

4. スタッファー HC-ST 型

STUFFER

- ソーセージ充填用です。
- 能力によって手廻し式と電動式があります。

★仕様 (電動式)

型式	電気	容量	寸法	重量
9	3相200V 0.4KW	9ℓ/回	正面 400×奥行 450×高さ 1,025mm	70kg
12	0.44KW	12ℓ/回	470×610×1,050mm	70kg
30	1.3KW	30ℓ/回	525×700×1,205mm	134kg

※付属ノズル 9型…12φ (オプションで 19φ、27φ)

※付属ノズル 12型・30型…15φ、20φ、30φ (オプションで 12φ)

★仕様 (手廻し式)

型式	容量	寸法	重量
9	9ℓ/回	400×260×635mm	27kg

※付属ノズル…12φ、17φ、22φ、30φ



〈手廻し式 9型〉

〈電動式 12型〉



15R2 型

NEW

5. ミートミキサー HC-NMX 型

MEAT MIXER

- ハム、ソーセージ肉、ウィンナー、餃子、ハンバーグの攪拌、混和用です。
- 羽根の動作が加工物を8の字を書くように満遍なく混浴和して能率的です。
- 能力によって3つの型式があります。
- 材質はステンレス製
- 羽根とタンクを簡単に脱着できるので清掃しやすく衛生的です。

★仕様

型式	電気	容量	寸法	重量
15R2	単相100V 0.2KW	7~10kg/回	正面 522×奥行 250×高さ 570mm	32kg
50R3	3相200V 0.75KW	20~40kg/回	915×510×890mm	100kg
M80R3	3相200V 0.75KW	40~80kg/回	1,170×590×1,000mm	165kg



M 羽根

6. 燻煙箱 HC-SDE 型(電気仕様)

SMOKE HOUSE

- 畜肉、魚等なんでもスモーク(温燻専用)出来ます。
- 操作も至って簡単です。
- 冷燻にも対応出来るタイプ(HC-SDEC 型)もあります。
- 乾燥・燻煙・クッキング(ボイル)・シャワー・庫内洗浄の各工程を専用操作パネルにて簡単にプログラミング可能。
- 本体及びシロッコファンは SUS304 製。

★仕様 (温燻専用 SDE 型)

型式	外寸法	電気 (3相200V)	容積	能力	
				ハム	ソーセージ
1	1,200×1,040 ×2,100mm	7.0KW	770L	20~40 kg/回	15~30 kg/回
2	1,400×1,040 ×2,100mm	13.4KW	990L	30~50 kg/回	25~40 kg/回
3	1,600×1,140 ×2,100mm	13.4KW	1,360L	40~60 kg/回	35~50 kg/回



SDE-1 型

