

刺身、鉄芯、食肉等の加工に

AKIYAMA

食品加工 定型加工対応 マルチフローズンスライサー

Food Processing Multi Frozen Slicer MFS260

操作は簡単

1.2 アクション

① 食材を
クランプユニットに
セット

② 自動運転
スイッチを押す

緊急時の危険を防ぐ
非常停止装置

エアブローガン装備ですから、
作業中の掃除が簡単

専用機シリーズ

Specialized
Food-Processing
Machines

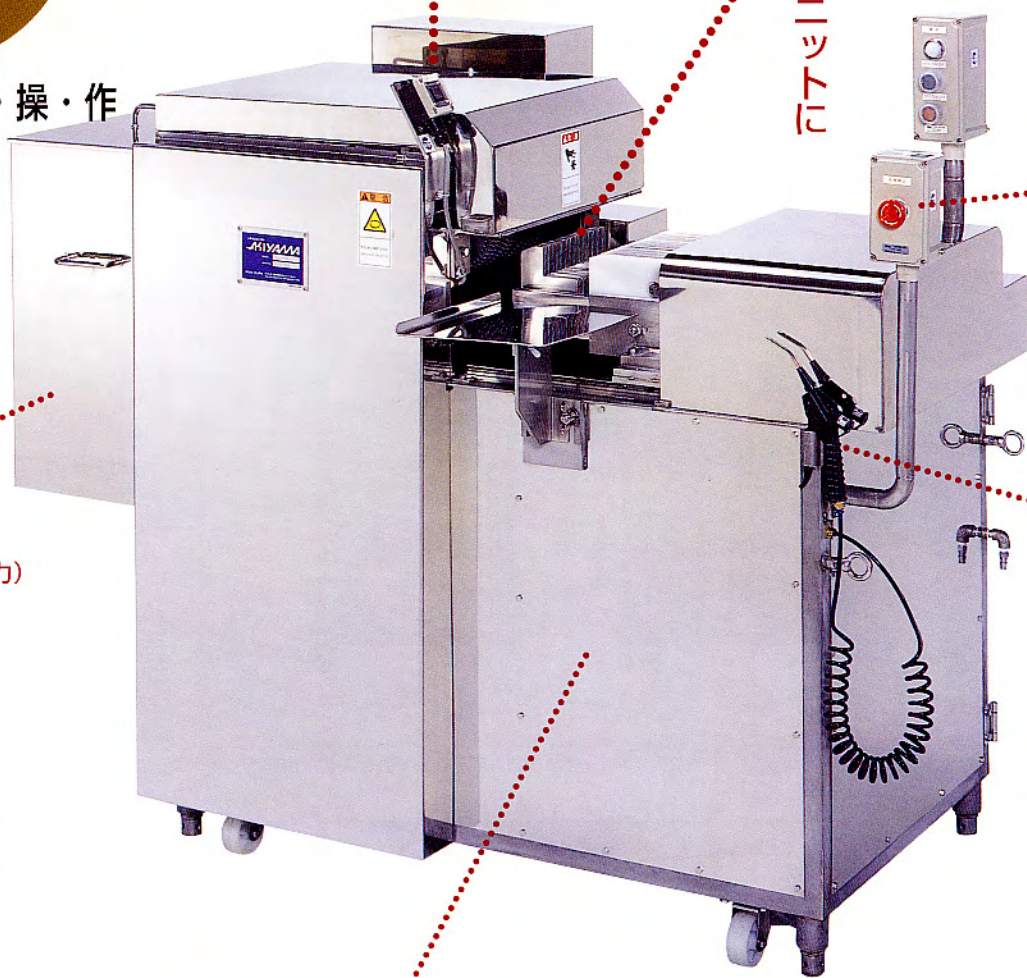
か・ん・た・ん・操・作

モーター馬力は
余裕の5.5kw (7馬力)

グッド
メンテナンス



オールステンレス製



食品加工
マルチフローズンスライサー

定型加工対応

Food Processing
Multi Frozen Slicer

MFS260

多目的な用途に使えます

寿司種、鉄芯、サク取り、フィッシュブロック、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

切粉の付着がさわめて少なく、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

エアブローガンの動きで、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

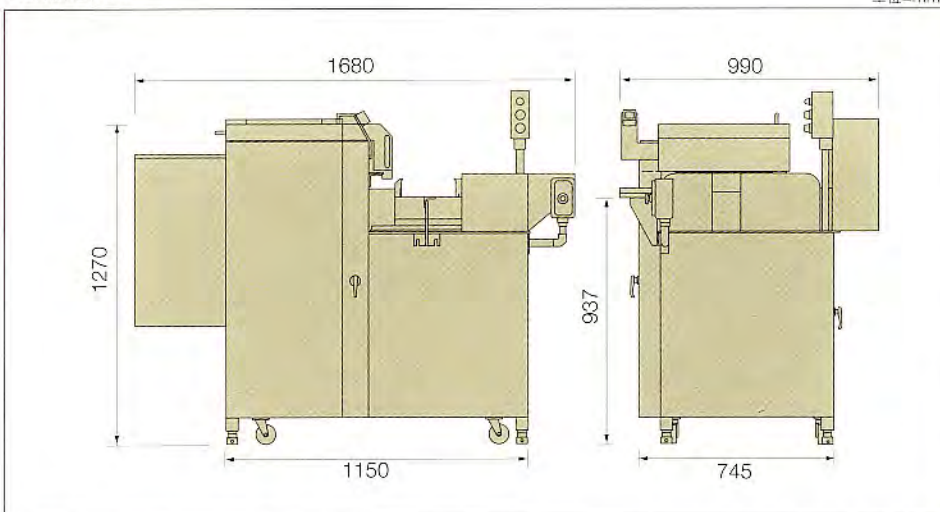
オプションのカッター・クランプユニットをご用意していただければ、異なるサイズを切断できます。

姉妹機

Food Processing Multi Frozen Slicer
MFS350 (不定型・定型加工対応)

鯉のたたき、食肉等、不定型の食材の加工にご利用ください。

■機械寸法図



仕様

用途別 食材サイズ	寿司種用	40×80×200mm
	フィッシュブロック用	60×120×260mm
	サイコロ用	20×20×260mm
	鉄芯用	20×200×260mm
	サク取り用	60×180×260mm
スライス厚み	5-25mm	
切断枚数	9~34枚	
チップソー (アサリ幅)	0.8mm	
チップソー回転数	2590/3110rpm	
チップソー周速度	1670/2000m/min	
1サイクル	約8-15秒	
機械寸法 (幅×奥行×高さ)	990×1680×1270mm	
機械重量	440kg	
電源	200V(50/60/Hz)	
主モーター	5.5kw×4p(配線容量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

〒421-0106 静岡県静岡市駿河区北丸子1-30-10
TEL.054-259-2779 FAX.054-259-2995

代理店名