

ミートテンダーライザー

S-121

The cutting edge
nantsune

BIZERBA

安全に肉の筋を切り柔らかく!
様々な食材の細切りにも!



取り替えのきく替刃のカセットは別売り



S-011 スティーカー



S-021 スレンダー

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

株式会社 なんつね

筋切りも細切りもラクラク!

ミートテンダーライザー S-121

- 用途に応じて別売りの替刃カセットを装着して使用できます。
- 保護カバーを開けると、セーフティ・インターロックが働いて作動しません。
- 材料を半透明保護カバーの開口部から機械へ送り込むだけなので、操作が簡単です。
- 替刃カセットの取り外しは工具不要、メンテナンスが簡単です。
- 消費電力はアイドリング状態で40～50W、使用中は200～350W。従来機(S-111)より省エネを実現。
- オプションとして、『投入皿』、『投入傾斜台』、『スタンド』があります。

※投入皿



※投入傾斜台



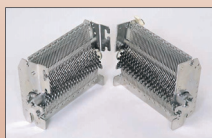
※スタンド



用途に合わせてお選びいただける替刃のカセット(別売り)

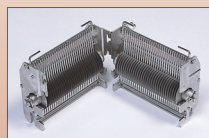
S-011 スティーカー

筋を切り、肉を柔らかくします。
焼き時間を短縮できます。



S-021 スレンダー

様々な食材を細切りにします。
替刃カセットは4mm、6mm、8mmの3タイプがあります。

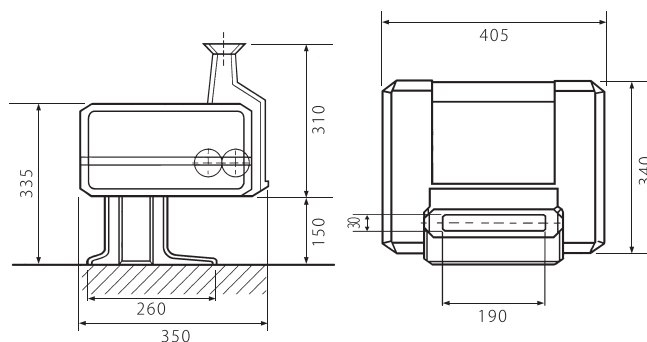


■本体仕様

機械寸法	幅405mm×奥行350mm×高さ460mm
機械重量	25kg
消費電力	稼働時:200～350W アイドリング時:40～50W
使用電源設備	単相100V 50Hz/60Hz
モーター容量	0.37kW
投入口寸法	幅190mm×厚30mm
替刃カセット (別売り)	スティーカー S-011 刃数:右41、左41 刃列ピッチ:3.5mm/2列 スレンダー S-021:4mm 又は 6mm 又は 8mm

※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



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	高知出張所 ☎088-821-7025
新潟 ☎025-273-7584	大阪 ☎072-939-1555	広島 ☎082-233-0092	福岡 ☎092-271-2929
金沢 ☎076-259-1246	和歌山SC ☎073-431-8796	松江 ☎0852-22-1772	熊本SC ☎096-354-7666

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

取扱店