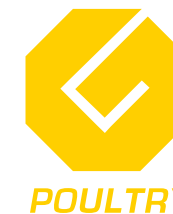
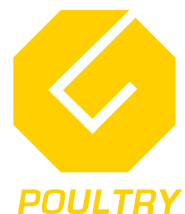
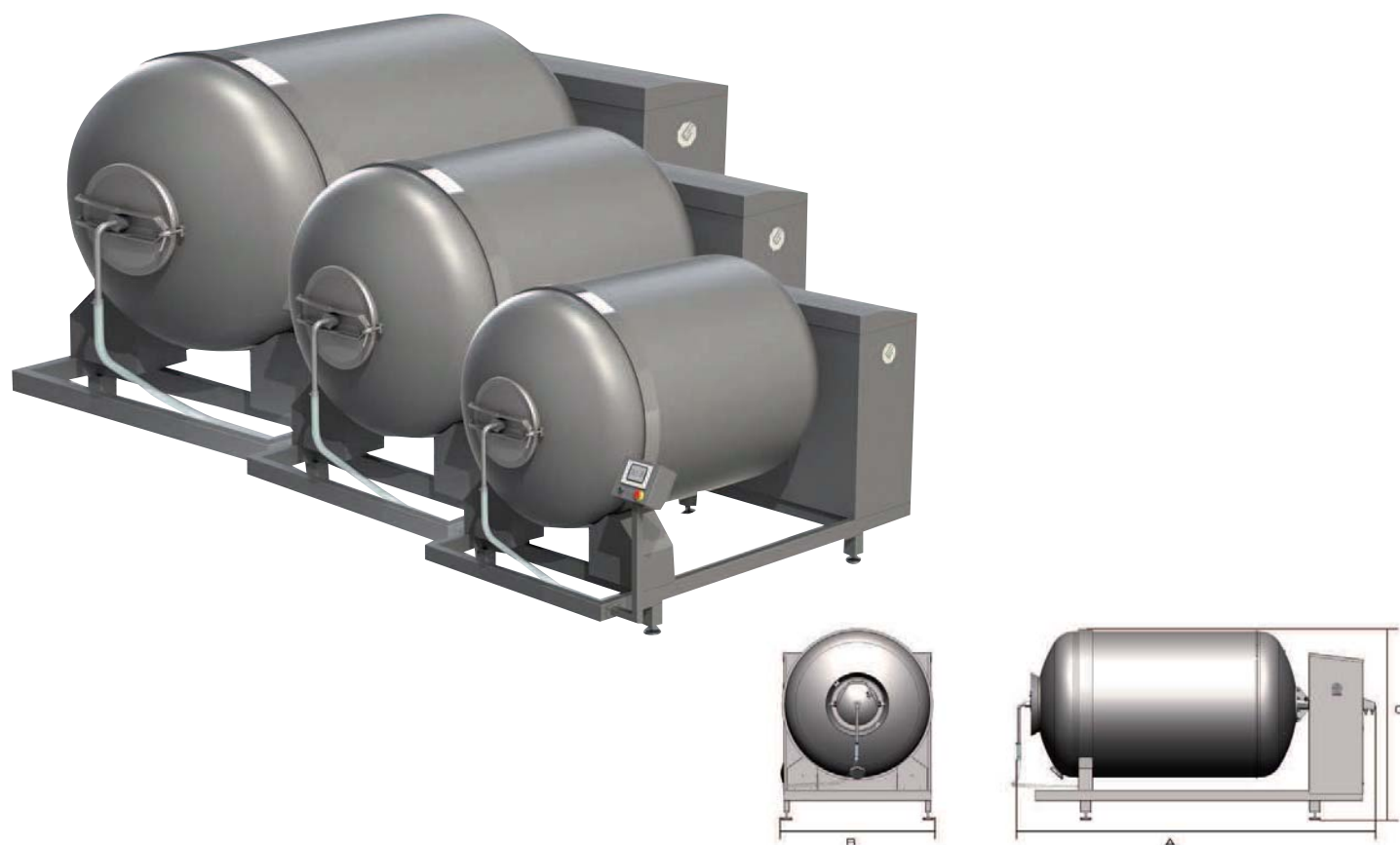


タンブラー GTB



GAROSは、700～10,000リットルの容量を持つ幅広いタンブラーを取り揃えております。

GAROS GTB MASSAGERは、優れたマッサージ効果を実現するフライトデザインにより、効率的に最適なタンブリングが可能です。この機能により、豚肉、牛肉、鶏肉、魚介類の加工需要に合わせてマッサージ効果を発揮します。



特徴

特徴とメリット:

- オールステンレス製
- 堅牢で安定した構造
- CE規制遵守
- 特別なフライト設計、他社のタンブラーよりも回転当りの製品移動がはるかに多い
- 開口径500mm
- 簡単でスピーディーな投入
- 簡単でスピーディーな排出
- 簡単なクリーニング
- 投入量は製品の種類によって55%まで可能
- フライトの形状に起因する隠れた場所はないので、100%の衛生状態を保証します

GAROS GTB MASSAGERは、ドラム容量が 700 1,000 1,600 2,600 3,900 5,600 7,500 10,000リットルの8種類の標準モデルとなります。

	A	B	C	Weight in kg
GTB 700	1,800	980	1,600	480
GTB 1000	2,000	1,130	1,600	600
GTB 1600	2,400	1,350	1,700	1,100
GTB 2600	2,900	1,350	1,750	1,350
GTB 3900	3,600	1,800	2,050	1,850
GTB 5600	4,100	1,950	2,300	3,000
GTB 7500	4,700	2,200	2,500	3,450
GTB 10000	4,900	2,200	2,500	3,800

エリア

- RED MEAT
- POULTRY

メリット

- 費用対効果が高い
- 使いやすさ
- 世界各国で使用

用途

- マッサージ
- マリネ
- ミキシング



NASCO Corporation

NASCO株式会社

〒271-0092 千葉県松戸市松戸2302-9 TEL:047-366-0123
www.nasco-jp.com sales@nasco-jp.com



当社ホームページへは
こちらから