

素材をいためず含浸・混合・マッサージ

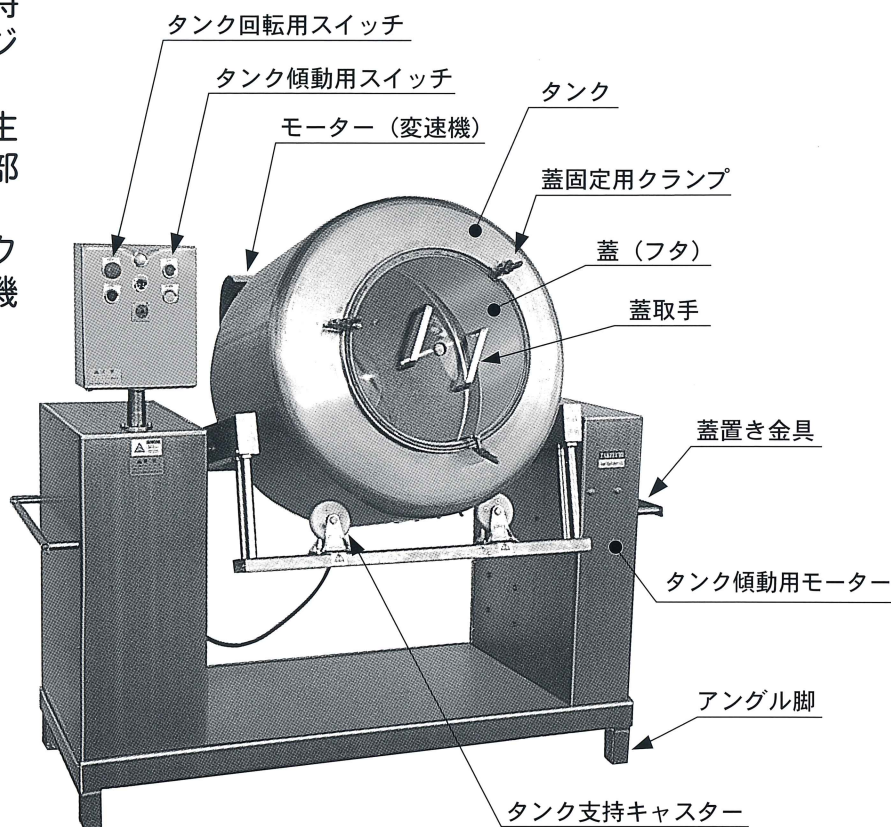
全自動 ロータリーミキサー

~~RMDD-60N~~
RMDD-80N

本機は素材をいためず、短時間に含浸・混合・マッサージを行います。

オールステンレス仕様で衛生的、蓋（フタ）は透明で内部を確認できます。

タンク回転は変速付、タンクの傾動も電動式でたいへん機能的です。



写真はRMDD-80N本体に
タイマー・ブザーが装備
された仕様になっています。

■ 用途

- 焼豚、鶏手羽、骨付きモモ肉等のタレ含浸、マッサージ
- 牛肉、豚肉、鶏肉等の塩漬、含浸
- 漬物類の塩もみ、味付け
- 魚貝類のヌメリ取り
- 各種の混合等

■ 特長

- 素材をいためず、むらなくスピーディに行います。
- ステンレス仕様で衛生的。取扱い、洗浄も簡単です。
- タンクの回転は変速付で、最適な回転速度を設定できます。
- タンクの傾動は電動式で、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MAX)	タンク容量 (ℓ)	モーター (200V三相)
		巾	奥行	高さ			
RMDD-60N		1460	975	1420	60~80	230	400w (1/4HP) +200w
RMDD-80N		1560	975	1470	80~100	300	750w (1HP) +200w

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**