

テンドースター

ミートテンドーライザー

TS-ECONOX



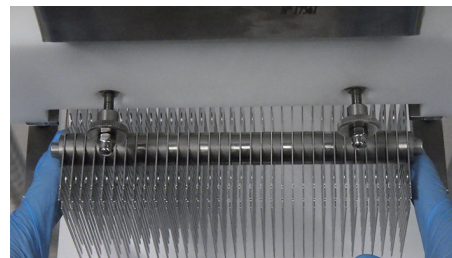
生肉の骨抜きブロック肉を厚さ110mm、幅300mm(まな板寸法)までそのまま筋切りします。



機械の操作は簡単!!

- ①まな板に肉をのせます。
- ②ハンドルを上下させます。その際まな板を前後左右させて、肉のあらゆる角度から筋切りをします。

取り外し簡単!



肉汁を保ちながら調理時間が短縮! おいしさを逃がしません。

テンダーライズされた肉の切り口はほとんど目立ちません。そのままブロックでもスライスしても使用できます。

商品の差別化を図り、売上増進にお役立てください。

硬い肉をやわらかくします。
グレードの低い部位の肉等、硬い肉でもやわらかくして有効利用することができます。

使用範囲

生肉の骨抜きブロック肉を厚さ110mm、幅300mm(まな板寸法)までそのまま筋切りします。

オプション

ステンレス製
スタンド



■仕様

形 式	TS-ECONOX
外形寸法	W400xD445xH960mm
有効通過寸法	W310xH110mm
刃物領域	W205xD80mm
重 量	26kg
刃 数	544本(16本x34枚)
まな板寸法	W300xD535mm

販売店

WATANABE
WATANABE FOODMACH CO.,LTD.

ワタナベフーマック株式会社

本社:名古屋市千川区露橋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。