

生・半解凍テンダー加工用落とし込みタイプ サイクルテンダー (CC-MT)

CYCLE TENDERIZER

生・半解凍の魚介類・畜産肉類の簡単なテンダー加工を目的に、省スペースとシンプルな使いやすさを追求しました。

安全装置付きカバーの安心設計です。

また、作業者の負担軽減と生産性の向上が実現できます。操作性やメンテナンスの容易さ、工具なしで分解・洗浄でき、使いやすさを追求した機械です。



このようなお困りごとはありませんか？

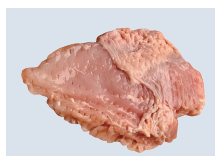
- ☑ 手作業で肉を柔らかくするのが大変！
- ☑ 生産性向上がなかなか難しい！
- ☑ インジェクションシステムは大きくて、価格もちょっと・・・



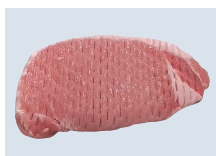
特徴

- ☑ 原料を入れるだけで、キレイにテンダー可能。
- ☑ コンパクトなサイズで狭い作業場でも十分に使用可能。
- ☑ フタを開けて丸洗いも OK。
- ☑ 安全装置付きカバーの安心設計。

加工例



鶏肉



トンロース



トンロース

製品仕様 サイクルテンダー (CC-MT)

機器寸法 (mm)	L800×W632×H940
有効投入幅	220mm
ワークの温度帯	-5℃ ～ +5℃
ワークの厚み	5mm ～ 30mm
処理能力	300Kg/h (トンロース 150g/枚)
出力 / 電源	0.75kW / 三相 AC200V

弊社にサンプルを送付していただければ、無料でテストカットも可能です。
お気軽にお問い合わせください。

製造・販売元

食品加工機械のパイオニア

 アサヒ産業株式会社

〒673-0015 兵庫県明石市花園町 3-9

お問い合わせはこちら

078-939-7671

Email: info@asahimulti.co.jp

テスト動画は
こちら▼

