

MANCA

CM-21, CM-41
マインカ サイレントカッター

3,000回/分の
高速カッティング



CM-41



CM-21

コンパクト設計の
サイレントカッター



使い易く機能性の高いサイレントカッター

CM-21、CM-41 の特長

- シンプル構造で操作が簡単。
- 3,000回/分の高速回転によりカッティングとミキシングが同時にでき、熱をもつことなく短時間で均質な生地が得られます。
- ナイフ、ボールは2段階にスピード調整可能。
- ナイフカバーを開けると自動的に機械が非常停止するインターロック機構。アクリルのフタを開けても停止しません。(CM-41)
- ステンレスナイフで切れ味抜群。(標準:6枚刃付き)
- カッティング材料の温度計付き。
- 作業用途によりナイフの取り替えも可能です。ナイフの取り替えで高品質のミンサーミキサーとして使用できます。
- ナイフスピード、ボールスピード、ナイフ数の組合せにより、畜肉・鳥肉・魚肉・野菜・各種惣菜まで幅広い食材のおいしい生地づくりが素早く仕上がります。
- ボディ主要部はステンレス製で錆や腐食に強く、衛生的です。
- 洗浄がしやすく、清潔に保つことができます。



CM-41



CM-21

着脱できるナイフ



シンプルで使い易い操作部 (CM-41)

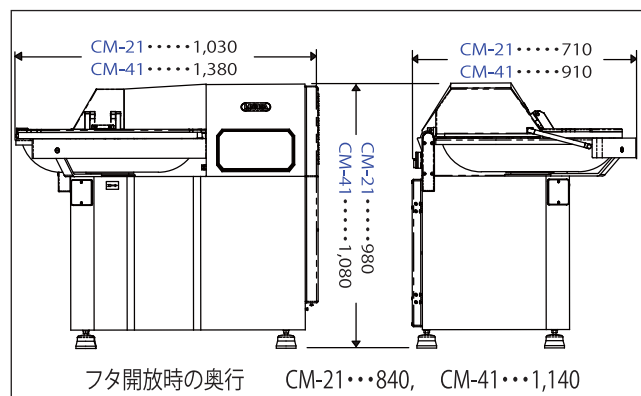
仕様

	CM-21	CM-41
機械寸法	幅1,030×奥行710×高980mm	幅1,380×奥行910×高1,080mm
機械重量	165kg	320kg
使用電源設備	三相 200V 60Hz/50Hz	三相 200V 60Hz/50Hz
モータ容量	ナイフ 3.9kw ボウル 0.18kw	ナイフ 8.09kw ボウル 0.5kw
ボウル	22L 高速20回/分・低速10回/分	40L 高速20回/分・低速10回/分
ナイフ	6枚 高速3,000回/分・低速1,500回/分	6枚 高速3,000回/分・低速1,500回/分

*本仕様は製品改良のため予告なく変更することがあります。

外観寸法図

(単位:mm)



フタ開放時の奥行 CM-21・・・840, CM-41・・・1,140



株式会社 なんつね

本社工場 〒583-0008 大阪府藤井寺市大井 4-17-41
TEL. 072-939-1500 (代) / FAX. 072-939-1504

東京 ☎03-5385-0641 名古屋 ☎052-471-8151 京都出張所 ☎075-748-8612 高松 ☎087-821-9351
札幌 ☎011-786-7863 長野SC ☎026-275-7003 神戸 ☎078-579-8640 松山SC ☎089-975-8448
旭川SC ☎0166-49-1005 浜松出張所 ☎053-525-7455 岡山 ☎086-264-0268 福岡 ☎092-271-2929
新潟 ☎025-273-7584 大阪 ☎072-939-1555 広島 ☎082-233-0092 熊本SC ☎096-334-5600
金沢 ☎076-259-1246 和歌山SC ☎073-431-8796 松江 ☎0852-22-1772

ホームページ <http://www.nantsune.co.jp> Eメール info@nantsune.co.jp

取扱店