

サイレントカッター

機種名

株式会社 ヤナギヤ SC-20N
2012年度購入

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
- 円盤状の刃が回転して肉を切断すると同時に混和し練り上げる
- 皿容量23リットル



【主な仕様】

- ・容量23リットル
- ・刃3枚
- ・刃回転数1450rpm
- ・皿回転数10rpm

【使用上の注意】

- ・ナイフの回転が完全に止まるまで、皿カバー内部には、絶対に手を入れないでください。停止させてもナイフは惰性で数秒間回転しており、重傷を負う恐れがあります。
- ・洗浄の際など、ナイフの刃先には手を触れないでください。
- ・皿は右方向には回せますが、左方向には回せません。

料金等

機器使用： 500円/1時間

操作法説明： 3,900円（1時間）

※ご予約は実施日の3日前までにお願いいたします。

※消耗品はお客様のご負担になります。

研究員による支援

3,900円 / 時