

ミートテンダーT20

WTR-T20



進化を遂げた、プロのための卓上ミートテンダー
オールステンレス & 2-in-1 コンバーチブル設計



美しさと剛性を兼ね備えたSUSボディ



WTR-D4・WTR-D7(駆動ユニット) との
組み合わせイメージ

導入のメリット

- ◆ 資産価値の維持:耐食性が高いため、5年後、10年後も高いパフォーマンスを維持。
- ◆ 人件費・リスクの削減:圧倒的な清掃のしやすさと安全性により、教育コストと労災リスクを低減。
- ◆ 省スペース:2台分の機能を1台のスペースに集約。狭い厨房を有効活用。

衛生

ステンレス仕様

アルミベースからオールステンレスへ。
腐食を寄せ付けず、丸洗い可能な最
高峰の衛生管理を実現。

信頼

新設計・高剛性

駆動部の構造をゼロから見直し、過酷
な現場での連続使用に耐え、故障リス
クを最小限に。

安全

次世代安全基準

投入部のガード強化と安全機能を搭
載。不慣れなスタッフでも安心して操
作可能。

■ 材料の進化:アルミからステンレスへ

長年の使用による「腐食」や「剥離」の心配がないステンレス製。
HACCP義務化に最適な選択です。

■ 駆動部:軸構造の大幅改良

ベアリングと軸の受けの剛性を強化。お肉の抵抗に負けないスム
ーズな回転と、長期的な耐久性を約束します。

■ メンテナンス性の向上

工具不要で分解可能。分解したパ
ーツが刃物ラックへ早変わり。
毎日の清掃時間を短縮します。

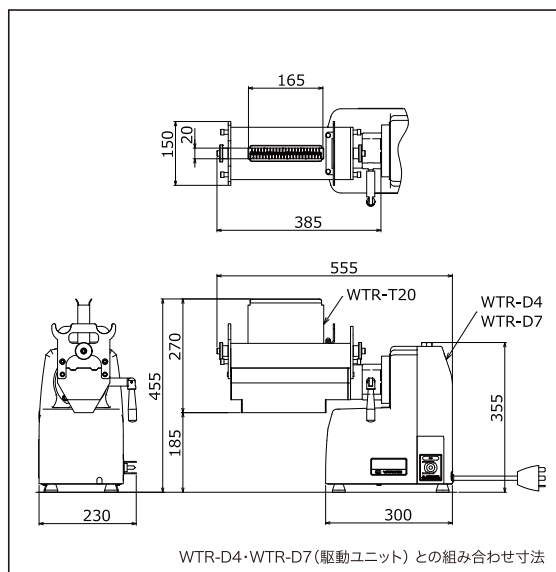


■ 1台2役のコンバーチブル

駆動ユニットからミートテンダーを外
し、別売りのミンチユニットを装着。ス
テーキ・とんかつの仕込みからハンバ
ー作りまでこれ1台。



■ 外形寸法図



■ 仕様

製品名	ミートテンダーT20
型式	WTR-T20
外形寸法	幅150x奥行385x高さ270mm
重量	11kg
加工可能寸法	幅165x厚さ20mm
推奨処理温度	-2℃以上(材料による)

製品名	ミートテンダー駆動ユニットD4	ミートテンダー駆動ユニットD7
型式	WTR-D4	WTR-D7
外形寸法	幅230x奥行300x高さ355mm	幅230x奥行300x高さ355mm
重量	25kg	25kg
定格電気容量	出力:0.4kW 定格電流:8.5A	出力:0.735kW 定格電流:3.5A
定格消費電力	230W/200W (50/60Hz 無負荷時)	210W/180W (50/60Hz 無負荷時)
推奨使用電源設備	単相100V 50/60Hz 15A以上 使用時間30分	三相200V 50/60Hz 20A以上

WATANABE
WATANABE FOODMACH CO.,LTD.

ワタナベフマック株式会社

本社:名古屋市市中川区露橋2丁目12番26号

TEL052-361-8511 FAX052-361-8490

URL: <https://www.foodmach.co.jp/>

販売店