

タンブラー MDF



RED MEAT



POULTRY



GAROS

GAROS MDF TUMBLERは、
ドラム容量が1,600 2,600 3,900 5,600 7,500 10,000リットル
最大65%の投入量を持つ6種類の標準モデルがあります。

マルチディスプレイメントフライト(MDF)により
比類のないマッサージ効果を生み出します。



エリア



RED MEAT



POULTRY

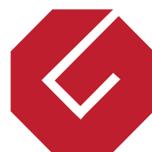
メリット

- ・製品へのダメージが少ない
- ・耐久性が高い
- ・世界各国で使用

用途

- ・マッサージ
- ・マリネ
- ・ミキシング
- ・解凍

特徴



RED MEAT



POULTRY

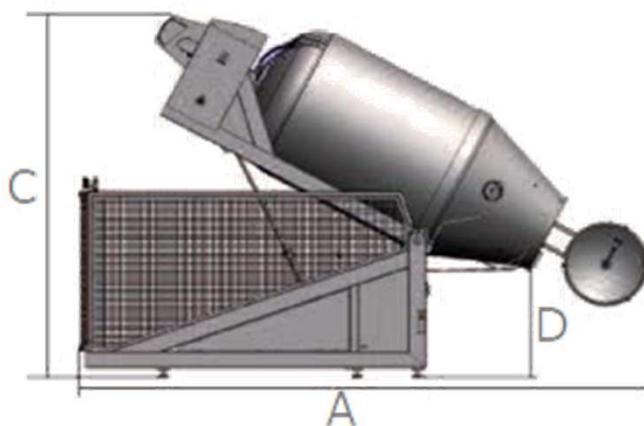
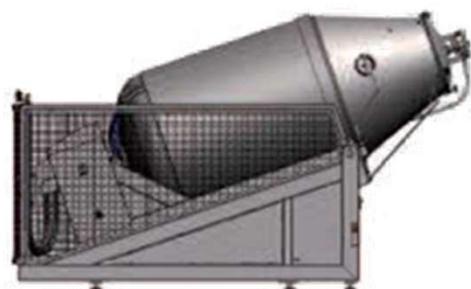


GAROS

- MDF、複数のフライトとドライバーは卓越した効果を発揮
- 油圧式で調整可能なドラム
- クーリングジャケット
- 大容量
- 高度なプロセス制御
- スケール(ロードセル)
- 論理的に設計された機械で、簡単にメンテナンス、洗浄、清掃ができる構造
- 高い安全性
- 油圧自動開閉システム

【オプション】

- CO2/ N2冷却機能
- 蒸気による解凍機能
- 異なるフライト/ドライバーの選択



Measurements in mm	A	B	C	D	Weight in kg
MDF 1600	3,690	1,880	2,685	900	1,650
MDF 2600	4,740	2,115	3,140	1,070	2,400
MDF 3900	5,680	2,360	3,120	1,075	3,400
MDF 5600	6,080	2,580	3,440	990	3,570
MDF 7500	6,535	2,565	4,220	1,250	5,800
MDF 10000	6,220	3,109	4,350	1,115	7,300



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

2024年10月改訂