

原料処理 かまぼこの播潰など

小型サイレントカッター



機種名

大道産業
OMF-400B

特徴

- 魚肉練り製品やソーセージを製造するときに使う肉を細切りする機械です。
- ステンレス製の 2 枚刃が回転して切断すると同時に混和し練り上げます。
- 海藻等のみじん切りにも対応します。
- ボウル容量 6 L の小ロット試作用です。

【主な仕様】

- ・ 容量：6 L
- ・ 受皿サイズ：φ385（深さ 85）mm
- ・ 1 回の処理能力：3 ～ 5 kg
- ・ ナイフ：2 枚
- ・ 刃回転数：1500 rpm

【試作例】

冷凍すり身の播潰



播潰前



播潰後

料金等

使用料金：150 円／1 時間

※原材料、消耗品は利用者のご負担になります。

ご利用申し込みは実施日の 3 日前までをお願いいたします。