

鰹、食肉、刺身、鉄芯、等の加工に

AKIYAMA

食品加工

不定型・定型加工対応

マルチフローズンスライサー

Food Processing Multi Frozen Slicer

MFS350

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11kw (15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

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。

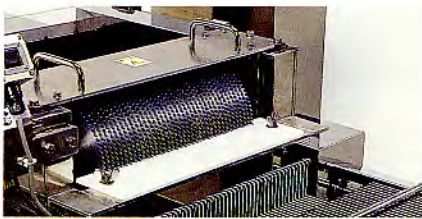
使いやすさを追求しました

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。

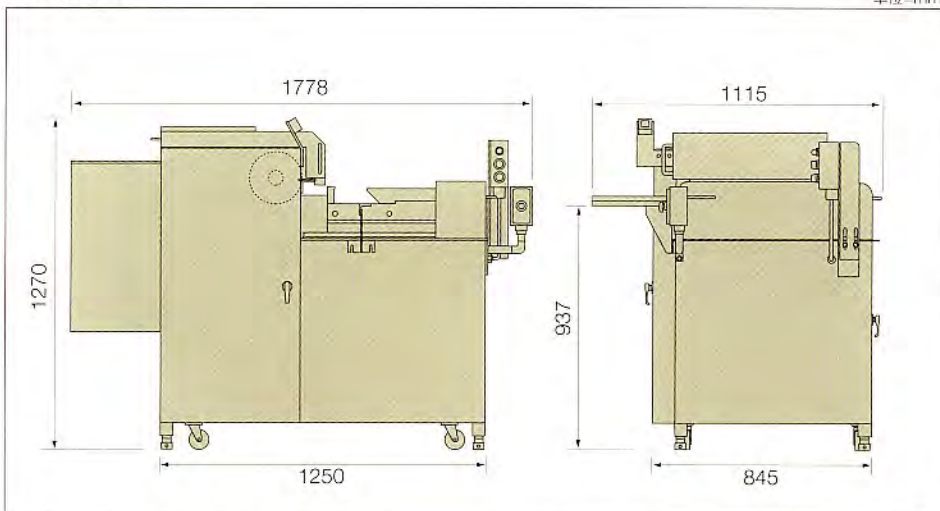
姉妹機

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

〒421-0106 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