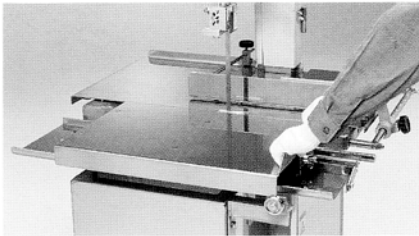


V16S V16ST



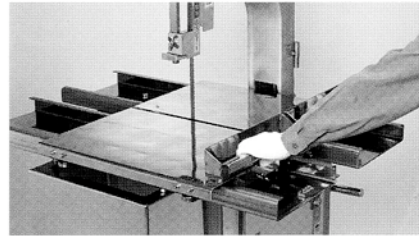
定型の食材にV16S

切断・解体の終了した鮭・カジキ・鰹など冷凍鮮魚の2次加工に最適です。フィッシュブロック、冷凍肉等、食材の定寸切りに便利な片側テーブルスライドタイプ。定型の食材を両手で安全に、しかも効率よく加工できます。定規つきテーブルなので一定寸法での正確な加工も可能です。



重量のある食材にV16ST

テーブルの両面がスライドする安全、省力型のV16ST。冷凍肉、氷など切断面が厚く、重量のある食材にご利用ください。もちろん鮭など、大型の冷凍鮮魚の2次加工にも威力を発揮します。高速回転の薄型の鋸刃によって、切断面の美しい仕上げ、高歩留まりを実現しています。



めんどろな鋸刃張りもワンタッチ

鋸刃の張り調整はテンションレバーでワンタッチ。煩わしいハンドル操作は不要です。

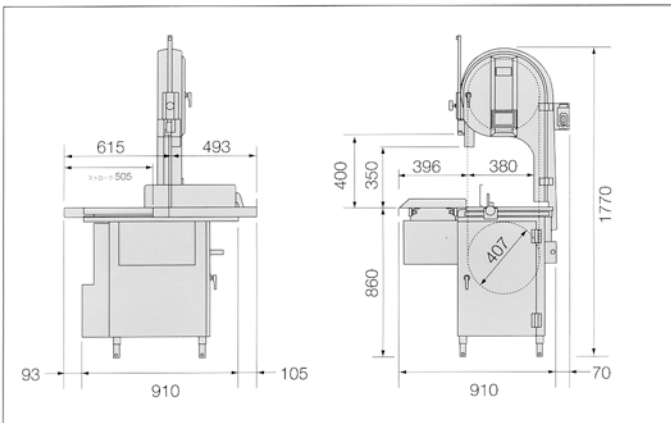
衛生的で簡単メンテナンス

鋸刃の脱着や、テーブルの取り外しも工具なしで簡単にできます。ですから、毎日の点検・清掃が負担になりません。上部フレームは軽いアルミ合金。テーブル面などその他はステンレス製で水、塩分、サビに強く、いつも衛生的です。

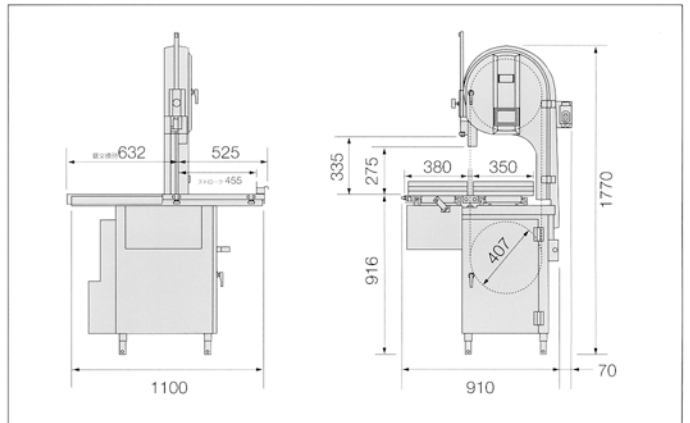
お客様のニーズにお応えします

鋸刃の厚さは0.5mmと0.36mmの2種類を用意しています。用途に応じてお選びください。またその他、お客様のニーズに合わせた仕様変更も承っております。

■ V16S 機械寸法図



■ V16ST 機械寸法図



仕様	V16S	V16ST
最大ひき割高さ ()は鋸刃カバーをはずした時	350mm (400mm)	275mm (335mm)
テーブル寸法	固定側 470×900mm	730×500mm
(幅×奥行)	スライド側 380×600mm	730×500mm
テーブルの高さ	860mm	916mm
機械寸法 (幅×奥行×高さ)	910×1100×1770mm	910×1100×1770mm
機械重量	250kg	260kg
電源	200V 三相交流 50/60Hz	200V 三相交流 50/60Hz
モーター	全閉外扇形 4P 1.5kw	全閉外扇形 4P 1.5kw
帯鋸刃周速度	1340/1610 m/min	1340/1610 m/min

リースのご利用もどうぞ

リースをご利用になれば、月々わずかなお支払いで、すぐにご使用になれます。リースについては、係りのものにご相談ください。

●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

〒421-01 静岡県静岡市北丸子1-30-10
TEL.054-259-2779 FAX.054-257-1738
FAX.054-259-2995

代理店名