

ミートチョッパー

アイルダス 22
アイルダス 32
ARGUS



The cutting edge
nantune

アイルダス 22
毎時
320kg

アイルダス 32
毎時
600kg

挽きの仕上がりが抜群! ひときわ新鮮!



アイルダス 32



アイルダス 22



小売・デパート・ストア 飲食店・ホテル・フードサービス 小売・デパート・ストア フローズン食品対象 フレッシュ・チルド食品対象

株式会社 なんつね

すぐれた処理能力と美しい仕上がり!!

ARGUS

冷凍魚

牛肉

豚肉

鶏肉

ミートチョッパー **アルガス 22**
アルガス 32

挽きの仕上がりが抜群!

ロールのらせん形状と長さを工夫。-5℃【MC-22は-4℃】から+3℃の幅広い適応温度帯で、冷凍でも常温でも、美しい仕上がりの挽肉を製造することができます。



ステンレス仕様で衛生的!

特に衛生面を重視し、ロール・胴体・ワッパおよび本体にステンレスを使用。腐食や錆に強く、使用後の掃除も簡単に行えます。

安全対策も万全!

投入口に安全ガードを標準装備。専用の突棒で操作する構造により、手や指が入ることがなく、安心して作業できます。受け皿部の安全センサも標準装備で、取り外した状態では運転しないため、清掃作業時も安心です。



便利なオプション品!

食品トレーへの盛り付けが簡単になるカッティングプレートやミートシューター、肉の飛び散りを防止するデフレクター、フットスイッチなど便利なオプション品を豊富に揃えてあります。



ビッグな処理能力!

コンパクトサイズで場所をとらず、毎時600kg (60Hz)のビッグな処理能力【MC-22は毎時320kg (60Hz)】で、作業効率が大きく上がります。



※オプション: キャスター付架台

アルガス 32

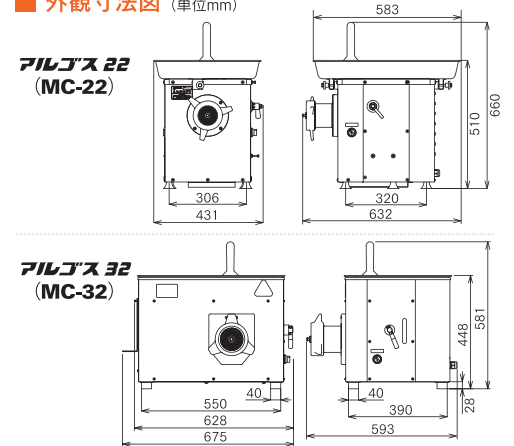
■ 本体仕様

	アルガス 22 (MC-22)	アルガス 32 (MC-32)
機械寸法	幅431×奥行632×高510mm	幅675×奥行593×高448mm
機械重量	70kg	99.5kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上	
モーター容量	1.5kW	2.2kW
定格消費電力	290W/280W (50/60Hz無負荷)	330W/300W (50/60Hz無負荷)
処理能力	270kg/時 (50Hz・プレート3.2mm使用時)	500kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)
	320kg/時 (60Hz・プレート3.2mm使用時)	600kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	D型プレート82	D型プレート100
適応温度	-4℃~+3℃*	-5℃~+3℃*

※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

※各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ので、予めご了承ください。

■ 外観寸法図 (単位mm)



※実際の寸法と多少異なる時があります。



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 ☎086-238-5580 福岡 ☎092-271-2929
新潟 ☎025-273-7584 大阪 ☎072-939-1555 広島 ☎082-233-0092 熊本SC ☎096-354-7666
金沢 ☎076-259-1246 和歌山SC ☎073-431-8796 松江 ☎0852-22-1772

取扱店