ハイスピードプレスマシン

ミートプレス機 (MP-220)

MEAT PRESS MACHINE

「処理量が多いので早く処理できるように効率化を図りたい」
というお客様の声から誕生しました。
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、HACCP 対応型で
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。

お客様よりよくあるご要望

- 商品を均一にプレスしたい！
- 処理量が多いので速く処理したい！
- 作業効率 UP させたい！

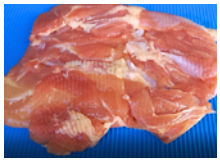
お悩み解決！

特徴

- チルドでも半解凍でも対応可能。
- 高速で厚みを均一にプレス！
- ハンドルを回すことでプレス厚みを簡単に調整可能。

※高速の定量スライサーラインと連結することもできます。

加工例



鶏もも肉

トンロース

トンロース

製品仕様 ミートプレス機 (MP-220)

機器寸法 (mm)	L984×W665×H1,166
ベルト幅	220mm
プレス調整範囲	6mm～ 40mm
ワークの温度帯	-2℃～常温
出力 / 電源	1.2kW/ 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
アサヒ産業株式會社
〒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▼