

食品加工バンドソー

LARGE

大型

タイプ

Food Processing Band Saw

# 600ST

AKIYAMA

安全でムダのない切断

冷凍鮮魚や生鮮魚（マグロ・カツオ・カジキ）の切断解体、冷凍食品（フィッシュブロック等）の切断加工と、幅広く活躍します。

スライド方式で、ワイドに切断  
オールステンレス多用途バンドソー  
大きな魚の切断作業もラクラク



グッド  
メンテナンス



### 高性能両側スライドテーブル

両側のテーブルがスライドする、大型バンドソーの標準機600Sの姉妹機です。安全かつ省力型のスライドテーブルで、作業効率も高まります。

冷凍鮮魚や生鮮魚(マグロ・カツオ・カジキ)の切断解体、冷凍食品(フィッシュブロックなど)の切断加工と、幅広く活躍します。

魚種、魚体に合わせて、AKIYAMAのA16、400S等とラインを組んでご利用ください。



### 衛生的で簡単メンテナンス

帯鋸刃の脱着も用意で、テーブルの一部がワンタッチで開閉しますので、毎日の点検、清掃が負担になりません。

注油、グリースアップの必要はありません。車輪は標準装備ですから、移動も容易です。また、本体はステンレス製で、耐腐食性に優れ、水、塩分、サビにも強く衛生的です。

### 仕様

最大ひき割り高さ	600mm
テーブル寸法(幅×奥行)	1,020×1,220mm
テーブル面高さ	810mm(車輪付830mm)
機械寸法(幅×奥行×高さ)	1,500×1,530×2,125mm(車輪付2,145mm)
機械重量	720kg
電源	200V 三相交流 50/60Hz
モーター	3.7kw×4p

### もちろん安全設計

帯鋸刃はひき割り高さに応じて不要部分を覆う鋸刃カバーの装備など、安全設計です。

### お客様のニーズにお応えします

帯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。

●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

〒421-0106 静岡県静岡市駿河区北丸子1-30-10  
TEL.054-259-2779 FAX.054-259-2995  
<http://www.akiyamakikai.co.jp/>

代理店名