

「完璧」に挑戦する日本キャリア工業

フレーター ミキサー グライNDER

カタログ

#32 **FMG-156**

#42 **FMG-306**



リフター/フレーター/ミキサー/グラインダーが直結



▲ #32 FMG-156



▲ #42 FMG-306

2010_03



Flaker-Mixer-Grinder

日本キャリア・フレーターミキサーグラインダーカタログ

www.nippon-career.co.jp

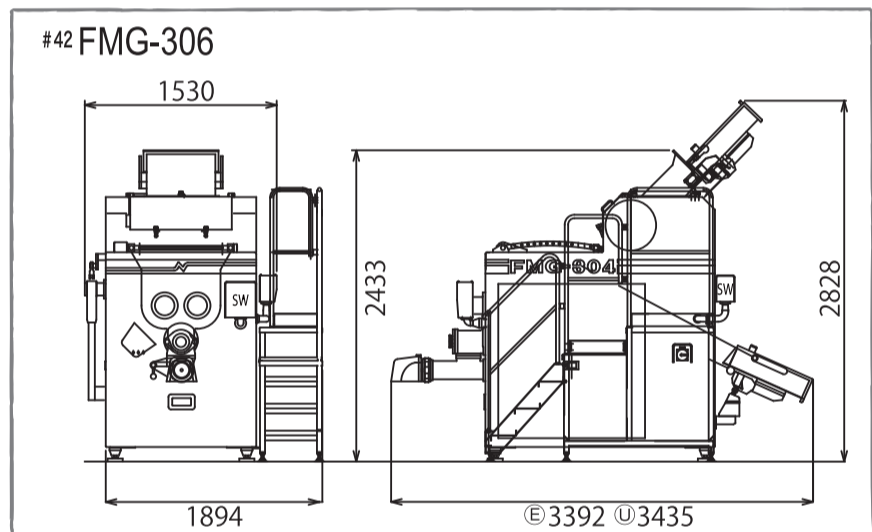
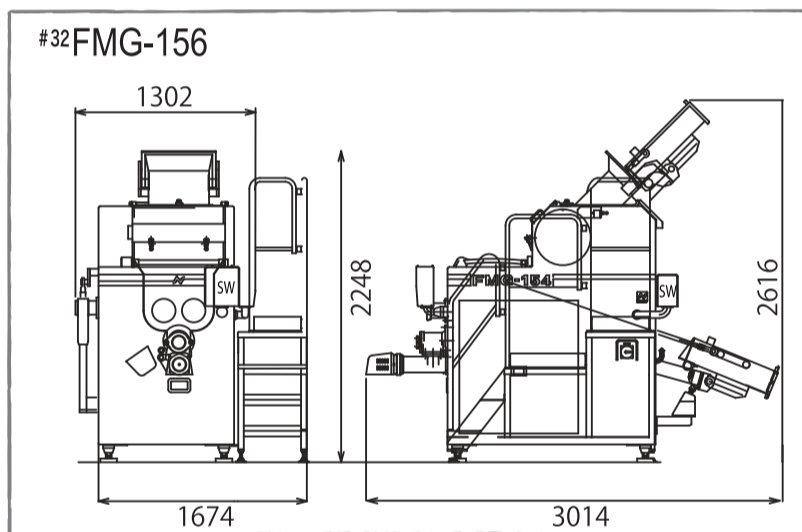
日本キャリアの「独創設計」挽肉加工の一貫システム。

フレーター ミキサー グライNDER FMG-156/306の特長

究極の最小ライン化を実現！

- ▶ リフター、フレーター、ミキサー、グラインダーが一体化。
 - 後部バケットに冷凍ブロック肉を投入すると、アームがリフトアップ（リフター機能）。上部ハッチより食材を自動投入し、切削、攪拌・混合を行い、最後に挽肉となって出てきます。つまり、4つの行程をFMGによって機能的に処理することが可能となったのです。
- ▶ 作業スペースを最小化！
 - 一体化により、快適な生産環境を創造し、省力・省人化、そして作業スペースの最小化を実現しました。
- ▶ 清掃作業もより簡単！
 - より短時間でスムーズになりました。

#42 FMG-306



型 式	# 32 FMG-156	# 42 FMG-306	
番 手	エンタープライズ#32	エンタープライズ#42 ㊦	ウンガー ㊵
プレート外径	100 mm	130 mm	
タブ容量	220 ℓ	450 ℓ	
排出口の高さ	629 mm	584 mm	548 mm
処理能力	750 ~ 1,450 kg/h	1,250 ~ 2,500 kg/h	850 ~ 1,700 kg/h
動力(3相)	200V 0.4/3.7/11.0/3.7/1.5 kW	200V 0.4/3.7/15.0/5.5/2.2 kW	
機械寸法(mm)	W 1,302 × L 3,014 × H 2,248	W 1,530 × L ㊦ 3,392 / ㊵ 3,435 × H 2,433	
機 械 重 量	1,900 kg	2,600 kg	
最大ブロック寸法	W 420 × L 600 × H 220 mm	W 520 × L 600 × H 220 mm	
ブロック適正温度	-3°C ~ -7°C	-3°C ~ -7°C	-1°C ~ -4°C
オプション	ボーンコレクター	ボーンコレクター	


 「完璧」に挑戦する
 Challenging "Perfection"
株式会社日本キャリア工業
NIPPON CAREER INDUSTRY CO., LTD.

取扱店 Agent:

本社 〒791-8043 愛媛県松山市東垣生町980番地5 TEL 089(973)6311(代)・FAX 089(973)6353
 980-5 Higashihabu-cho Matsuyama City Ehime-ken Japan Phone:089-973-6311 FAX:089-973-6353

E-mail: career@nippon-career.co.jp
 http://www.nippon-career.co.jp

製品改良のため連絡なしに変更する場合があります。ご了承ください。