

メインカ
サイレントカッター

CM-21, CM-41

The cutting edge
nantsune

MAINCA

コンパクト設計ながら
3,000回/分の高速カッティング



CM-41



CM-21



株式会社 なんつね

使い易く機能性の高いサイレントカッター

マインカ
サイレントカッター
CM-21,
CM-41

- シンプル構造で操作が簡単。
- カutting材料の温度計付き。
- ナイフ、ボウルは2段階にスピード調整可能。
- 洗浄がしやすく、清潔に保つことができます。
- ボディ主要部はステンレス製で
錆や腐食に強く、衛生的です。



シンプルで使い易い操作部



- 3,000回/分の高速回転により
カuttingとミキシングが同時に
でき、熱をもつことなく短時間で均質
な生地が得られます。
- 作業用途によりナイフの
取り替えも可能です。ナイフの
取り替えで高品質のミンサーミキサー
として使用できます。
- ナイフスピード、ボウルスピード、ナイフ数の
組合せにより、畜肉・鳥肉・魚肉・野菜・各種
惣菜まで幅広い食材のカット作業が
素早く仕上がります。



- ステンレスナイフで
切れ味抜群。(標準:6枚刃付き)



着脱できるナイフ



- ナイフカバーを開けると
機械が非常停止する
インターロック機構。
※ アクリルの
フタを開けても停止しません。

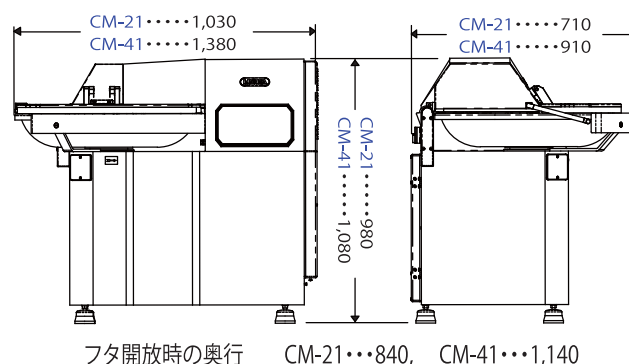
仕様

	CM-21	CM-41
機 械 寸 法	幅1,030×奥行710×高980mm	幅1,380×奥行910×高1,080mm
機 械 重 量	165kg	320kg
最大積載重量	15kg	25kg
使用電源設備	三相 200V 60Hz/50Hz	三相 200V 60Hz/50Hz
モ ー タ 容 量	ナイフ 3.9kw ボウル 0.18kw	ナイフ 8.09kw ボウル 0.5kw
ボ ウ ル	22L 高速20回/分・低速10回/分	40L 高速20回/分・低速10回/分
ナ イ フ	6枚 高速3,000回/分・低速1,500回/分	6枚 高速3,000回/分・低速1,500回/分

* 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)



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 ☎0568-29-8400	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 ☎078-579-8640	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 ☎076-259-1246	和歌山SC ☎073-431-8796	松 江 ☎0852-22-1772	

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

取扱店