

*Nantsume*  
Only-one Slicing Technology

新製品

ミートチョッパー

# アルゴス

ビックな処理能力

挽きの仕上がり抜群、

ひとときわ新鮮！



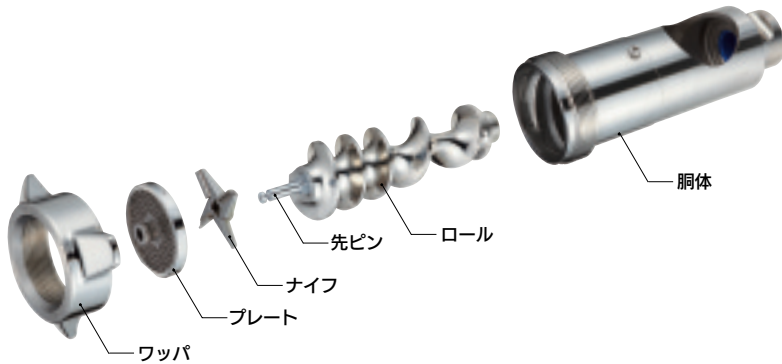
ARGUS



株式会社なんつね

# ビックな処理能力 挽きの仕上がり抜群、ひときわ新鮮！

## 「アルゴス」の特長



豚肉：+2℃時（プレート目3.2mm）

### ビックな処理能力

- 1.ロールのらせん形状と長さの工夫により、写真のように豚ひき肉もきれいに挽くことができます。  
また、温度帯も-5℃から+3℃まで挽くことができ、**常温**でもきれいなミンチを挽くことができます(肉厚、肉質、形状によって若干異なります)。
- 2.コンパクトサイズで場所を取らず、1時間あたり500kg挽くことができるため、作業効率を上げることができます。

### 衛生面と操作方法にこだわりました

#### お掃除簡単・ステンレス仕様で衛生的！

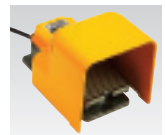
受皿が簡単に外れ、中板もステンレスなので劣化による異物混入がありません。また、筒を分解する際には専用の工具を使って、簡単に安全にロールを取り外すことができます。

#### 安全対策も万全・安心作業！

オン・オフのスイッチはボタンを押すだけなので、緊急停止をする場合もすぐに対応することができます。  
受皿を外すと運転が停止する安全装置付！



※オプション  
キャスター付架台



※オプション  
フットスイッチ可能



※オプション「デフレクター」  
肉の飛び散りを防止します

### 挽きの仕上がりが抜群で、ひときわ新鮮！

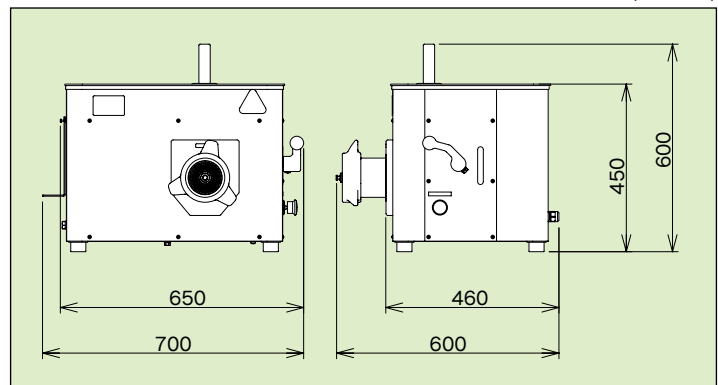
#### ■仕様 (MC-32)

機械寸法	幅650mm×奥行600mm×高450mm
機械重量	90kg
使用電源	三相 200V 60/50Hz 20A
モーター容量	2.2kW
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)
適用温度	-5℃～+3℃ *肉厚、肉質、形状によって若干異なります。
プレート外径	D型プレート100

\*各仕様は製品改良の為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。

#### ■外観寸法図

(単位:mm)



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

#### 株式会社 北海道なんつね

札幌支店 〒062-0932  
北海道札幌市豊平区平岸2条1丁目7番13号 アーク883階C  
TEL.(011)817-7500(代)/FAX.(011)825-7507

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 ☎073(431)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](mailto:info@nantsune.co.jp)