

幅広い用途にV16S-plus

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、プレートアイス・フィッシュブロック・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いただけます。テーブル面の口木により鋸刃のブレを防ぎます。また高速回転の上、鋸刃が薄いので、製品の切断面が美しく、高歩留まりを実現しています。



仕様

最大ひき割り高さ()は鋸刃カバーを外した時	350mm (400mm)
テーブル寸法	固定式 870 × 900mm
(幅 × 奥行)	スライド式 固定側 470 × 900mm ・ スライド側 360 × 500mm
テーブルの高さ	860mm
機械寸法(幅 × 奥行 × 高さ)	910 × 1100 × 1770mm
機械重量	250kg
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	1340/1610 m/min

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。

定型の食材にV16S-plus

固定式テーブルを片側スライド式へと交換できますから、プレートアイス・フィッシュブロック・冷凍肉などの食材の定寸切りにも威力を発揮します。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。テーブルの交換作業もひとりで簡単に行えます。



面倒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。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。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。また、氷加工用にはアイスがつきにくい樹脂製テーブルをご用意しています。

お客様のニーズにお応えします

鋸刃の種類も用途に応じて最適なものをお選びいただけます。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。



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
 メンテ直通 TEL.054-256-0966
<http://www.akiyamakikai.co.jp/>

代理店名