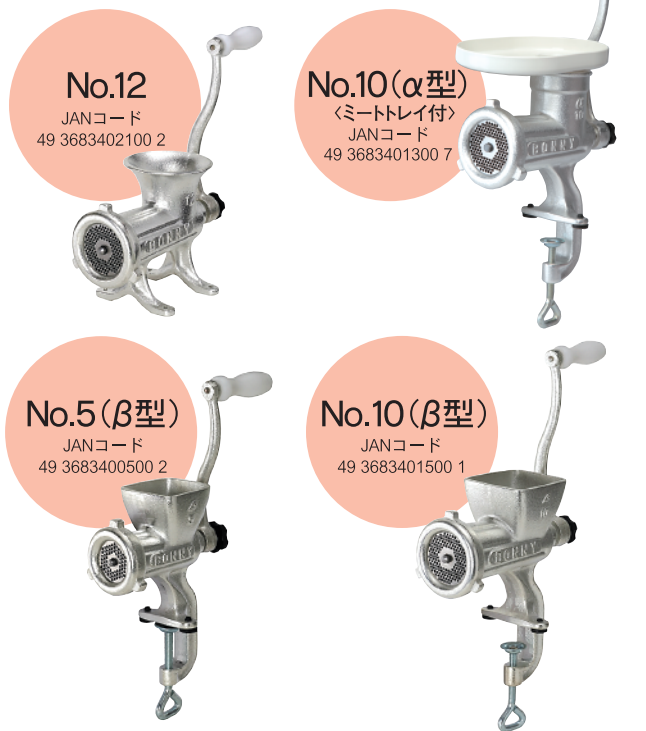


手廻し式ミンサー

用途に応じて選べるポニーの基本形

ご家庭でミンチ肉や味噌が作れるので防腐剤などの入っていない、ヘルシーな手作り料理が楽しめます。
牛肉、豚肉、鶏肉などの肉類、魚類を挽くほか、味噌豆ひき、餡挽潰し等、幅広くご使用になれます。
(標準の3.2mmプレートを取り付けています)



No.12

JANコード
49 3683402100 2

No.10(α型)

〈ミートトレイ付〉
JANコード
49 3683401300 7

No.5(β型)

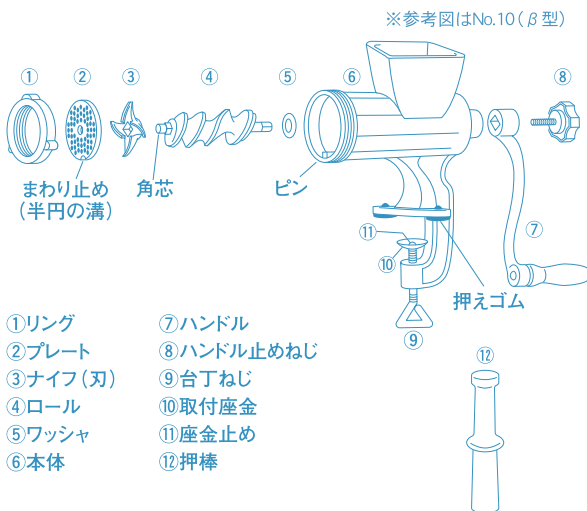
JANコード
49 3683400500 2

No.10(β型)

JANコード
49 3683401500 1

解体図

- ねじ止め式 — No.5(β型)、No.10(β型)、No.10(α型)
- 据付式 — No.12



●部品ご用命の際は、上記名称をご指定ください。

製品		ねじ止め式			据付式
品番		No.5(β型)	No.10(β型)	No.10(α型)	No.12
能力	力	12kg/h	25kg/h	25kg/h	25kg/h
大きさ	横幅	180mm	250mm	250mm	250mm
	奥行	70mm	120mm	140mm	120mm
	高さ	270mm	310mm	310mm	170mm
重量	量	2.5kg	4.8kg	4.8kg	4.5kg
投入口の大きさ		70mm×70mm	90mm×85mm	140mm×200mm (ミートトレイサイズ)	115mm×100mm (だ円さし渡し)
出口(プレート)の径		53mm	69mm	69mm	69mm

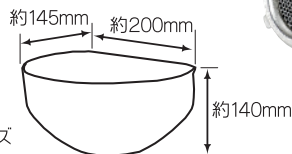
豆ひき・豆すり(味噌すり対応型)

豆ひきに最適な大容量ホッパー付

1度に2リットルの豆が入る大きなホッパーが付いています。
味噌をたくさん作られるご家庭に最適です。
味噌豆以外にも対応します。

- 本体サイズ:幅250×奥行200×高さ450mm(ホッパー含む)
- 本体重量:5kg ●標準プレート3.2mm付
- 〈付属品〉押棒
- JANコード: 49 3683411300 4

- ホッパーサイズ
高さ:約140mm
変形楕円:約200mm(長辺最長部)×約145mm(短辺最長部)



NEWハイパワーミンサー BN-550SA

強力モーターで高速処理、安全性にも配慮した 業務用ミンサーのスタンダード

1時間に220kgものミンチ肉を作り出すハイパワーで、
精肉店やレストラン、中華料理店、
給食調理場などご利用いただいています。
使い勝手や衛生面など細部に渡り、
究極までクオリティを追求しました。



安全ガード付の
新トレー搭載！



- モーター：単相100V 550W
- 最大処理能力：220kg/時間
- サイズ：560×250×400mm
- 重量：29kg
- 投入口の径：62mm
- 出口(プレート)の径：69mm
- 標準プレート3.2mm付
(付属品)押棒
- JANコード：49 3683413300 2

ハイパワーモーター

1時間に220kgもの処理が可能な
550Wの強力モーターを標準搭載。プ
ロの調理場で本領を發揮します。

ギアボックス

ハンマートーン塗装を施したアルミ
製ギアボックスが軽量化と落ち着いた
外観を実現しています。

永久プレート・ナイフ

特別な熱処理を施し、精密研磨加工し
たボニーのプレート・ナイフは鋭い切
れ味と抜群の耐久性を持っています。

大容量のトレー

大量の素材が入られるステンレス製
の大型トレーの投入口に安全ガードを
取り付け、手が入らないようにしました。

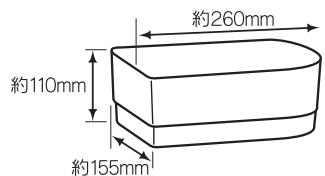
まめミンサー BK-205N

みそづくりに便利な豆ひき専用機

あらかじめセットされている味噌豆専用プレートと
3リットルもの豆が入られる大きなホッパーでよりおいしく、
より大量の味噌づくりを可能にしました。
ハイパワー・静かな運転音、コンパクトと
ご家庭での使いやすさも最大限に追求しました。



- サイズ：幅394×奥行170×高さ382mm
(ホッパー含む)
- 本体重量：7kg
- 投入口の径：45mm ●出口の径：65mm
- 処理能力：みそ豆40kg/20分
- 最大出力：200W ●定格時間：20分
(付属品)専用豆ホッパー、押棒、
みそ豆専用プレート(4.8mm)
- JANコード：49 3683468500 6



- ホッパーサイズ
高さ：約110mm
変形楕円：約260mm(長辺最長部)×約155mm(短辺)