

半自動テンダースター

ミートテンダーライザー

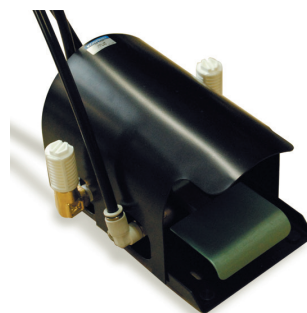
TS-ESA



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。



フットスイッチ



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。

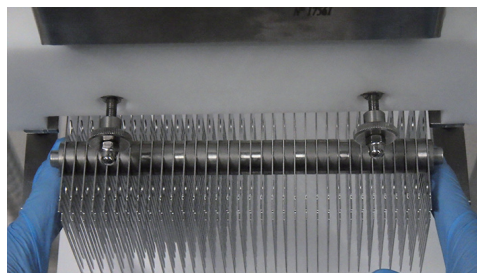
テンダーライズされた肉の切り口はほとんど目立ちません。そのままブロックでも、スライスしても使用できます。

商品の差別化をはかり、売上増進にお役立てください。

硬い肉を柔らかくします。グレードの低い部位の肉など硬い肉でも柔らかくして有効利用することができます。

カセット式刃物セットで取り外し簡単！

工具不要で刃物や周辺部品が簡単に着脱できるので、衛生的です。



■仕様

型 式	TS-ESA
機 械 寸 法	W400xD445xH630mm
有 効 通 過 寸 法	W310xH110mm
ま な 板 寸 法	W300xD535mm
刃 物 領 域	W205xD80mm
刃	544本(16本x34枚)
使用空気圧力	0.5MPa
空気消費量	65ℓ/分
接続ホース径	φ8.5xφ12.5mm
使用ジョイントソケット	TN-8.5N(ジョブラックス)
機 械 重 量	31kg
最高動作回数	20回/分

※コンプレッサーは別売りです。

 **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。

販売店