

チョッパー



機種名

なんつね
ジャイアントミンチ MGB-32 II

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ミンチにする機械です。
- 特殊機構を施した独自の胴体短縮ロールにより、肉が熱を吸収せず、練れと鮮度低下を防ぎます。

【主な仕様】

- ・処理能力：500 kg/時
- ・プレート外径：φ100 mm
- ・適応温度：-4℃～+3℃
(肉質、肉厚、形状によって若干異なる)

料金等

使用料金：150 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。