

# テンダーミニ WGT-MD



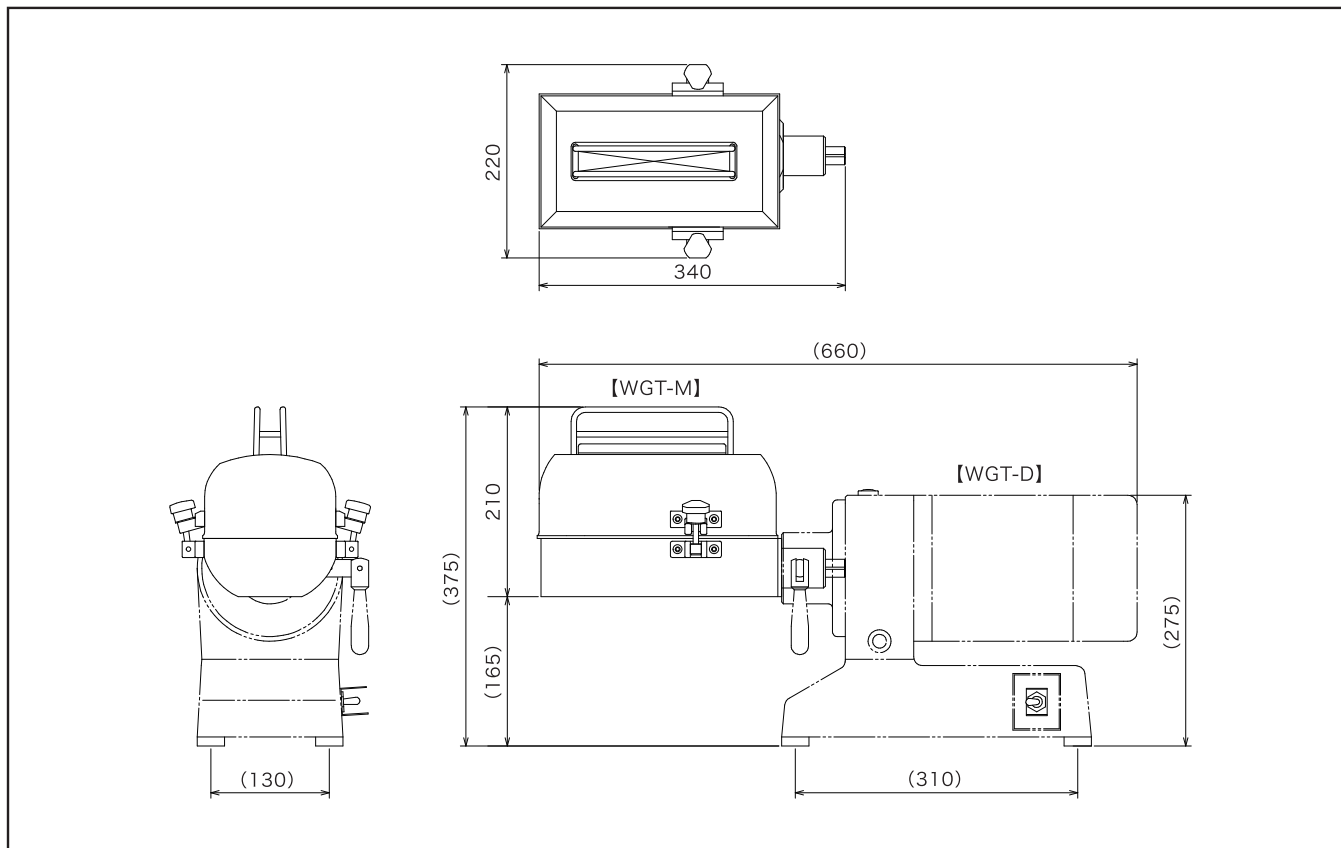
豚カツ・ステーキの筋切りに最適です!



## 高性能・操作性・安全性のすべてを凝縮いたしました。

- ステーキ・焼肉・カツ・バーベキュー・カレーシチュー肉などの筋を切り、肉をやわらかくします。
- 機械の操作が簡単で扱い易くなっています。
- 分解洗浄もラクに行え、衛生的です。

■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。



### ■仕様

型 式	WGT-M	WGT-D
部 品 名	ミートマスター部	モーター部
外形寸法	幅220×奥行340×高さ210mm	幅190×奥行390×高さ275mm
重 量	7kg	2.2kg
処理可能寸法	幅厚さ160×厚さ20mm	—
推奨処理温度	-2℃以上(材料による)	—
定格電気容量	—	出力:0.75kW 定格電流:14A
定格消費電力	—	270W/230W(50/60Hz無負荷時)
推奨使用電源設備	—	単相100V 50/60Hz 15A以上

**WATANABE**  
WATANABE FOODMACH CO.,LTD.

ワタナベフーマック株式会社

本 社:名古屋市東区中川区露橋2丁目12番26号

TEL052-361-8511 FAX052-361-8490

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

販売店