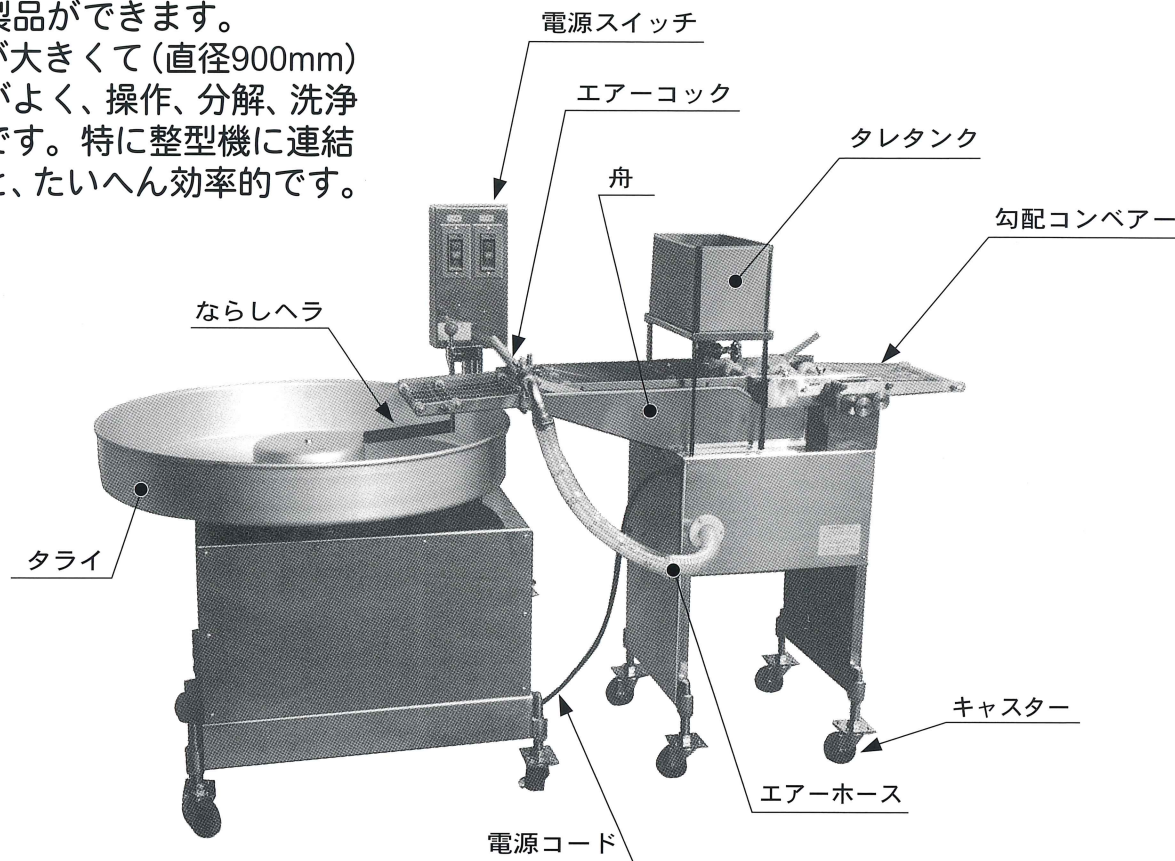


# 取扱い簡単・手作りと変わらない仕上がり

## 特注半自動パン粉着機 ㊦-KS-50

本機は半自動で、手作りと変わらない製品ができます。  
タライが大きくて(直径900mm)作業性がよく、操作、分解、洗浄も簡単です。特に整形機に連結させると、たいへん効率的です。



### ■ 用途

- コロッケ、とんかつ、魚フライ、すりみフライ、カレーパンなどのパン粉着け

### ■ 特長

- 半自動で、手作りと変わらない製品ができます。
- タライが大きくて(直径900mm)作業性がよく、能率的です。
- 操作、分解、掃除洗浄が簡単、コンパクト設計で、取扱いが容易です。
- ステンレス仕様で、耐久性にすぐれています。  
(~~タライ部分はアルミ製です~~)
- 整形機と連結させると効率的です。

### ■ 仕様 (改良の為、若干変更することがあります)

- 外形寸法：巾900(タライ直径)×奥行2100×高さ1100mm
- モーター：200V三相400W+100W(プロワー)+200W
- パン粉着部：タライ直径900mm、3回転/分
- タレ付け部：ネット巾145mm、潜行(ドブ漬)式 変速装置付
- 能力：～80個/分(人数、生地材料などにより異なります)
- オプションで、タライの変速装置、ネット巾の特注品(200mm)も承ります。

**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**