



15R2 型



M羽根
(15R2、50R4 とも)

3. ミートミキサー HC-NMX 型

MEAT MIXER

- ハム、ソーセージ肉、ウィンナー、餃子、ハンバーグの攪拌、混和用です。
- 羽根の動作が加工物を8の字を書くように満遍なく混和して能率的です。
- 能力によって2つの型式があります。
- 材質はステンレス製
- 羽根とタンクを簡単に脱着できるので清掃しやすく衛生的です。

★仕様

型式	電気	処理容量	寸法	タンク容量	重量
15R2	単相 100V 0.2kw	7~10 kg/回	正面 奥行 高さ 522×250×570mm	28L	32 kg
50R4	3相 200V 0.74kw	20~40 kg/回	915×510×890 mm	76L	100 kg

※M羽根を採用

手で混ぜ合わせるように食材を丁寧に混合させることができます。
肉類・キムチ用ペースト・香辛料・ハンバーグ・餃子・シュウマイ・メンチカツ・コロケ・みそ・香辛料の混合やサラダ(食材の確認が必要)などの混ぜ合わせに最適。

4. 燻煙箱 HC-SDE 型(電気仕様)

SMOKE HOUSE

- 畜肉、魚等なんでもスモーク(温燻専用)出来ます。
- 操作も至って簡単です。(タッチパネル仕様)
- 冷燻にも対応出来るタイプ(HC-SDEC 型)もあります。
- 乾燥・燻煙・クッキング(ポイル)・シャワー・庫内洗浄の各工程を専用操作タッチパネルにて簡単にプログラミング可能。
- 本体及びシロッコファンは SUS304 製。

★仕様(温燻専用 SDE 型)

型式	外寸法	電気 (3相 200V)	容積	能力	
				ハム	ソーセージ
1	1,200×1,040 ×2,100 mm	7.0kw	770L	20~40 kg/回	15~30 kg/回
2	1,400×1,040 ×2,121 mm	13.4kw	990L	30~50 kg/回	25~40 kg/回
3	1,600×1,140 ×2,121 mm	13.4kw	1,360L	40~60 kg/回	35~50 kg/回



SDE-1 型



ラックイン台車