

FOODMAX



TMC-500/TMC-1000

フードマックス社製バキュームタンブラー

フードマックス社製バキュームタンブラー TMCシリーズはステンレス板を使用しており高強度で衛生的に設計されています。電気ボックスは機械内部に密閉されていて可能な限り結露を防ぐように設計されています。操作パネルは単純で、誰でも簡単に機械を稼働することができます。ドラムの停止位置はアップ/ダウンボタンで調節が可能なので清掃も容易です。漬け込み時間を大幅に削減し最大限の効果をご提供致します。

TMC-500 モデル

(投入可能原料：100kg～150kg)



TMC-1000 モデル

(投入可能原料：200kg～300kg)



- 光電センサー、近接スイッチ等によって誤作動を防止する安全設計
- インバータ制御によりドラム回転速度の変更が可能
- タイマー制御によってドラム回転時間を最長24時間まで任意に設定可能
- デュアルバキューム方式でバキュームの時間を短縮 (TMC-1000のみ)

漬け込み作業を短時間で簡単に！

仕 様

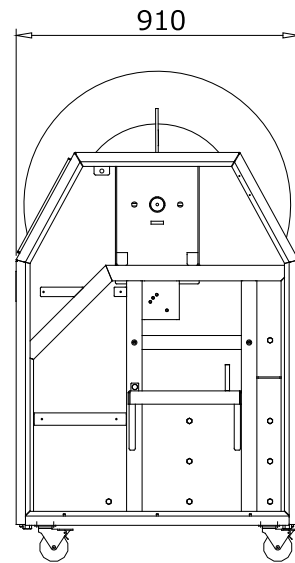
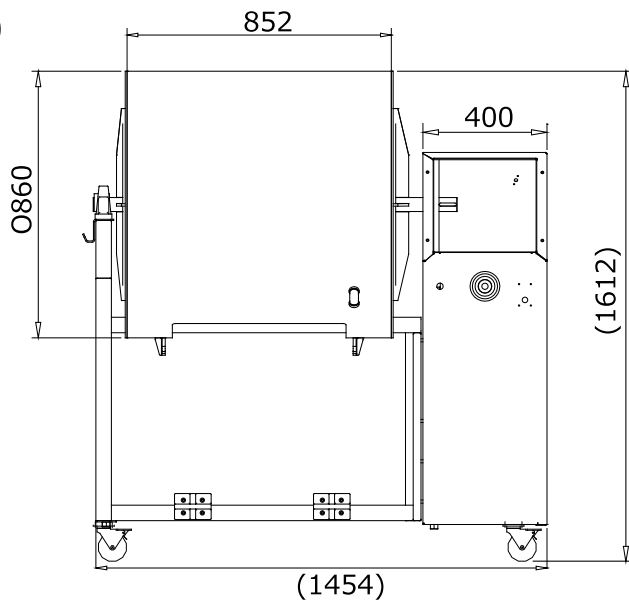
TMC-500

TMC-1000

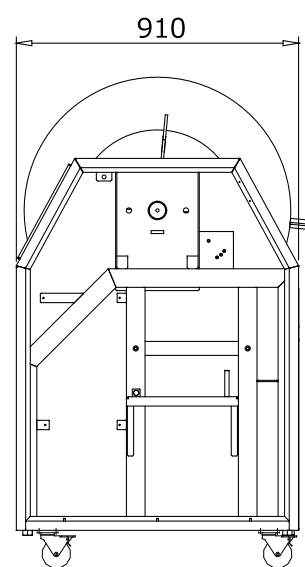
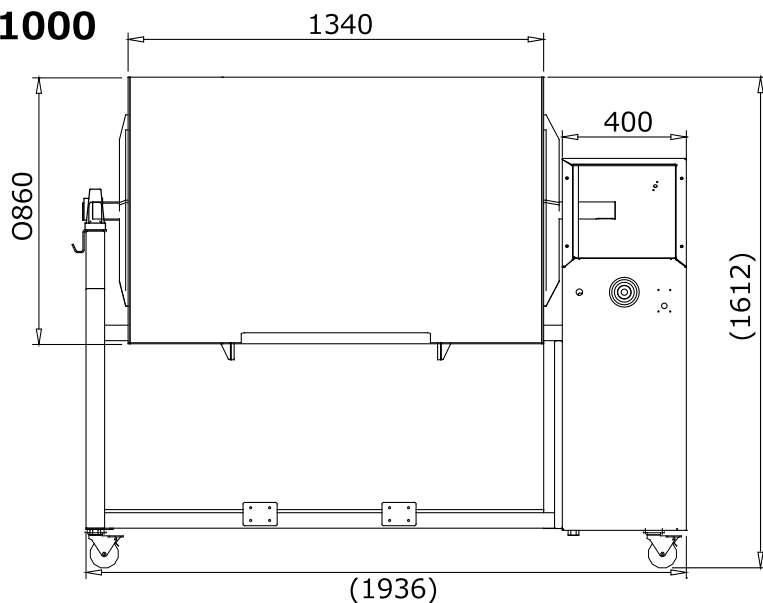
電源	100V 単相 15A / 200V 単相 15A	100V 単相 30A / 200V 単相 15A
投入可能原料	100~150kg ^{※1}	200~300kg ^{※1}
外寸	1454mm(L) × 910mm(D) × 1612mm(H)	1936mm(L) × 910mm(D) × 1612mm(H)
重量	480kg	530kg

※1 原料の種類やレシピによって変わります

TMC-500



TMC-1000



東亜交易株式会社

〒167-0051 東京都杉並区荻窪4-29-10 中田第2ビル
TEL: 03(3220)2411 FAX: 03(3220)2424
URL: <http://toa-koeki.co.jp> e-mail: toaco@toa-koeki.co.jp