

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

ハンマーコート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。

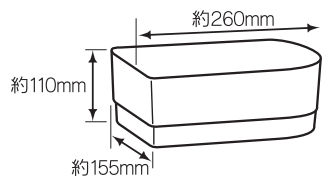
まめミンサー BK-205N

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)