

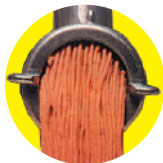
NEWキッチンミンサー BK-220

新鮮でヘルシーなメニューがご家庭でカンタンに

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。



- 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,ミートトレー
 - 〈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
- ※1.当社比



肉



豆



魚



mincer for your kitchen

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。

ゴマすりにも対応

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。



青汁

味噌汁

ハンバーグ

つくね

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。