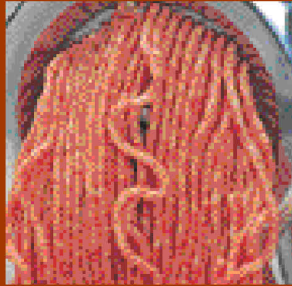


Nantsune
Only-one Slicing Technology



ミートチョッパー

MD-22K

デラックスミンチ

MS-12S/12B

スタンダードミンチ



(突棒付き)

MS-12B (単相100V・300W)

MS-12S (三相200V・300W)

(突棒付き)

MD-22K (三相200V・750W)

挽肉部オールステンレス

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/B・MD-22Kの特長

過熱のないロール機構

接肉部はオールステンレス製で、しかもワンタッチ着脱式。簡単に分解掃除ができていつも衛生的です。注油箇所が少なく、モーター適正油量もオイルゲージで一目了然。コンパクト設計で、音も静かです。

ワンタッチ着脱機構!

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・掃除が手早く行えます。

胴体部はオールステンレス仕様

胴体部、ロール、プレート、ナイフなど食材に触れる部分はすべてステンレス仕様で堅牢、衛生的です。プレート・ナイフは研磨が少なくてす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} 耐久力

駆動部はボディー内蔵ですから耐久性は抜群。また肉投入口など、各構造も安全設計を施しているのですスムーズな作業ができます。

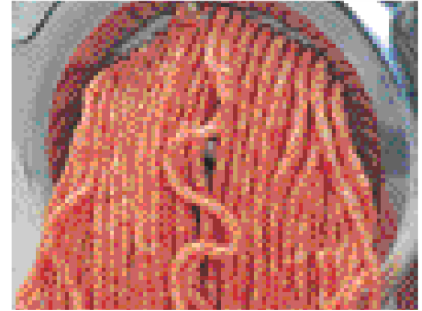
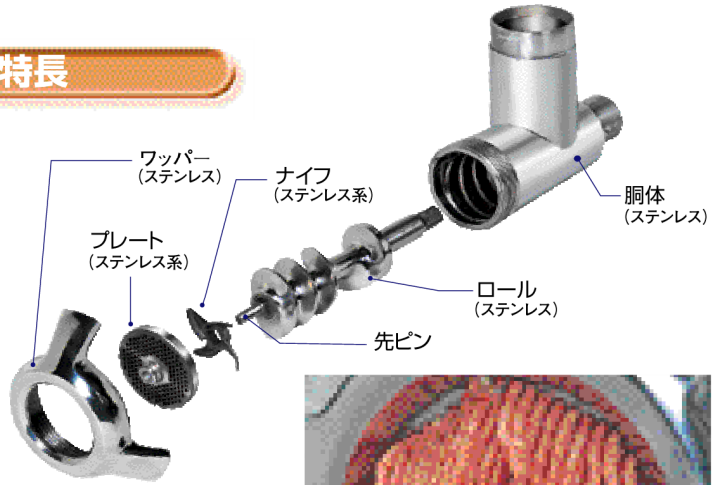
各種プレートが豊富

荒挽から細挽まで用途に合わせたプレート・ナイフを各種用意しています。

ミートマスターも装着可能

トンカツ、ピフカツ、ステーキなどの筋を切り、肉を柔らかくするミートマスターがMD-22K型・MS-12S/B型のアタッチメントとしてご使用いただけます。(オプション)

機械寸法：幅195×長330×高210mm
 機械重量：7kg
 処理可能寸法：肉厚20mm×肉片160mm
 投入口寸法：幅22×長160mm



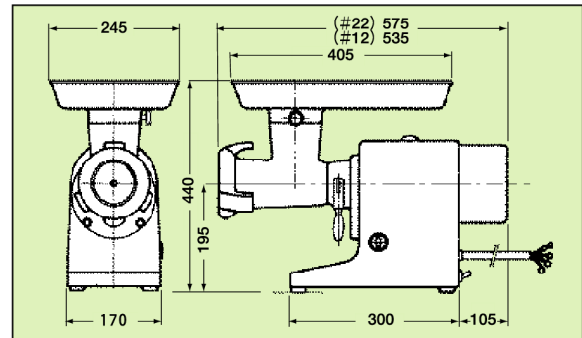
仕様

	MS-12S/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 60Hz/50Hz Bタイプ 単相100V 60Hz/50Hz	三相200V 60Hz/50Hz
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)	260kg/時 (60Hz・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ヶ所のところはMD-22K、MS-12とも同寸法



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.(072)939-1500(代)/FAX.(072)939-1504

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 ☎072(939)1555 松山SC ☎089(975)8448
 和歌山SC ☎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