

ニーダーミキサー RC-40



衛生面を最大限に配慮したシンプル設計。



- 肉の劣化を防ぎ、肉本来の性質を損なわない一枚べらを使用。
- 良質なソーセージの製造に欠かせない、気泡のない完璧な練り上げ能力を提供します。

タンク内部

- 回転機構は、容器内に未処理部分を残さないように念入りに設計されています。
- T型パドルにより、ムラなく混ぜあがります。



取り出し易い設計

- 容器は傾かせることができるので、パティの取り出しが容易に行うことができます。

カンタン清掃

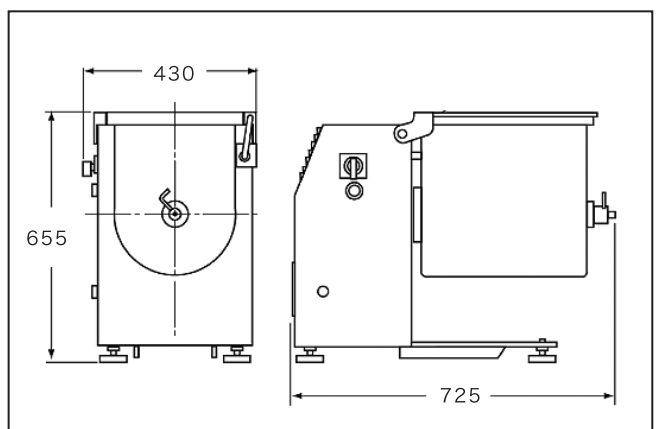
- パドルは工具無しで簡単に脱着できます。
- 装置全体はオールステンレス製で、錆びに強くできています。

■仕様

型式	RC-40
外形寸法	W725xD430xH655mm
処理能力	40ℓ/回 20~25kg/回
推奨処理温度	-2℃~+65℃(材料による)
定格電機容量	出力0.55kW 定格電流3.4A
定格消費電力	(無負荷時)50/60Hz 280W/245W
推奨電源設備	(一般配線用ブレーカ)3相200V 50/60Hz 15A以上
機械重量	74kg

■外形寸法図

設置スペースなど詳細に関しては別途承認図にてご確認ください。



WATANABE
WATANABE FOODMACH CO.,LTD.

ワタナベフーマック株式会社

本社:名古屋市市中川区露橋2丁目12番26号

TEL052-361-8511 FAX052-361-8490

URL: <http://www.foodmach.co.jp>

外観・仕様等は予告なく変更することがございます。

販売店