

Nantsune
Only-one Slicing Technology

生肉から冷凍魚まで
毎時600kgのビッグな処理能力



ジャイアントミンチ

MGB-32C



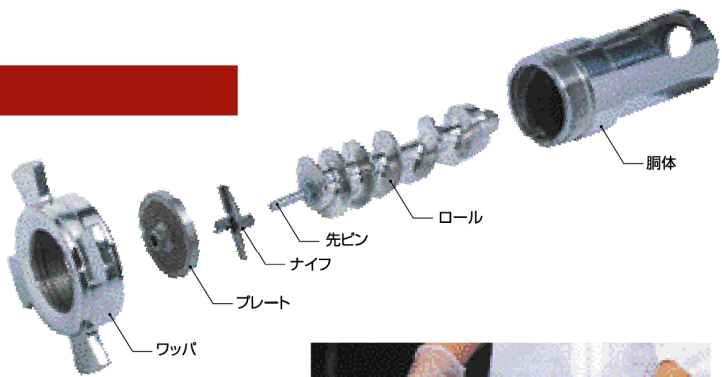
株式会社なんつね

600kg/hのビッグな処理能力で、肉から魚まで幅広く対応

MGB-32Cの特長

短縮胴体ロールで、ひときわ新鮮

MGB-32Cは、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みずみずしさ・自然の色を失いません。



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。

ステンレス仕様で衛生的

ロール・胴体・ワッパおよび本体と脚部にステンレスを使用。腐食や錆に強く、衛生面を重視しています。

安全対策も万全

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

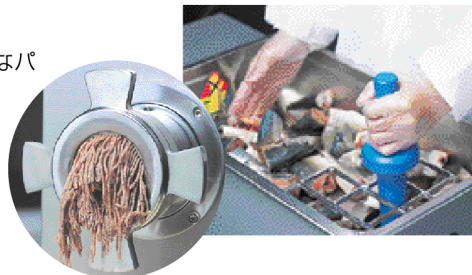


ビッグな処理能力

プレート・ナイフは鮮やかな切れ味が持続し、毎時600kg（60Hz）のビッグな処理能力で、生産性が大幅に向上します。

冷凍魚も処理できます

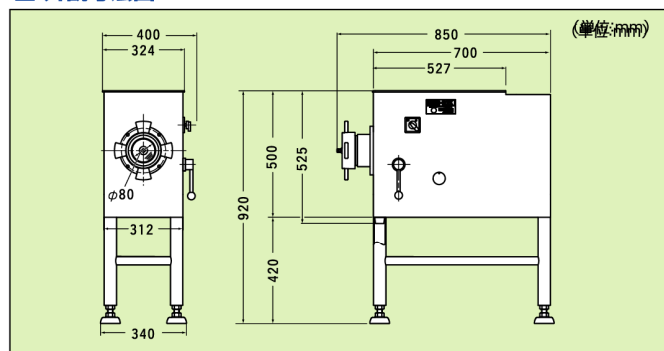
アジアイワシ等の冷凍魚も、強力なパワーで一気に処理します。養魚場や漁業組合等、幅広い分野で活躍しています。



仕様

機械寸法	幅400×奥行850×高920mm
機械重量	130kg
使用電源	三相 200V 60Hz/50Hz 20A
モータ容量	3.0kW
処理能力	600kg/時（60Hz・プレート目3.2mm使用時）
	500kg/時（50Hz・プレート目3.2mm使用時）
プレート外径	φ100mm

外観寸法図



*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。



FM 66207/ISO 9001:2000



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.(0729)39-1500(代) / FAX.(0729)39-1504

東京 ☎03(5385)0641 岡山 ☎086(264)0268
新潟 ☎025(273)7584 広島 ☎082(233)0092
金沢 ☎076(241)1216 松江 ☎0852(22)1772
名古屋 ☎052(471)8151 高松 ☎087(821)9351
大阪 ☎0729(39)1555 松山 ☎089(975)8448
和歌山 ☎0734(31)8796 福岡 ☎092(271)2929
神戸 ☎078(733)7701

取り扱い店

なんつねホームページ : <http://www.nantsune.co.jp>

Eメール : info@nantsune.co.jp