

食品加工带锯机

LARGE

Food Processing Band Saw

600S

AKIYAMA

最适合用于冷冻金枪鱼切割
加工的高性能设备

适用于金枪鱼·柴鱼
四段加工及鱼块等切割加工

用途多种多样



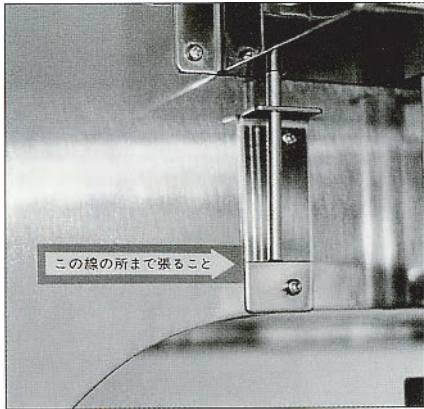
发挥用途广泛的高性能

可快速对金枪鱼、旗鱼、柴鱼等各类冷冻食品进行解体・切割・加工。

用量规维持一定的带锯刀张力

带锯刀张力状况对切割・加工作业的品质和安全有着重要影响。

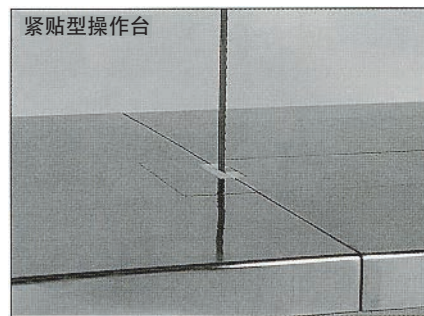
AKIYAMA制600S机型特有的特殊量规装置，能将带锯刀维持在一定且适当强度。



追求便捷性

大型操作台更适合金枪鱼等鱼身较大的食材加工。标准款“带槽型”可以将金枪鱼鱼鳍插入槽中固定鱼身，简单且安全的进行中间切割。

“紧贴型”主要用于柴鱼四段切割加工，但也可以用于其他多种鱼种的加工。



安全优先是AKIYAMA的基本理念

带锯刀可以根据切割高度，使用带锯罩盖住多余部位，保证作业安全。并且在带锯刀防震装置与紧急手柄下功夫，进一步提高安全

维护更简单

维护工作更加简单。带锯刀可以轻松拆卸，操作台的中盖可一键完成。因此带锯刀周围的点检与清洁更加简单。

无需额外加油、清理。

转轮为标准装置，移动更容易，设备周围的清理更简单。

耐久性更优秀

设备本身为全不锈钢结构。

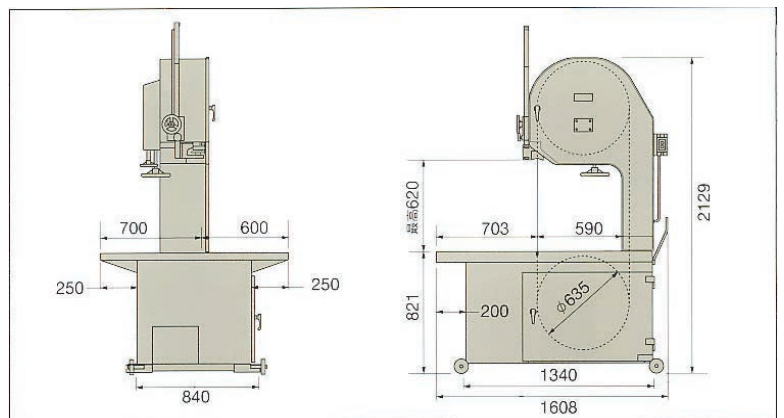
具有优良的耐腐蚀性，防锈效果更好，更卫生。

全国专业人士共建业绩

600S为了在大型冷冻库进行高速加工而开发的设备。600S上吸收了烧津、清水、三崎三大主要产地为首的大型金枪鱼加工从业者提供的宝贵经验建议。可以轻易进行冷冻金枪鱼等高级鱼身切割加工，鱼骨弯曲切割。加工效率更高，产量更高。

规格

最大切割高度：	620mm
操作台尺寸（宽×深）：	1500×1300mm
操作台高度：	820mm（无转轮800mm）
设备尺寸（宽×深×高）	1608×1300×2129mm
设备重量	600kg
带锯刀尺寸（宽×厚）	35×0.8mm或者50×0.9mm
电源	380V 三相交流 50Hz
电机	全封闭外扇型4P 3.7kw
带锯刀周速度（标准/高速）	1310m/1570m/min
转轮转速	660/790rpm



注释：我司一直致力于产品改良改进，故表内照片・规格与实际实物有少许出入，望事先知晓。