

食品加工
マルチフローズンスライサー

不定型・定型加工対応

Food Processing
Multi Frozen Slicer

MFS350

不定型な食材のスライスを実現

今までになかったスライス加工技術です。不定型で凹凸のある鰹や食肉など、お客様の用途に合わせて専用仕様をご用意します。



切断面が鮮やかです

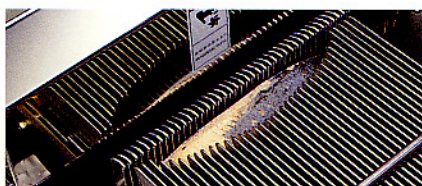
薄い丸鋸刃が大変にきれいな切断面を可能にしました。また、冷凍状態で切断しますから鮮度が落ちません。

高作業効率と高歩どまり

切粉の付着がきわめて少なく、すぐれた作業効率と高い歩どまりを実現しました。

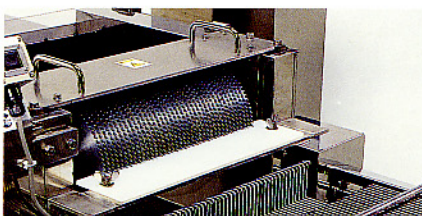
使いやすさを追求しました

操作は食材をクランプユニットに入れて、自動運転スイッチを押すだけ。だれでも簡単に使うことができます。



安全設計です

カッターカバーが開いているときは運転スイッチがはいりません。また、非常停止装置が緊急時の危険を防ぎます。



掃除が簡単で衛生的

エアブローガンの働きで、切り屑を安全に、すばやく処理できます。また、オールステンレス製ですから、汚れやサビに強く、簡単に丸洗いができます。

多様な切断ができます

オプションのカッター・クランプユニットをご用意していただければ、異なるサイズを切断できます。

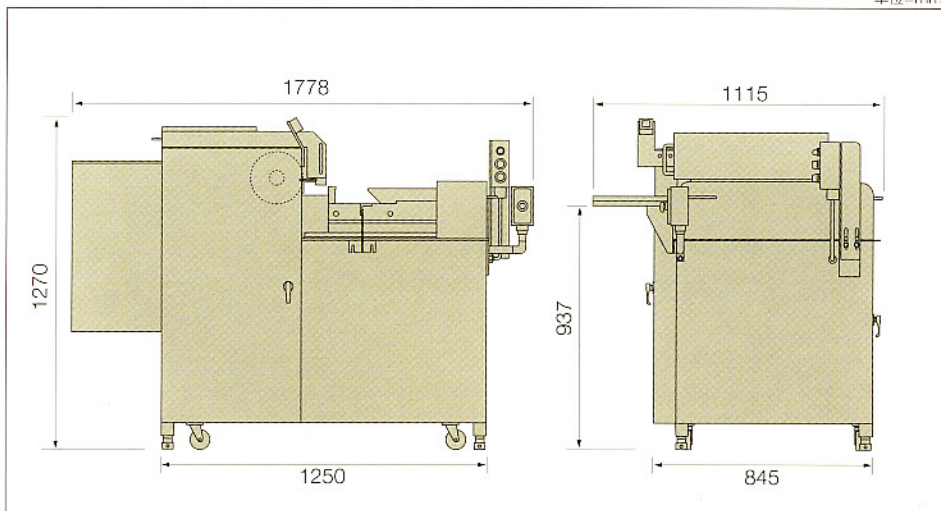
姉妹機

Food Processing Multi Frozen Slicer MFS260 (定型加工対応)

寿司種、鉄芯、サク取り、フィッシュブロック等、定型の食材の加工にご利用ください。

■機械寸法図

単位=mm



仕様

食切 材断 サイ ス	高さ	最大 60mm
	幅	最大350mm
	長さ(前進方向)	最大 80mm
スライス厚み	最小 8mm	
切断枚数	最大38枚	
チップソー (アサリ幅)	1.0mm~1.3mm	
チップソー回転数	2590/3110 rpm	
チップソー周速度	1670/2000 m/min	
1サイクル	約8~15秒	
機械寸法 (幅×奥行×高さ)	1115×1778×1270mm	
機械重量	590kg	
電源	200V(50/60/Hz)	
主モーター	11kw×4p(配線遮断容量50A)	
エアコンプレッサー(オプション)	1.5kw	

●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

〒421-01 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