

# 味噌チヨッパー

MMK-132/232

MMK-132J/232J

架台部はオールステンレスでいつまでも清潔、衛生的！  
味噌加工場に最適です！



MMK-132/232

衛生的

処理量  
300kg/時間

※味噌漉しの場合

※簡易袋詰は条件により処理量が変わります。

簡易袋詰機能  
MMK-132J/232J

※商品の粘度により袋詰できない場合があります。



MMK-132J/232J

## 特長 1 衛生的

- ◆架台部にステンレスを使用、サビの発生がなくいつまでも清潔、衛生的です。
- ◆使用後は工具を使わずに簡単に取り外しができ掃除することができます。

## 特長 2 簡単操作

- ◆誰でも簡単に味噌漉しができます。1時間当たり300kgの仕込味噌ができます。

## 特長 3 簡易袋詰機能 (MMK-132J/232J)

- ◆ノズルとフットスイッチで任意に袋詰できます。(※定量充填ではありません。フットスイッチを押した分だけ味噌を押し出す機能です)

	MMK-132	MMK-232	MMK-132J	MMK-232J
処理量	味噌漉し：300kg/時間 ※1			
処理量	—	簡易袋詰：使用条件により変わります		
架台材質	SUS304			
本体寸法	420W×750D×870H			
重量	45kg			
定格電圧	100V	三相200V	100V	三相200V
定格容量	750W			
付属品	押し棒、専用オイル			
充填用追加部品	—	袋詰用プレート、ノズル、フットスイッチ		

※1 麴、蒸し大豆、塩、種水を混合したもの、プレート穴径4mmの場合



池田機械工業株式会社

<http://www.ikedakikai.co.jp>

〒999-3102 山形県上山市新金谷50-2

TEL.023-695-6001 FAX.023-695-6002

販売店

# MMK-132J / 232J 簡易袋詰方法

## セット内容



- ①ノズル (外寸Φ51)
- ②フットスイッチ
- ③袋詰用プレート (孔径Φ22)

## 簡易袋詰方法

※安全のため、必ず電源プラグを抜いて作業して下さい。



1

リングを外します



2

プレートを取り替えます



3

ノズルをリングに入れます  
※しっかり奥まで挿入してください



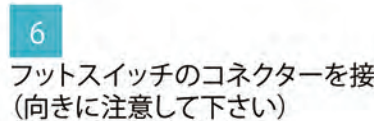
4

本体に取り付けます



5

本体のスイッチを「フットスイッチ」に切替えます



6

フットスイッチのコネクターを接続します  
(向きに注意して下さい)



7

フットスイッチを踏み続けると動作します  
フットスイッチを離すと停止します