

Butcher mark X

meat grinder for professional use

X

TCA-22



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



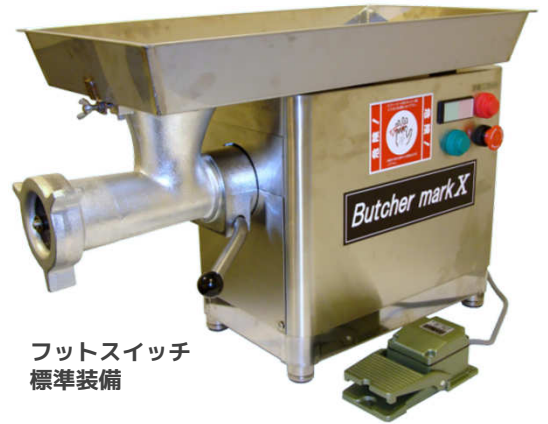
高品位な挽肉を効率よく生産

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。



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。



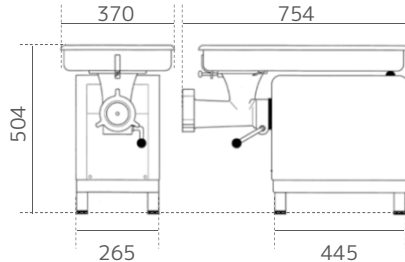
フットスイッチ
標準装備

● 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ーの螺旋構造が、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