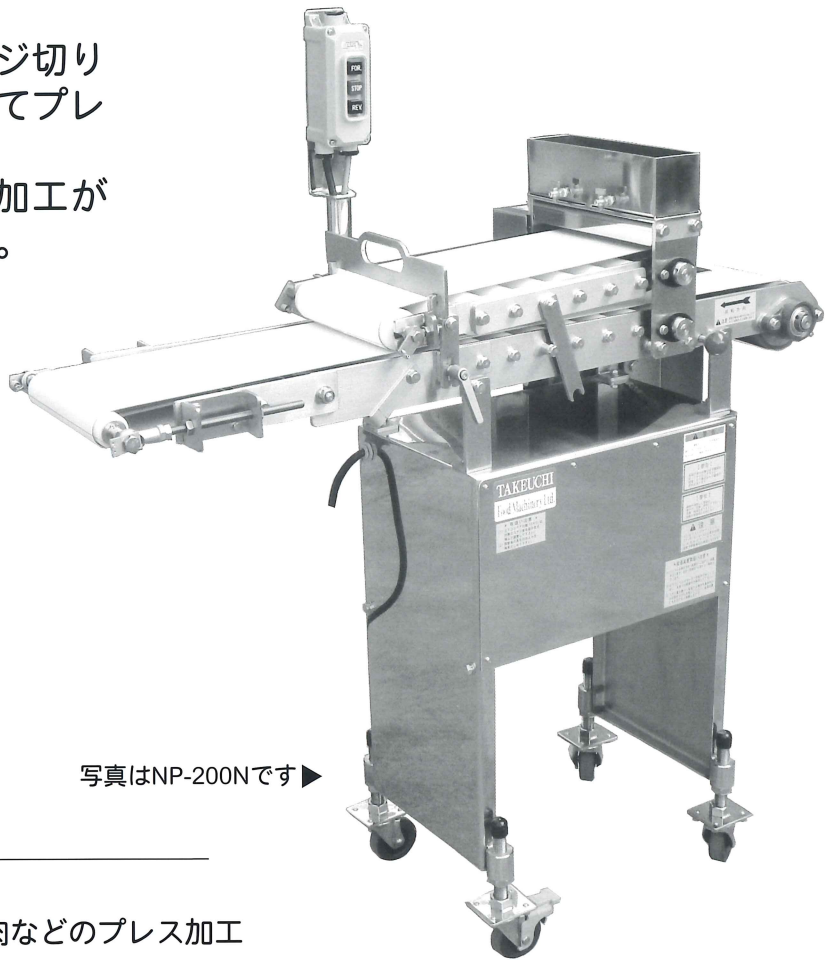


連続プレスで能率アップ

肉プレス装置

NP-200N
NP-300N

本機は鶏ササミ肉や、スジ切りしたムネ肉などを連続してプレスし、薄く拡大します。
「肉巻き」などの原料加工が格段に能率アップします。



写真はNP-200Nです▶

■用途

- 鶏ササミ肉、ヒレ肉のプレス加工
- スジ切りした鶏ムネ肉、豚ロース肉などのプレス加工

■特長

- 連続して、プレス加工します
- ベルトは変速でき、惰行防止付です
- 厚みの調整も簡単です
- ステンレス仕様で、耐久性があります
- 上部コンベアの清掃が簡単になりました
- キャスター付で、移動が簡単です
- 別注でコンベア巾や上部コンベアの改造など各種特注仕様も承ります

■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)			ベルト巾 (mm)	ベルト高さ (mm)	モーター (200V 三相)
		巾	奥行	高さ			
NP-200N		425	1110	1300	200	900 ± 30	200W (1/4HP) 変速付
NP-300N		525	1110	1300	300	900 ± 30	200W (1/4HP) 変速付



食品自動機械製造・厨房機器

有限会社 竹内食品機械