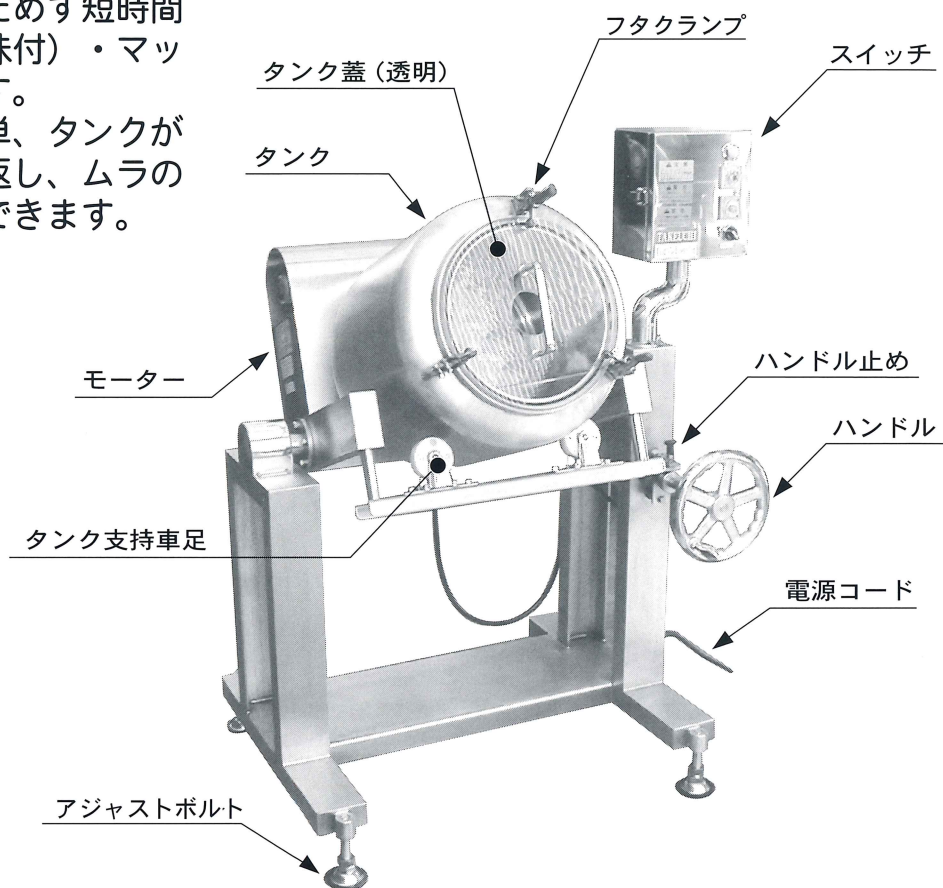


素材をいためず混合・浸漬・マッサージ

小型ロータリーミキサー RMD-20N

本機は素材をいためず短時間に混合・浸漬（味付）・マッサージを行います。
小型で取扱い簡単、タンクが正・逆転をくり返し、ムラのない調理加工ができます。



■ 用途

- ハム類の塩漬、マッサージ
- 焼豚、鶏手羽などの味付
- カラ揚げ用肉類の味付、混合
- 漬け物の浸漬など

■ 仕様（改良の為、若干変更することがあります）

- 外形寸法：巾1050×奥行850×高さ1400 mm
- モーター：200V三相400W (1/2HP)
- 処理量：20 kg / MAX ● タンク容量：70 ℓ

- 正・逆転タイマー・ブザー付
- インバータ変速付 ● ステンレス仕様

■ 特長

- 素材をいためず、短時間に混合・浸漬（味付）を行います。
- タンクが正・逆転をくり返し、均一でムラのない仕上がりです。
- タンク転倒はハンドル式で、取出入れが簡単です。
- 小型で、取扱い簡単。ステンレス仕様で耐久性にすぐれ、衛生的です。

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**