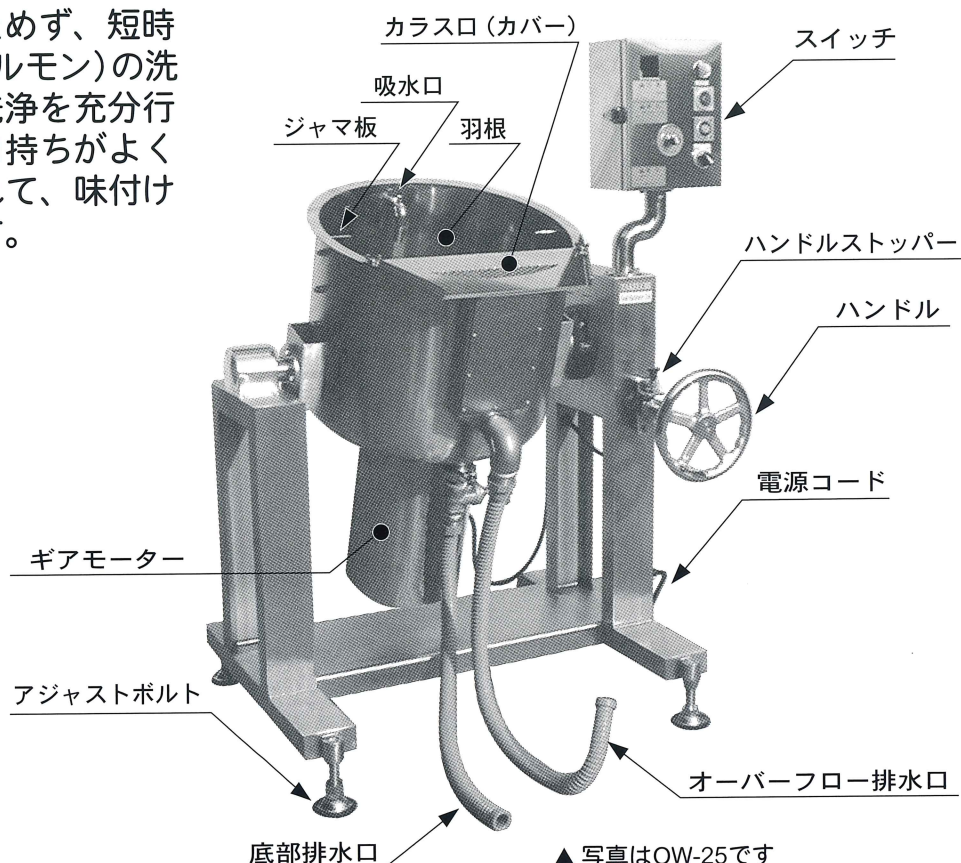


内臓肉類（ホルモン）の洗浄に最適！

オケ式 洗浄機 OW-25

本機は素材をいためず、短時間に内臓肉類（ホルモン）の洗浄を行います。洗浄を充分行うことにより、日持ちがよくなり、雑味がとれて、味付けしやすくなります。



▲ 写真はOW-25です

■ 用途

- 内臓肉類（ホルモン）の洗浄
- 魚貝類のヌメリの除去・洗浄等

■ 特長

- 正・逆回転で、スピーディに洗浄します。
- ステンレス製で耐久性にすぐれ、衛生的です。
- インバータ変速付で、最適な回転速度を設定できます。
- タンクの転倒はハンドル式で、材料の取出入れが簡便です。
- オプションで、各種タイマー・ブザーを装備できます。

■ 仕様（改良の為、若干変更することがあります）

型式	仕様	外形寸法 (mm)			処理量 (Kg/回)	タンク容量 (ℓ)	モーター (200V三相)
		巾	奥行	高さ			
OW-25		1050	800	1400	25	75	400w (1/2HP)
OW-50		1100	800	1400	50	140	400W (1/2HP)

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**