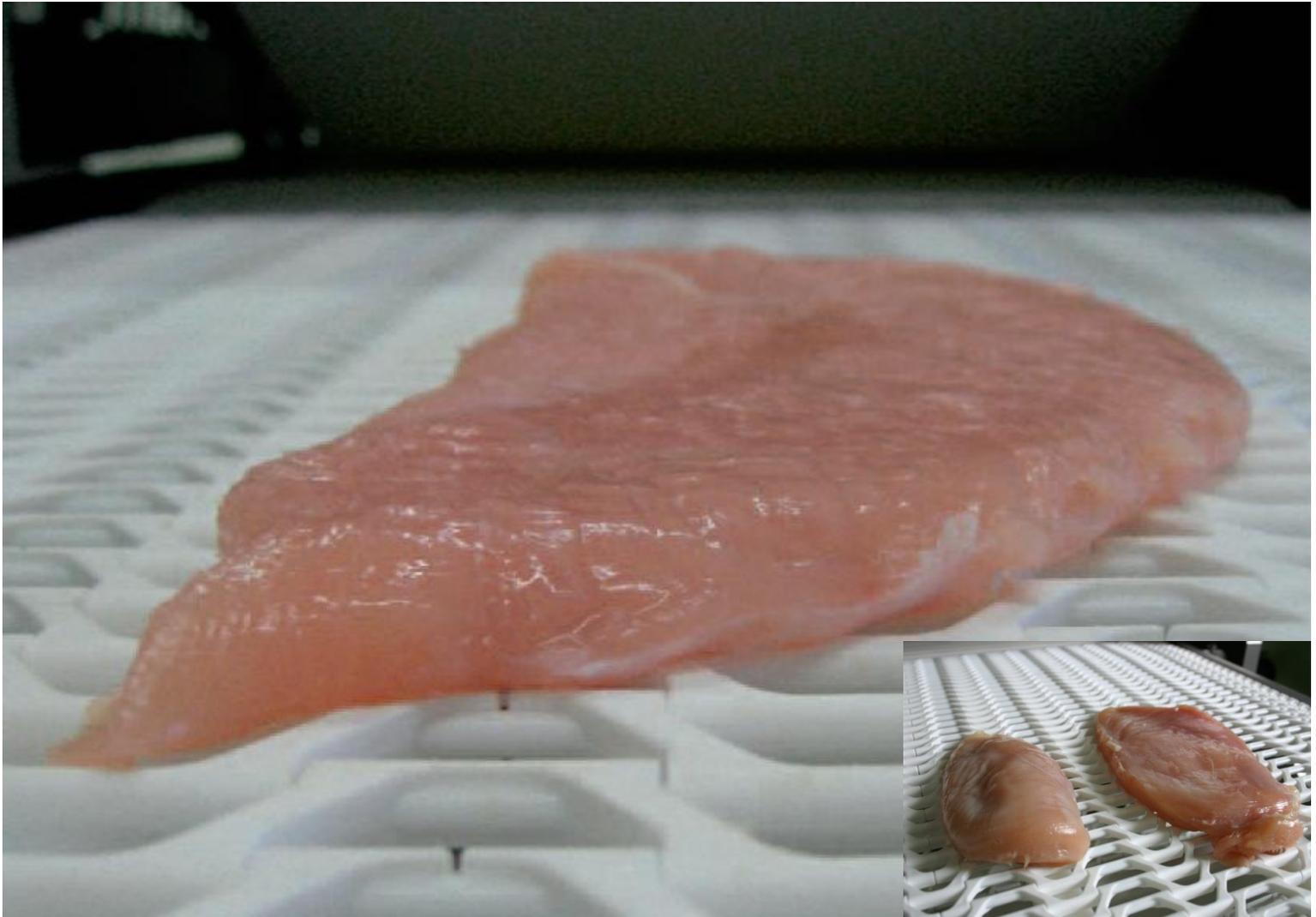


Platino Flattener プラティノ フラットナー

独自のドラム形状で「最大限の歩留まり」と「良質な食感」を実現

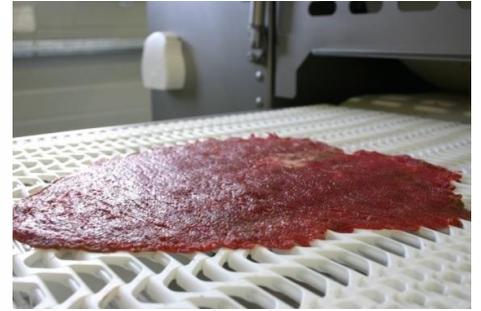


- ・マレル社独自のフラットニング技術
肉の繊維を壊さずに定厚に
より柔らかい製品の仕上がり
- ・厚みの戻りがない
- ・ドリップロスが少ない
- ・衛生的で洗浄も簡単



<特長>

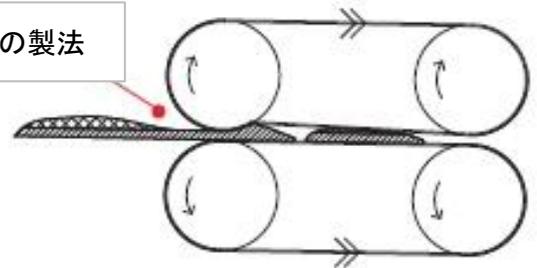
原料が上下二つのベルトの間を通過する際に独自の技術で引き伸ばします。下部ベルトの下にある2つの特殊形状ドラムが、原料の繊維を破壊しないように引き伸ばします。また、水分を保持しながら、さらに大きく引き伸ばすことが可能です。従来の製法と比べ、引き伸ばし後の製品の戻りが少ない上、短時間で処理するため、食感と味が高品質な仕上がりとなります。様々な種類の製品に対応し、コンパクトで使い易く、頑丈で汎用性の高いモデルです。また、洗浄性を考慮したデザインのため掃除は簡単で衛生的です。



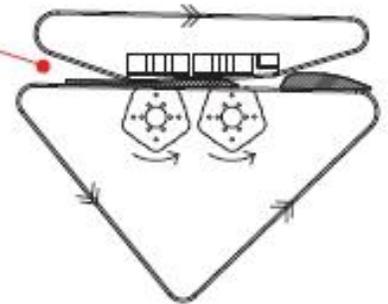
投入、引き伸ばし、排出の3つのベルトは個々に速度管理可能

製品の戻りが少ない
独自のフラットニング技術

従来の製法



マレル社独自の製法



ベルトは3種類の中から仕上がりに合わせてお選び頂けます。



[バージョン]

Platino 400	-	ベルト幅	400mm
Platino 800	-	ベルト幅	800mm
Platino 1200	-	ベルト幅	1200mm

NASCO

中村産業株式会社

松戸本社

〒271-0092

千葉県松戸市松戸2302-9

TEL 047-366-0123

FAX 047-365-7717

仙台支店

〒984-0038

仙台市若林区伊在字白山前45

TEL 022-390-6780

FAX 022-390-6782

札幌支店

〒063-0812

札幌市西区琴似2条2丁目3番12号207号室

TEL 011-213-8192

FAX 011-213-8193

<http://www.nasco-jp.com>