

ミートチョッパー

MC-22 **アイルゴス 22**

MC-32 **アイルゴス 32**

ARGUS



The cutting edge
nantune

MC-22
毎時
320kg

MC-32
毎時
600kg

挽きの仕上がりが抜群! ひときわ新鮮!



**MC-32
アイルゴス 32**



**MC-22
アイルゴス 22**



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

すぐれた処理能力と美し仕上がり!!

ARGUS

冷凍魚

牛肉

豚肉

鶏肉

ミートチョッパー MC-22 ARGUS 22
MC-32 ARGUS 32

挽きの仕上がりが抜群!

ロールのらせん形状と長さの工夫により、肉をきれいに挽くことができます。また、温度帯も-5℃(MC-22は-4℃)から+3℃まで対応できるので、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。)



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。受皿を外すと運転が停止する安全装置付です!



便利なオプション品!

食品トレーへの盛り付けが簡単になるカuttingプレートやミートシューター、肉の飛び散りを防止するデフレクター、フットスイッチなど便利なオプション品を豊富に揃えています。

《MC-22》

カuttingプレート



ミートシューター

《MC-22 / MC-32共通》



デフレクター



フットスイッチ

ビッグな処理能力!

コンパクトサイズで場所をとらず、毎時600kg(60Hz)のビッグな処理能力【MC-22は毎時320kg(60Hz)】で、作業効率が大きく上がります。



※オプション:キャスター付架台

MC-32 ARGUS 32

仕様

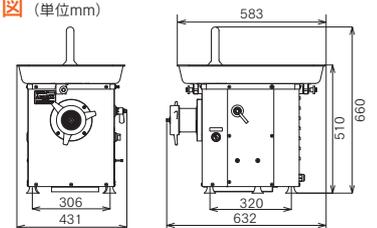
	MC-22	MC-32
機械寸法	幅431×奥行632×高510mm	幅675×奥行593×高448mm
機械重量	70kg	99.5kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz	
モーター容量	1.5kW 1基	2.2kW 1基
定格消費電力	三相200V 290W/280W(50/60Hz無負荷)	三相200V 330W/300W(50/60Hz無負荷)
処理能力	270kg/時 (50Hz・プレート3.2mm使用時)	500kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)
	320kg/時 (60Hz・プレート3.2mm使用時)	600kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	D型プレート82	D型プレート100
適応温度	-4℃~+3℃*	-5℃~+3℃*

*肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

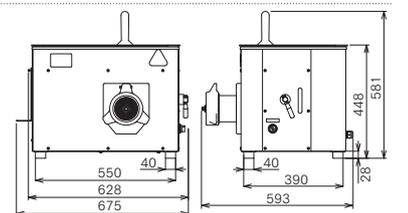
*各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

外観寸法図 (単位mm)

MC-22



MC-32



*実際の寸法と多少異なる時があります。



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(259)1246 和歌山SC ☎073(431)8796 松江 ☎0852(22)1772

取扱店