

おすすめ

大きな魚体を切断するには定番の 600ST をご存じでしたか？

両側スライド式のテーブルで、力をかけずに切断できます

食品加工バンドソー 600ST

- ・最大ひき割り高さが600mmですから、大型の冷凍鮮魚・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）の切断加工に最適です。
- ・両側のテーブルがスライドするので、重い魚体を動かす労力を軽減できます。
- ・大きな筐体ですが、車輪付きで移動も可能です。



テーブルの一部がワンタッチで開閉
毎日の点検や清掃が簡単です

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



写真は冷凍マグロ加工場例：600S

お問い合わせは、株式会社 秋山機械 営業部まで TEL.054-259-2779

〒421-0106 静岡県静岡市駿河区北丸子1-30-10

さらに、ホームページでも…<http://www.akiyamakikai.co.jp/>