

サーモンサイザー



Salmon Slicer OA-406L

- 40度～75度の範囲で自由に斜めスライス
- スライス中の角度変更が可能
- サーモンの尾部までのスライスが可能
- スライスした製品を自動配列
- 本機は、ドイツ・ビゼル社のサイザーをベースに、独自の改造を施した設計。サーモンをはじめ、牛・豚・鶏肉や鮭・イカ・タコ・鰻などを斜めにスライスし、コンベアー上に配列します。
- 取出しコンベアーは、スライスされた肉片を自動的に配列。スピードもつまみ一つで自由に調整が可能。
- ベルトコンベアーは、オールステンレス製で、ベルトの脱着がワンタッチで出来、洗浄も簡単で衛生的です。

自由な角度で鱗列スライス



機械仕様 (標準機)

電 気	3相200V/0.8kw
原 料 温 度	0°C～7°C(原料により異なる)
スライス枚数	30～55ストローク/分
スライス厚み	0.5～12.0mm(0.1mm単位)
原 料 寸 法	幅200×長さ450×厚み60mm
機械本体寸法	幅1300×奥行800×高さ1590mm
コンベアー	幅220×長さ1200mm(別注可)
機 械 重 量	150kg

※予告なく本機の仕様を変更することがあります。 2015.06.01

www.mande.co.jp

株式会社 エム・アンド・イー 本 社：〒158-0097 東京都世田谷区用賀3-5-8 TEL.03-3709-0141 FAX.03-3709-0144
千葉営業所：〒274-0822 千葉県船橋市飯山満町1-836-5 TEL.047-425-5060 FAX.047-425-5070
埼玉営業所：〒330-0856 埼玉県さいたま市大宮区三橋1-595 TEL.048-668-0981 FAX.048-668-0982