

NEWキッチンミンサー BK-220



- サイズ:幅394×奥行170×高さ310mm
- 本体重量:7kg
- 投入口の径:45mm
- 出口の径:65mm
- 標準プレート3.2mm付
- 処理能力:肉:魚20~30kg/20分,みそ豆40kg/20分
- 最大出力:200W ●定格時間:20分
- 〈付属品〉押棒
- 〈オプションパーツ〉専用豆ホッパー,ウインナーメーカー,各種プレート
- JANコード:49 3683468800 7



ご家庭で簡単に新鮮ヘルシーメニューを

トレーに肉を載せてスイッチを入れるだけで、たちまち挽肉のでき上がり。
肉だけでなく、魚のすり身や味噌、ジュースまで作れます。
また、大量処理が可能なハイパワーにもかかわらず静かな運転音、
置き場所に困らないコンパクト設計、抗菌プラスチックを採用したトレーなど
使いやすさと衛生面にも気を配りました。



コロッケの生地もあっという間

マッシュポテトも熱いうちに作れるので、固くならずホクホクとしたコロッケが作れます。



大きなパワーで大量処理

肉や魚だけでなく、豆や野菜も小型機種とは思えないハイパワーで細かく挽きます。



ゴマすりにも最適

煎りゴマをNEWキッチンミンサーで挽くと、すりゴマになります。中華料理店などで、ご好評いただいております。

扱いやすい新開発ロール



ステンレスとプラスチックの複合材を使用した新開発ロール。軽量化によりさらに扱いやすくなりました。

