

Jaccard®

ミートテンダーライザー ジャカードH

The cutting edge
nantsune



肉を柔らかくします!



※スタンドはオプション



小売・
デパート・
ストア



飲食店・
ホテル・
フードサービス



食品製造・
加工

株式会社なんつね

肉を柔らかく、美味しく。

ジャカードH

ミートテンドーライザー

ステーキ

焼肉

カツ

ローストビーフ

お肉を素早く、やわらかく あらゆる等級の肉の価値を高めます

- あらゆる種類の骨抜き肉をわずかな時間でやわらかくします。ブロック肉のまま作業が行えます。ステーキ・焼肉・カツ・バーベキュー・ローストビーフ・その他の用途に用いられます。(厚さ85mm 幅250mmまで)
- 肉を硬くしている結合組織を544本の薄い特殊ステンレスブレードにて、肉を傷めることなく切断します。
- テンドーライズされた切り口は、ほとんどふさがり機械操作跡を残しません。

付加価値を高める

肉の中に加熱路(熱の通り道)を作るため、以下のような利点があります。

- お肉の調理時間が短縮されます。
- 浸透率が高まり、調味料等が通常の最大8倍浸透しやすくなります。
- 肉の厚みが違っても均等に調理ができます。
- 肉の縮みを減少させ肉汁を逃しません。

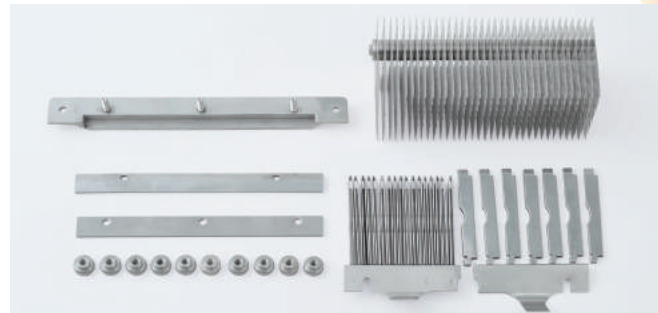


NSF認証済

NSFの厳しい品質および安全の要求事項を満たした製品です。

メンテナンス

- 機械の操作・手入れは簡単。
- 工具なしで簡単に分解が出来、容易に清掃ができます。



分解パーツ

仕様

機械寸法 幅424×奥行403×高950(ハンドル含む)mm
 機械重量 22kg
 肉の厚さ 85mm(幅250mm)まで
 ブレード 544本(34列)
 マナ板 幅245×長さ762mm 5kg

オリジナル多層刃(マルチブレード)を使用した手動小型テンドーライザー

ジャカードミニ1P/ジャカードミニ3P

スイス生まれの熟練肉屋 Andre Jaccard (アンドレ・ジャカード)によって、30年以上前に開発されたオリジナルの手動小型テンドーライザー。このJaccardテンドーライザーは、現在に至るまで業界の基準となっており、今なお愛用され続けています。Jaccard製品の革新と品質に対するこだわり、そして性能にける熱い思いを表す代表的な商品です。



ブレード数

ジャカードミニ1P 16本(1枚)
 ジャカードミニ3P 48本(3枚)
 ジャカードミニNSF 45本(刃物カートリッジ)

ジャカードミニNSF



ワンタッチでテンドー刃物カートリッジが取り外せるデザインで簡単に洗浄ができます。



※各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ので、予めご了承ください。



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(733)7701 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(241)1216 和歌山SC ☎073(431)8796 松江 ☎0852(22)1772

取扱店