

素材をいためず混合できるミキサー

ロータリーミキサー RMD-40N

本機は素材をいためず、短時間に混合・漬込み、マッサージを行います。ステンレス製で洗浄も簡単です。

また、塩ビ製で透明な蓋（フタ）付で、中味を確認できます。



▲写真はRMD-40N本体にタイマー・ブザーが装備された仕様になっています

■ 用途

- 焼豚、鶏手羽、骨付きモモ肉、スペアリブなどのタレ漬込み、マッサージ
- 五目ごはん、サラダなどの混合
- 漬け物の塩もみ等

■ 仕様

- 外形寸法：巾1190×奥行975×高さ1310mm
- モーター：200V三相400W変速装置付
- 処 理 量：40～60 kg／回MAX
- 容 量：160ℓ ●ステンレス仕様

■ 特長

- 素材をいためず、混合できます。
- スピーディで、むらのない仕上がりです。
- ステンレス製で、洗浄が簡単です。
- 変速装置付で、最適な回転速度を設定できます。
- 透明な蓋（フタ）付で、中味を確認できます。
- オプションで、各種タイマー・ブザー及びタンクの電動式などの改造ができます。