

おすすめ

省スペースでバックヤードにも最適！ 小型魚の加工もオールステンレスで

1. ホイールまでオールステンレスで、耐摩耗性、耐腐食性が高く衛生的。
2. 狭い店内でもジャマにならない省スペース。
3. サケ、サワラ、ギンダラ、赤魚、サバ、アジなどの小型魚の加工に威力を発揮します。

小型食品加工バンドソー TS-27



セリ棒受け金具・セリ台・上下ホイール・昇降装置・ベアリングケースなど、すべて腐食しにくいステンレス

食品加工バンドソー A16

小型魚だけでなく、マグロなどの二次加工や切り身加工などにも最適です。さらに、冷凍肉やカニ・ロブスターなどにもご利用いただけます。

もちろんホイールを含め、すべて腐食しにくいステンレス。

非常停止ボタン装備など、安全対策もバッチリです。



■仕様

機械サイズ： 1050×1000×1900 mm
テーブルサイズ： 950×900×850 mm
機械重量： 240kg
モーター： 三相交流 200V・2.2kw



■仕様

機械サイズ： 645×645×1620 mm (架台含む)
1270mm (架台含まず)
テーブルサイズ： 535×640×860 mm
機械重量： 140kg
モーター： 三相交流 200V・0.75kw

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/>