAX: 011-876-9251
 TEL: 022-776-2531 FAX: 022-776-2532
 TEL: 048-788-4614 FAX: 048-788-4615
 TEL: 045-591-3121 FAX: 045-591-3510
 TEL: 054-285-5038 FAX: 054-285-3630
 TEL: 045-594-4481 FAX: 045-594-4488