

FRESH MEAT SLICER KSC-330Q

ミートスライサー

- 衛生的な脱着式ローラー、コンベアー採用
- 肉の幅に応じて肉載せ台の幅が調整可能
- プッシュロック式非常停止機構などの安全対策も万全



KSC-330Q

スライス速度



40~60/min

スライス厚



0~20mm



HANKOOK FUJEE INDUSTRIES

URL:<http://www.fujee.com>

FRESH MEAT SLICER KSC-330Q



生肉スライサー

1 上押しローラー 脱着式

上押しは、作業が一段と速く行えるアーム式を採用、簡単に作業ができます。清掃時もローラーが簡単に脱着できます。



2 カセット式脱着の ベルトコンベアー

肉送りコンベアーは軽いウレタンベルトを採用。ドリップが隙間に溜まる事もなく、洗浄も簡単で衛生的です。脱着は簡単なカセット式です。



3 幅寄せ肉押し装置

積載する肉の幅に応じて肉載せ台の幅が変更できて、高速スライス時でも肉載せ台の中で肉がしっかりと固定されます。



4 可倒式研磨装置

砥石に油脂が付きにくい可倒式研磨装置を採用。



安全対策

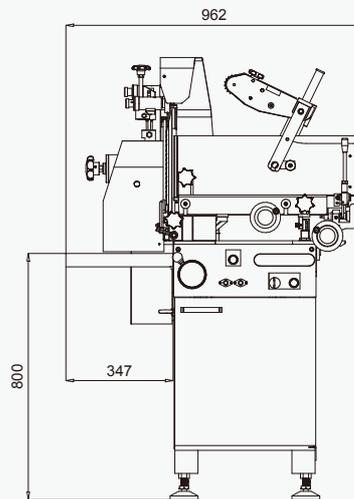
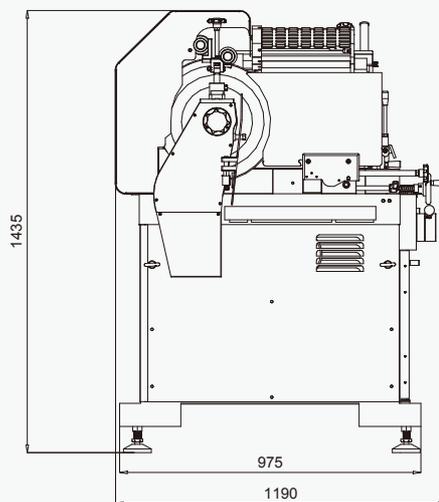
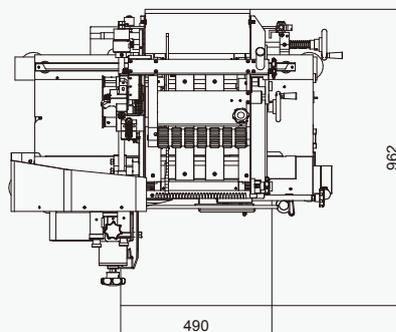
- 2ノッチ プッシュ式レバースイッチ
- プッシュロック式非常停止機構
- 当板インターロック機構
- 低電圧操作回路



スイッチ

非常停止

KSC-330Q



	KSC-330Q
機械寸法 (mm)	幅962×奥行1190×高さ1435
使用電源	三相 200V 1.5kw
機械重量	280kg
スライス速度	40~60枚/分 無段変速
スライス厚み (mm)	0~20
スライス可能寸法 (mm)	幅330×高さ200×奥行700
丸刃サイズ (mm)	φ385 ドイツ製

■ 輸入元



WADA CORPORATION

HANKOOK FUJEE INDUSTRIES 日本正規代理店

和田商事株式会社

〒454-0983 愛知県名古屋市中川区東春田1丁目123番地
TEL. 052-433-0558 FAX. 052-433-0557

<http://www.wadashoji.com>

E-mail : toiawase@wadashoji.com

■ 取扱店

