

小型・軽量・取扱い簡単・手作り感覚

新型 半自動パン粉着機 KS-10N

本機は小型で取扱いが簡単、
もっとも安価なパン粉着機で
す。半自動ですので、手作り
感覚の製品を作ることができます。

特に、整型機に連結させると
抜群の性能を発揮致します。



■ 用途

- コロッケ、メンチカツ、トンカツ、魚フライなどのパン粉づけ。

■ 特長

- 小型、軽量で、取扱い、清掃がたいへん簡単です。
- ステンレス製で、耐久性にすぐれています。（タライ部のみアルミ製です）
- タレ付部（バターリング）は潜行式（ドブ漬け式）でムラがなく、変速付で大変便利です。
- 半自動で、手作り感覚の製品ができます。
- 整型機と連結させると抜群の性能を発揮します。

■ 仕様（改良の為、若干変更することがあります）

外形寸法 (mm)			各部の寸法 (mm)		能力 (個/分)	モーター (200V三相)
巾	奥行	高さ	タライ部直径	コンベアー巾		
700	1670	1250	φ600	145 (有効巾)	～60位	200W + 40W + 100W (ブロー)

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**