

# 最小型で使い易く 廉価で分解清掃簡単

## 微粉パン粉まぶし機 KM-300 KM-300DX

本機は独自のまぶし方式により、シンプルで使い易く他社に比較して廉価で、分解や清掃も格段に簡便です。また、最小型で場所をとらず移動も便利です。

実用新案登録済



▲用途例

▲写真はKM-300

### ■用途

- とんかつ、魚フライ、コロケ、メンチカツなどの微粉パン粉まぶし(パン粉着の前処理)、
- 唐揚げ粉、調味粉(シーズニング)、ココア粉、きな粉、ドーナツシュガーなどの各種粉粒、顆粒まぶし

### ■仕様 (KM-300改良のため若干変更することがあります)

- 外形寸法：巾550×全長1450×高さ1400mm  
(本体ネット巾300mm/有効巾200mm)
- モーター：200V3P400W(変速付)+100W(ブロワー)
- 処理量：1列の場合 ～80個/分MAX.  
(生地材料によって、多列も可能です)

### ■特徴

- 独自のまぶし方式( **実用新案登録済** )で使い易く分解や清掃も大変簡単です。
- 最小型(全長1450mm)で場所をとらず、能率的に粉粒のまぶし作業ができます。
- ステンレス仕様で、耐久性にすぐれ、キャスター付で移動も簡単。
- パン粉着機、整形機などと接続して、製造工程を自動化できます。
- 他社既存機に比較して廉価です。

You are What you eat.

Takeuchi Food Machinery Ltd.

食品自動機械製造・厨房機器  
(有)竹内食品機械