

# ミクロカッター

## ステファン MCシリーズ

1分間あたり150万回のカットで、効率よく均一な製品に！  
原料の切断・乳化を高効率で行うマシン



### 特長

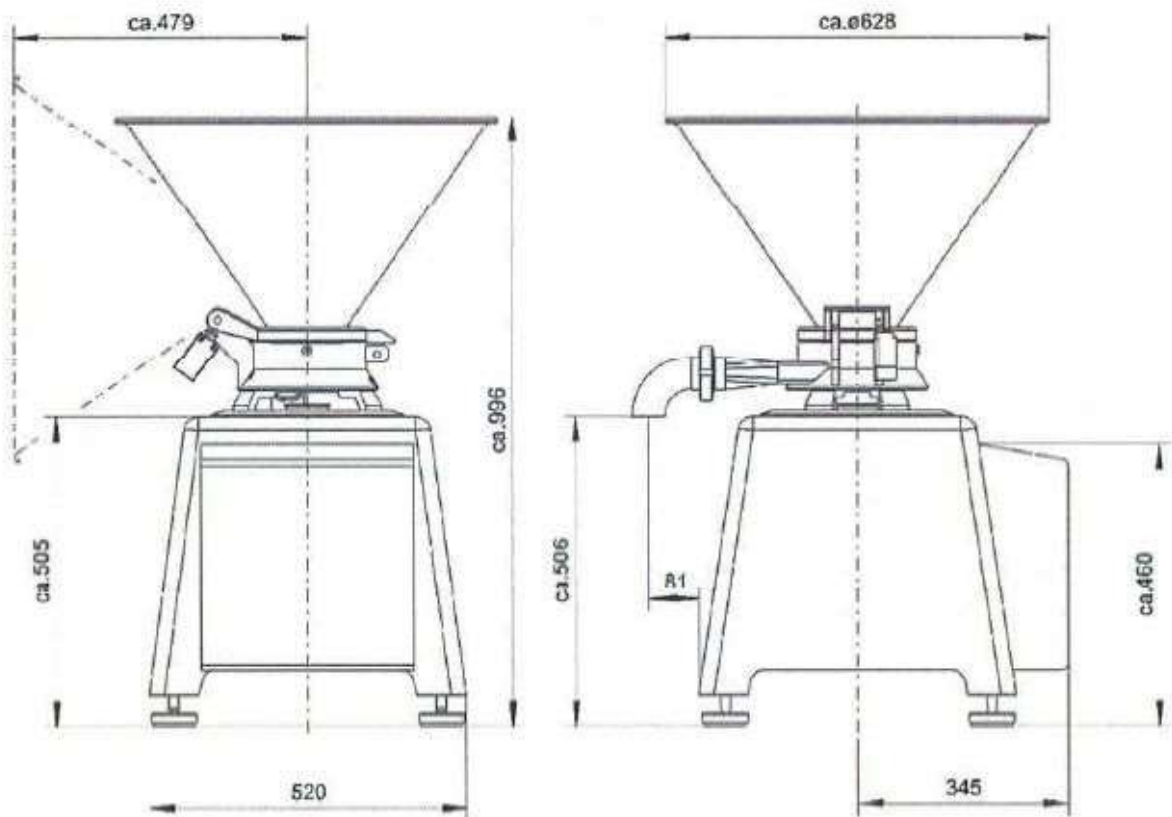
- ・汎用性が高く、様々なアプリケーションに使用可能  
(ソーセージ、ねり製品、スープ、ソース、ドレッシング、わさび、みそ、ペースト等)
- ・省スペース
- ・ステンレスなので耐水性・耐久性に優れている
- ・シール部への油の注入以外、メンテナンスフリー
- ・アタッチメントの接続で、特別仕様での使用が可能



# Stephan

## テクニカルデータ

マシンモデル	単位	MC15
製品例		肉、魚、野菜、ソーセージ生地、ペースト製品、わさび、スープ、介護食、離乳食等
最大処理量	kg/時間	1,200
ホッパーサイズ	ℓ	40
カッティングシステム		シングル
カッティングギャップ	mm	0.05 / 0.2 / 0.35 / 0.5 / 0.7 / 0.9 / 1.3 / 1.5 / 1.8 / 3.0 / 5.0
スピード	rpm	3,000
電気量 メイン駆動	kW	11



マルチバック・ジャパン株式会社

メールお問い合わせ→



本 社  
つくば本社工場

〒104-0061 東京都中央区銀座5-9-8  
〒305-0883 茨城県つくば市みどりの東10-3

TEL 029-828-5057

北海道支店  
東北支店  
名古屋支店

TEL 011-805-2010  
TEL 022-398-9101  
TEL 052-778-9712

大阪支店  
広島支店  
九州支店

TEL 072-646-7828  
TEL 082-849-6502  
TEL 092-558-3001