

タンブラー GTB



RED MEAT



POULTRY



GAROS

GAROSは

1,000～10,000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。



エリア



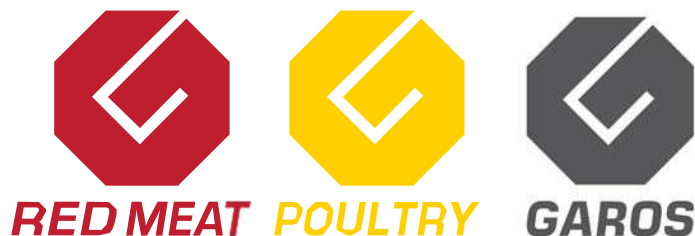
メリット

- ・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

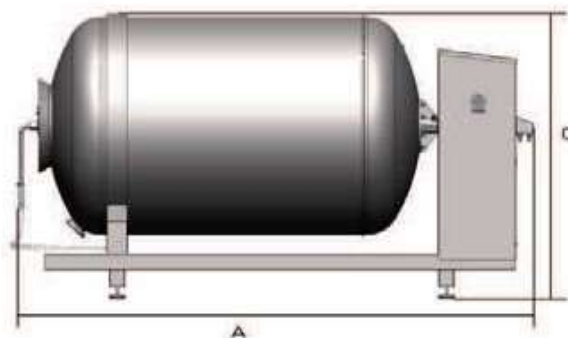
特徴



- 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による高いマッサージ効果
- 開口径500mm
- 簡単でスピーディーな投入と排出
- 投入量は製品の種類によって40～45%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

【オプション】

- クーリングジャケット
- スケール(ロードセル)



GAROS GTB MASSAGERは、

ドラム容量が 1,000 1,600 2,600 3,900 5,600 7,500 10,000リットルの7種類が標準モデルです。

Measurements in mm	A	B	C	Weight in kg
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



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



当社ホームページは
こちらから

2024年10月改訂