

Food Processing Band Saw

# A450

AKIYAMA



静かなバンドソーの回転  
コンパクトな環境対応型マシーン

## 1 テンションレバー

テンションレバーで帯鋸刃の脱着がワンタッチ

## 2 全解放テーブル

テーブルが左右にオープン コーナーまで清掃簡単

## 3 モーター直結ドライブ

スイッチOFFと同時にブレーキ作動

## 4 インバーター変速

最適な帯鋸刃周速度に設定可能

## 5 安全プーリー

両ツパ付きホイールで安全性もアップ

## 6 高速回転

切り粉のつきにくい高速回転を実現

レンタル  
OK!  
月38,000円より

グッド  
メンテナンス



### 幅広い用途の高性能機

鮪・カジキ・鯉の二次加工に最適です。コロ切り、板、サク取り加工から、切り身などの仕上加工にも活躍します。その他、冷凍肉、ロブスター、カニなどの冷凍魚以外の食材の切断・加工にも最適です。

### 帯鋸刃張りがワンタッチ

帯鋸刃の脱着が簡単で、面倒だった帯鋸刃張りもテンションレバーで手早く、小さな力で操作できます。



### 安全設計を実現

両ツバ付きホイールの採用で、作業中、帯鋸刃が外れにくくなりました。また、スイッチOFFと同時にブレーキがかかり帯鋸刃の回転はストップ。

### 仕様

最大ひき割り高さ	450mm
テーブル寸法 (幅×奥行)	730×980mm
テーブルの高さ	880mm
機械寸法(幅×奥行×高さ)	977×980×1870mm
機械重量	280kg
電源	200V 三相交流 50/60Hz
モーター	全閉外扇形 4P 0.75-2.2kw

### 清掃がカンタン

カバーやホイールは簡単に取り外すことができます。また、テーブルを左右に開くことができるなど、洗浄のしやすさを考慮しています。しかも、カスを盤上に落とさないカス受け皿と、本体下部のカス受け箱により、切り屑をすばやく処理できます。掃除のときに楽に移動できる大型キャスター付きで、本体はさびにくいオールステンレス製。A450はいつも清潔です。



### スピード調整で切断面を美しく

インバーターの搭載により、食材に合った回転数を事前に選ぶことができ、任意のスピードを設定できます。この機能を使うことで、より美しい切断面が可能になりました。もちろん、切り粉の少ない高速回転も可能です。

### モーター直結ドライブを採用

ホイールはダイレクトドライブで回転します。そのためパワーロスがなく、バンドソーの回転音小さくなり、振動も少なく静粛性が格段にアップしました。

### 本体はすべてステンレス

耐久性もバツグンです。サビにも強く衛生面も一段と向上しました。(SUS304)

### 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。

### レンタルをご活用ください

- ・ご契約期間は1か月単位です。
- ・ご予約・ご解約は1か月以上前をお願いします。
- ・輸送運賃・搬入設置費用・回収運搬費用を別途申し受けます。
- ・帯鋸刃・口木などの消耗品の費用は含まれておりません。

詳しくは営業までどうぞ。

●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  
<https://www.akiyamakikai.co.jp/>

代理店名