

# 連続真空マッサージャー

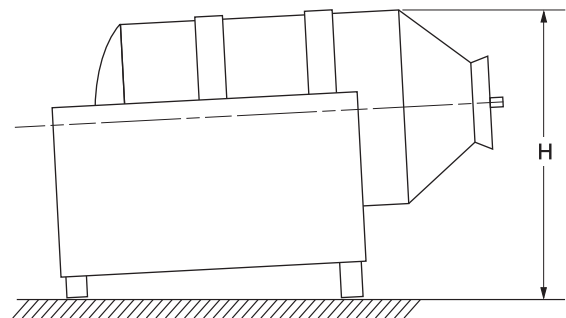
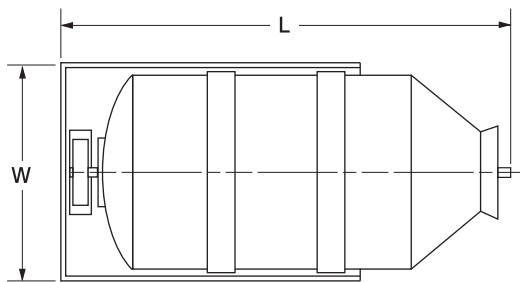
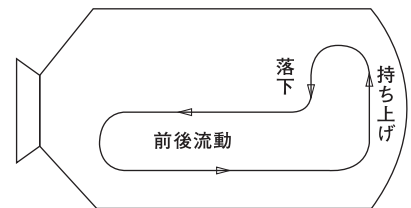
肉へのダメージを極力おさえ、やさしいマッサージを行います

**LUTETIA**  
ルテシア社(フランス)



## 特長

- 巻貝構造でダメージの少ないマッサージ
- 連続真空運転(常時真空引き)
- PLCによるスピード・時間制御
- 材料投入は専用移動式ローダー
- 材料取出しは逆転による自動排出
- ダブルジャケット式自己冷却システム(オプション)



## 仕様

仕様	機種	Type 0	Type 1	Type 2	Type 3	Type 4	Type 40	Type 400	Type 5
材料投入量 (最大)		100kg 120kg	350kg 400kg	800kg 900kg	1200kg 1300kg	1500kg 1600kg	1800kg 2000kg	2400kg 2600kg	3400kg 3600kg
機械寸法 (mm)		1470(L) 910(W) 1990(H)	2165(L) 1240(W) 1970(H)	2600(L) 1310(W) 1980(H)	2850(L) 1470(W) 2020(H)	3300(L) 1470(W) 2020(H)	3820(L) 1570(W) 2100(H)	3900(L) 1820(W) 2265(H)	3945(L) 2060(W) 2480(H)
電源		200V 3kW	200V 6.5kW	200V 6.5kW	200V 6.5kW	200V 6.5kW	200V 7.5kW	200V 7.5kW	200V 7.5kW
機械重量 (シングルジャケット)		260kg	700kg	1000kg	1150kg	1300kg	1500kg	1800kg	2500kg

※材料投入量は、解凍状態・製品の注入 または マリネの割合と密度によって異なります。

※改良の為、仕様は予告なしに変更される事があります。

