

アルゴスボックス

ジャイアントミンチ MGB-32Ⅱ



▷▷ 特 長 ◁◁

短縮胴体ロールで、ひときわ新鮮

特殊機構を施した独自の胴体短縮ロールを装備。肉のロール通過時間が少ないので、肉が熱を吸収せず、練れを防ぐとともに肉の鮮度を失いません。



ビッグな処理能力

肉投入口にセーフティガードを施し、突棒（標準装備）でのみ操作できる構造に設計されていますので、誤って手や指が入ることなく安心して作業できます。

ステンレス仕様で衛生的

特に衛生面を重視し、ロール・胴体・ワッパおよび本体や脚部にステンレスを使用。腐食や錆に強く、使用後の掃除も簡単。

ワンタッチ着脱機構

ハンドルレバーを起こすだけで簡単に胴体が引き出せますので、使用後の洗浄・掃除が手早く行えます。

本体仕様

機械寸法	幅 400×奥行 850×高 920 mm
機械重量	133 kg
使用電源	三相 200V 50/60Hz 20A 以上
モータ容量	3.7kw 1 基
処理能力	600kg/時(60Hz・プレート目 3.2 mm使用時) 500kg/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。