

# 筋切機

Auto Tenderizer

# ATR400 300

専用機シリーズ

Specialized  
Food-Processing  
Machines



## 肉のグレードアップに!

グッド  
メンテナンス



株式会社 秋山機械

〒421-0106 静岡市駿河区北丸子1-30-10  
TEL. 054-259-2779 FAX. 054-259-2995

[販売代理店]

# ATR400 300

- ・牛・豚・羊等、生鮮肉の筋切機としてご利用いただけます
- ・肉の質がグレードアップします
- ・小型で移動が簡単です
- ・オールステンレスなので、衛生的でさびません
- ・コンベアに肉を投入するだけで、筋を切ります
- ・テンダーライズされたあとは目立ちません
- ・刃が1枚ごとに簡単に取り替えられます
- ・刃先が逆M型なので、硬い筋も完全に切ります
- ・各部の安全カバーにはインターロックがついています
- ・機構が簡単なので故障が少ないです



283本 (ATR400)の逆M型刃



コンベア洗浄台



刃ユニット洗浄台

## 仕様 (ATR400/300) コンベア・刃ユニット洗浄台付

処理能力	2000kg/H (Max) / 1700kg/H (Max)
投入口寸法	W350(ベルトW400)/W260(ベルトW300) x H100 mm
刃の形状/数	逆M型 283本/214本
フレーム	SUS304
コンベア	無段変速装置の調整ネジにより5~48mm 送りが可能
モーター	200V 三相交流 1.5kw/0.75kw
機械寸法	W700xD1215xH1480 / W580xD985xH1440 mm
機械重量	380kg / 260kg

●弊社では、常に改良を心掛けておりますので、カタログの写真、仕様が納入製品と多少異なることがあります。あらかじめご了承ください。

## 株式会社 秋山機械

〒421-0106 静岡県静岡市駿河区北丸子1-30-10  
TEL.054-259-2779 FAX.054-259-2995  
<https://www.akiyamakikai.co.jp/>

代理店名