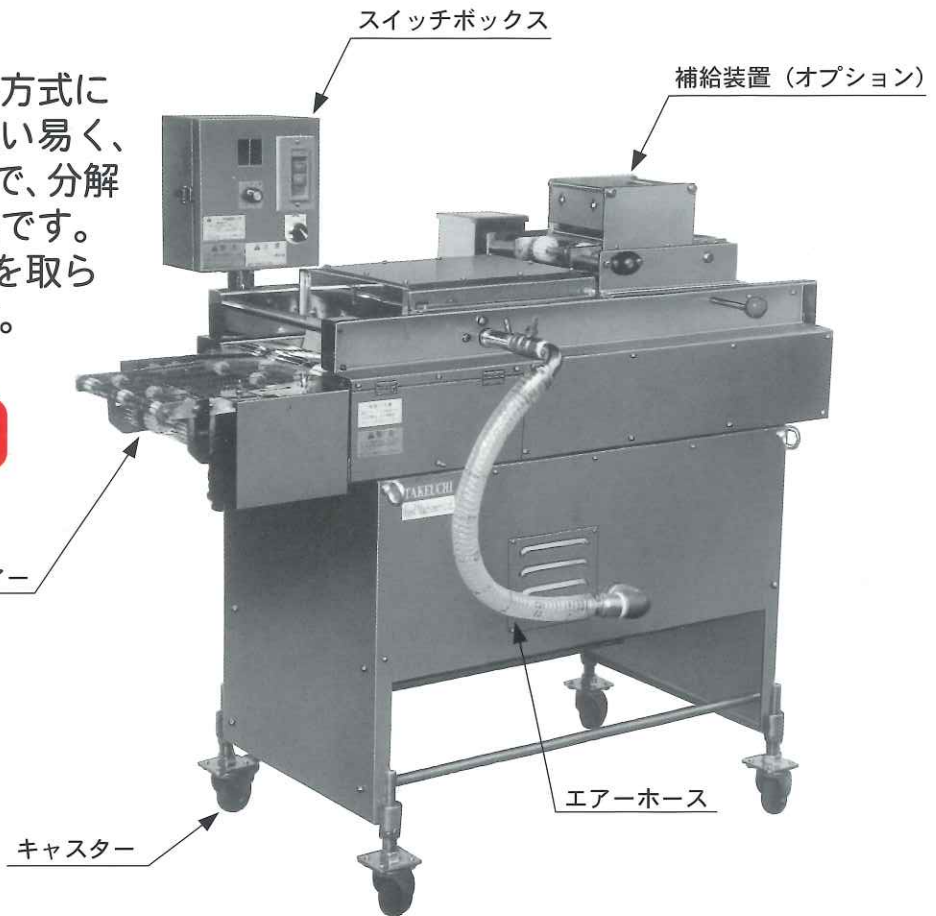


最小型で使い易く、廉価で分解清掃簡単

特注 微粉パン粉まぶし機 TC-KM-300N

本機は独自のまぶし方式により、シンプルで使い易く、他社に比較して廉価で、分解や清掃も格段に簡便です。また、最小型で場所を取らず、移動も便利です。

実用新案申請中



■ 用途

- とんかつ、魚フライ、コロケなどの微粉パン粉まぶし（パン粉着の前処理）
- 唐揚げ粉、調味粉、ココア粉、チョコ粒などの各種粉粒、顆粒のまぶし作業など

■ 仕様（改良の為、若干変更することがあります）

- 外形寸法：巾550×全長1450×高さ1400 mm
（本体ネット巾300mm、最大有効巾200mm）
- モーター：200V三相400W（変速付）+100W（ブロー）
- 処理量：一列の場合 ～80個/分 MAX
（生地によって、多列も可能です）
- オプションで、補給装置を装備できます。

■ 特長

- 独自のまぶし方式（実用新案申請中）で使い易く、分解や清掃も大変簡単です。
- 最小型（全長1.45M）で場所を取らず、能率的に粉粒のまぶし作業ができます。
- ステンレス仕様で、耐久性にすぐれ、キャスター付で移動も簡単です。
- パン粉着機、整形機などと接続して、製造工程を自動化できます。
- 他社既存機に比較して廉価です。

TAKEUCHI
Food Machinery Ltd.

食品自動機械製造・厨房機器

有限会社 竹内食品機械