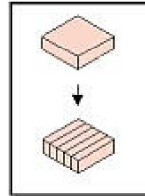




- 生のｲｯｼﾞｰをﾎｯﾊﾟｰに投入すると多列丸刃により一括ｽﾗｲｽします。
- 卓上型で非常にコンパクト・低価格です。
- ｶｯﾀｰ下部へお皿を置くとそのまま盛り付け可能です。
- ﾌﾞｸﾞの皮の細切りも出来ます。

加工方法



一括ｽﾗｲｽ

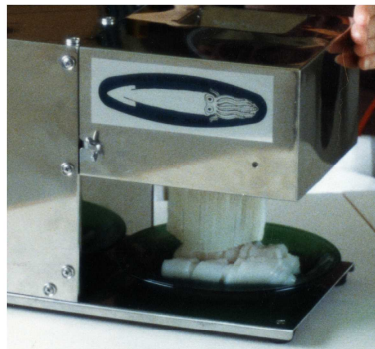
用途

水産	ｲｯｼﾞｰﾓﾝ・ﾌﾞｸﾞ皮細切り
畜産	ﾊﾞﾑ細切り

KMM3型 仕様書

型式	KMM-3型
ﾓｰﾀｰ	単相100V-90W
機械寸法	H=250mm X W=190 X L=440mm
ｽﾗｲｽ幅	最小1.8mmより製作
最大食材寸法	H=15mm W=110mm
処理能力	毎分40～60個の食材を一括ｽﾗｲｽ
機械重量	20kg
材質	ｽﾃﾝﾚｽ
電源	単相100V

操作方法



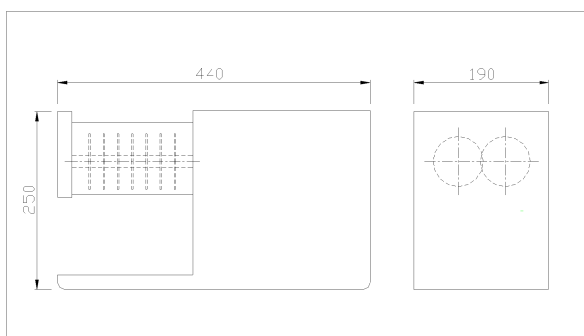
▲ｲｯｼﾞｰをﾎｯﾊﾟｰに挿入すると下部の皿置きへｲｯｼﾞｰﾓﾝが排出されます。

加工例



ｲｯｼﾞｰﾓﾝ

KMM3型 機械寸法図



KMM2型→KMM3型の改良点

これまで販売させて頂いておりましたKMM2型より下記の事項が改良されております。

- ①軸受けを樹脂ﾀｲﾌﾟよりSUSﾎﾞｰﾙﾊﾞｰﾘﾝｸﾞ仕様に変更し大幅に耐久性がアップしています。
- ②丸刃の直径をφ60mm→φ80に変更し余裕のあるｽﾗｲｽを可能としています。

KEC 興研エンジニアリング株式会社

本社 〒675-1344
 兵庫県小野市下来住町(ｼﾞｬﾏｷﾝｼﾞｮ) 529-1
 TEL 0794-63-9022 FAX 0794-63-9033
 E-MAIL info@koken-eng.co.jp
 URL http://www.koken-eng.co.jp