

サイレントカッター



機種名

なんつね
MAiNCA CM-21

特徴

- 魚肉練り製品やソーセージを製造するときに使う肉を細切りする機械です。
- ステンレス製の6枚刃が回転して切断すると同時に混和し練り上げます。
- カッティング材料の温度計付きです。

【加工例】

冷凍すり身



擂潰前



擂潰後

【主な仕様】

- ・容量：22 L
- ・ボウル回転数
高速 20 回転／分，低速 10 回転／分
- ・ナイフ：6 枚
高速 3000 回／分，低速 1500 回／分

料金等

使用料金：250 円／1 時間

※原材料、消耗品は利用者のご負担になります。

ご利用申し込みは実施日の3日前までをお願いいたします。