

アルゴス 22

ミートチョッパー MC-22



▶▶ 特 長 ◀◀

ビッグな処理能力

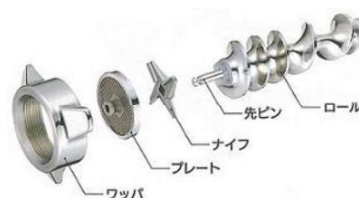
コンパクトサイズで場所を取らず、毎時 320kg(60Hz)で作業効率が大きく上がります。

安全対策も万全

投入口に安全ガードを標準装備。専用の突棒で操作する構造により、手や指が入ることなく安心して作業できます。受け皿部の安全センサも標準装備で、取外した状態では運転しないため清掃作業も安心です。

挽きの仕上がりが抜群で、ひときわ新鮮！

ロールのらせん形状と長さを工夫。-4℃から+3℃の幅広い適応温度帯で、冷凍でも常温でも美しい仕上がりの挽肉を製造することができます。



本体仕様

機械寸法	幅 431×奥行 632×高 510 mm
機械重量	70 kg
使用電源	三相 200V 50/60Hz 20A 以上
モータ容量	1.5kw 1 基
処理能力	320kg/時(60Hz・プレート目 3.2 mm使用時) 270kg/時(50Hz・プレート目 3.2 mm使用時)
適切温度	-4℃～+3℃ ※肉厚、肉質、形状により若干異なります。