

# 使い易く、耐久性のあるステレス・フードミキサー

## フードミキサー

MD-20  
MD-40  
MDH-40  
MD-80

本機は中小規模の惣菜食品加工場向けに開発されたコンパクト設計のフードミキサーです。材料をいためず、効率よく均一な混合・混練を短時間で行います。取扱いが簡単で、ステンレス製ですので耐久性も抜群です。

別注で、各種の**安全装置**を装備できます。メーカまたは取扱い業者にご相談下さい



▲写真はMD-40です

### ■ 用途

- コロッケ、メンチカツ、ハンバーグ、シュウマイ、ギョーザなどの混合・混練

### ■ 特長

- 効率よく、短時間で均一な混合・混練を行います。
- ステンレス製（本体、タンク、羽根他）ですので、衛生的で、耐久性にすぐれています。
- 変速機付で、材料にあった回転速度を設定できます。（MD-40,MDH-40,MD-80のみ）
- MD-80には安全装置が標準仕様になっています。（MD-80以外はオプションで取付可能です）
- オプションで、カラス口、キャスター取付や各種タイマー・ブザーなどを装備できます。

### ■ 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 (φ/n)			処理量 (kg/回)	タンク容量 (ℓ)	モーター (200V三相)	タンク傾動方法
		巾	奥行	高さ				
MD-20		670	450	655	20	57	400w(1/2HP) (変速なし)	手動式
MD-40		980	773	950	40	108	750w(1HP) (変速付)	ハンドル手動式
MDH-40		1210	710	1100	40	108	750w(1HP) (変速付)	ハンドル手動式
MD-80		1220	975	1130	80	206	2.2kw(3HP) (変速付)	ハンドル手動式

**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**

# 使い易く、長年の実績を誇るフードミキサー

## フードミキサー

~~MS-20~~  
~~MS-40~~  
 MSD-40  
~~MS-80~~



▲写真はMS-40です

本機は中小規模の惣菜食品工場向けに実績を誇る、コンパクト設計のフードミキサーです。材料をいためず、効率よく均一な混合・混練を行います。取扱いが簡単で、耐久性にもすぐれています。

別注で、各種の**安全装置**を装備できます。メ-カまたは取扱い業者にご相談下さい

### ■ 用途

- コロッケ、メンチカツ、ハンバーグ、ギョーザ、シュウマイなどの混合・混練

### ■ 特長

- 効率よく、短時間で均一な混合・混練を行います。
- タンク、羽根、カバーなどはステンレス製ですので、衛生的で耐久性にすぐれています。(MSD-40は本体もSUS仕様です)
- コンパクト設計で、使い易く洗浄も容易です。
- MS-80タイプは安全装置が標準仕様になっています。(MS-80以外はオプションで取付可能です)
- オプションで、カラス口、キャスター取付や各種タイマー・ブザーなどを装備できます。

### ■ 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)	タンク容量 (ℓ)	モーター (200V三相)	タンク傾動方法
		巾	奥行	高さ				
MS-20		670	450	655	20	57	400w(1/2HP)	手動式
MS-40		980	500	825	40	108	750w(1HP)	足踏み手動式
MSD-40		980	500	875	40	108	750w(1HP)	足踏み手動式
MS-80		1220	975	1130	80	206	2.2kw(3HP)	ハンドル手動式

**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**