

ミートチョッパー

MD-22K

デラックスミンチ

MS-12S, MS-12B

スタンダードミンチ



(突棒付き)

MS-12B (单相100V・0.3kW)

MS-12S (三相200V・0.3kW)

(突棒付き)

MD-22K (三相200V・0.75kW)

挽肉部ステンレス製

材料の過熱がなく、
鮮度も不変



株式会社 なんつね

優れた操作性と挽肉性能のMS/MDミンチ

MS-12S, MS-12B, MD-22K の特長

胴体部はステンレス仕様

胴体部、ロールなど食材に触れる部分はステンレス製で、簡単に分解清掃ができるため、いつも衛生的です。プレート・ナイフは研磨が少なくてむ材質を使用していますので、鮮やかな切れ味が持続します。

安全設計^{プラス} 耐久性

駆動部はボディ内蔵ですから耐久性は抜群です。注油箇所は少なく、モータ適正油量もオイルゲージで一目瞭然。コンパクト設計で、音も静かです。また、投入口など各構造も安全設計を施しています。

ワンタッチ着脱式!

ハンドルレバーをゆるめるだけで、簡単に胴体が引き出せますので、使用後の洗浄・清掃が手早く行えます。

惣菜アイテムなど、幅広い用途にご使用いただける チョッパーアタッチメント!

トンカツ、焼肉、ステーキなどの筋を切り、肉をやわらかくするミートマスター STJ-Kをミンチ機(MS-12型・MD-22K型)に取り付けるだけでご使用いただけます。(オプション)

ミートマスター STJ-K

機械寸法: 幅226×奥行335×高209mm

機械重量: 7kg

処理可能寸法: 肉厚20mm×肉幅160mm

投入口寸法: 幅22×長166mm



内蔵刃



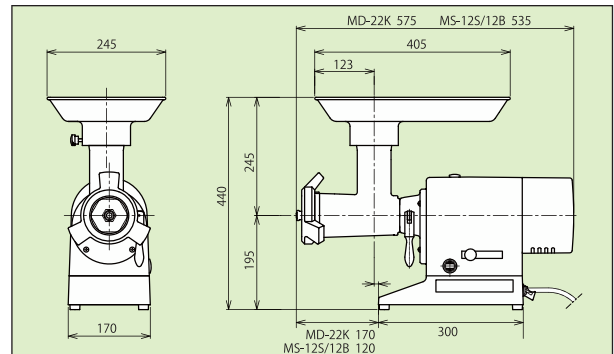
仕様

	MS-12S, MS-12B	MD-22K
機械寸法	幅245×奥行535×高440mm	幅245×奥行575×高440mm
機械重量	27kg	32kg
使用電源	Sタイプ 三相 200V 50Hz/60Hz 20A Bタイプ 単相 100V 50Hz/60Hz 20A	三相 200V 50Hz/60Hz 20A
モータ容量	Sタイプ 0.3kW 1基 Bタイプ 0.3kW 1基	0.75kW 1基
処理能力	150kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 125kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)	260kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 216kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	φ69mm	φ82mm

*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)



*表示寸法が1カ所のところは、MD-22K、MS-12S/12Bとも同寸法



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 神戸 ☎078-733-7701 高松 ☎087-821-9351
札幌 ☎011-786-7863 長野SC ☎026-275-7003 岡山 ☎086-264-0268 松山SC ☎089-975-8448
旭川SC ☎0166-49-1005 大阪 ☎072-939-1555 広島 ☎082-233-0092 福岡 ☎092-271-2929
新潟 ☎025-273-7584 和歌山SC ☎073-431-8796 松江 ☎0852-22-1772 熊本SC ☎096-334-5600
金沢 ☎076-241-1216

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

取扱店