

# 味噌チョッパー

MMK-132/232

架台部はオールステンレスでいつまでも清潔、衛生的！  
自家製味噌、グループでの味噌作りの強い味方！

衛生的

充填機能

※オプション装着時

処理量

300kg/時間



写真はMMK-132/232

## 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

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

## 特長 3 機能追加

- ◆オプションのアタッチメントで充填機能を追加することができます。(MMK-132J/MMK-232J)

処理量	300kg/時間 ※1
架台材質	SUS304
本体寸法	420W × 750D × 850H
重量	45kg
定格電圧	MMK-132/MMK-132J: 100V MMK-232/MMK-232J: 三相200V
定格容量	750W
付属品	4mmプレート、ナイフ、押し棒、専用オイル

※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  
製品改良のため予告なく仕様を変更する場合があります。



池田機械工業株式会社

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

〒990-2338 山形市蔵王松ヶ丘2丁目2-9

TEL.023-695-4000 FAX.023-695-4001

販売店

オプション

# 簡易充填機能追加 (MMK-132J/232J)

## セット内容



- ① 充填ノズル
- ② フットスイッチ
- ③ 濾用プレート (1.9mm)  
または、充填専用プレート

## 充填機能追加手順

※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

充填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」に切換えます



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