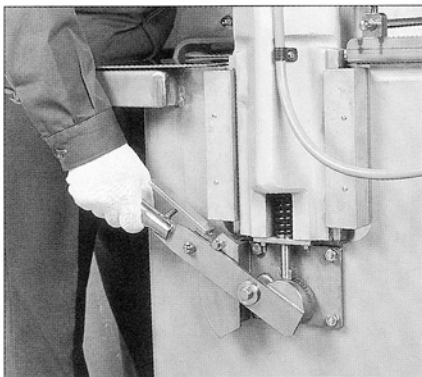


幅広い用途で高性能を発揮します

鮪・カジキ・鰹を始めとするあらゆる冷凍魚の切断・加工に最適です。特に天羽はね(回し切り)などの二次加工をハイスピードでこなします。その他、氷・冷凍肉・ロブスター・網エビ・カニなどの冷凍魚以外の食材一般の切断・加工等にも幅広くご利用できます。

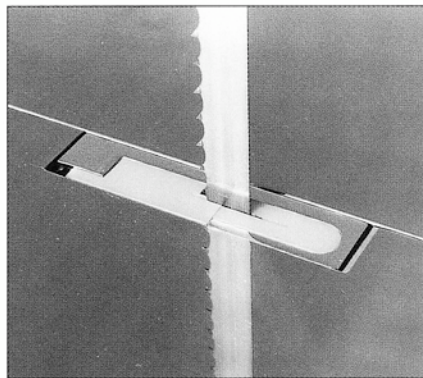
めんどろな鋸刃張りもワンタッチ

鋸刃の張り調整に、煩わしいハンドル操作は不要です。V16はテンションレバーによりワンタッチで操作できます。



高歩留まりの美しい切断面

テーブル面の口木により鋸刃のブレをふせぎます。また、高速回転のうえ鋸刃が薄いので製品の切断面が美しく、仕上げ加工に最適。しかも高歩留まりを実現しています。



使いやすさと安全作業を追求します

広いテーブルで作業効率もアップ。定規つきテーブルなので一定寸法での正確な切断が可能です。切断に要する引き割り高さに応じて鋸刃安全カバーがスライドするなど、安全性にも留意しています。

場所をとらない省スペースサイズ

占有面積は1㎡以内という、狭い場所でも威力を発揮するコンパクトマシンです。

メンテナンスが簡単

帯鋸刃の脱着を容易にし、テーブルの取り外しもワンタッチで、工具なしで行える簡単メンテナンス。女性にも負担がかりません。

水洗いにも強く衛生的

お使いいただく環境を考慮して、上部フレームはアルミ合金、その他はステンレス製です。水、塩分、サビに強く衛生的です。

お客様のニーズにお応えします

鋸刃の厚さは0.5mmと0.36mmの2種類が用意してあります。用途に応じて最適のものをお選びください。またその他の仕様変更も承っております。

姉妹機

V16-S (片側テーブルスライド式)

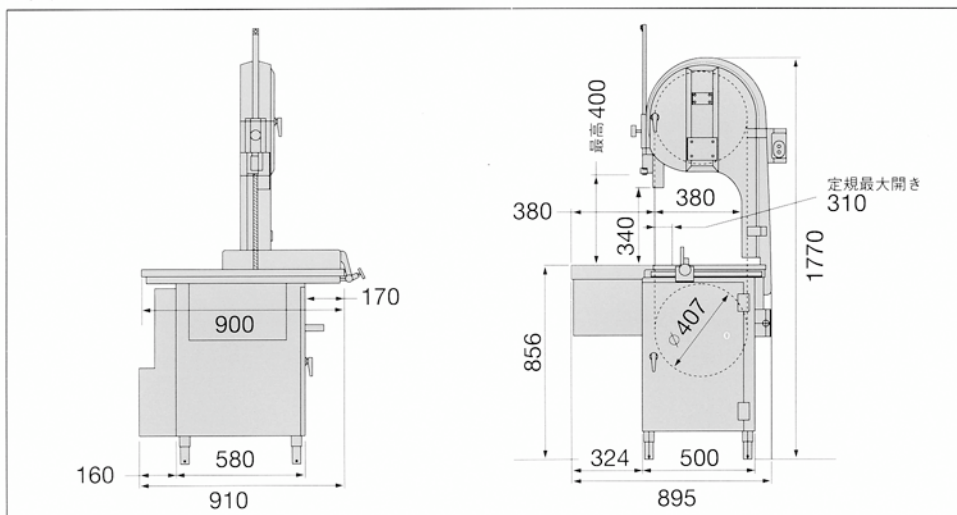
定型の食材を両手で安全に、効率良く切断。

V16-ST (両側テーブルスライド式)

切断面が厚く、重量のある食材に最適。

■機械寸法図

単位 mm



仕様

最大引き割高さ	340mm(カバー無し400mm)
テーブル寸法(幅×奥行)	870×910mm
テーブルの高さ	856mm
機械寸法(幅×奥行×高さ)	950×1000×1770mm
機械重量	250kg
帯鋸刃寸法(幅×厚さ)	16×0.5(0.36)mm
電源	200V 三相交流 50/60Hz
モーター	全閉外扇形 4P 1.5kw
帯鋸刃周速度	1340/1610m/min
タイヤ回転数	1050/1260rpm

●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。あらかじめご了承下さい。

株式会社 秋山機械

〒421-0106 静岡県静岡市北丸子1-30-10
TEL.054-259-2779 FAX.054-259-2995

代理店名