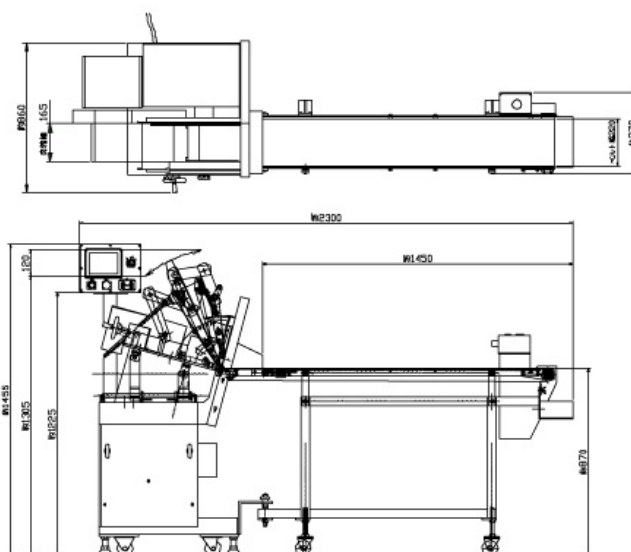


マルチスライサー-NYL-160S

- スライサー角度 35 度～65 度デジタル角度可変式
- 毎分 200 枚の斜めスライス配列！
- 生魚OK！サーモン、水産加工品スライス配列に対応。
焼肉材料、畜肉加工品にも使用できる汎用機。
- カラータッチパネル表示で明快操作。異常発生メッセージの表示のほか、メモリー機能の読み出し、書き込みも自在。
- 配列は任意。枚数設定の間欠配列もお望みのまま！
- 刃面に食用アルコールによるスクレーパー装備。
- ステンレス特殊刃物鋼を使用。
- HACCP を考慮した優れたメンテナンス性、衛生性。
- コンパクト設計で場所をとりません。



■本体仕様

斜めスライス角度	35 度～65 度(運転時、変更可能)
スライス配列能力	0～最大 200 枚/分
スライス厚み	0～30mm(0.1mm刻み)
スライス可能寸法	幅 160mm×高 40mm
スライス適応温度	魚 類・・・+3 度C～-3 度C 生魚：マグロ、サケ、ハマチ、カツオ、イカ、タコ他 加工品：スモークサーモン、カツオタタキ、焼豚他 肉類適温・・・+2 度C～-2 度C
モーター	刃物用 三相 200V 0.4KW 肉送り用三相 200V 0.4KW
機械総寸法 (コンベヤー含む)	幅 760×長 2,300×高 1,455mm
機械重量	210kg

■コンベヤー仕様

コンベヤー形式	平ベルトコンベヤー
コンベヤー寸法	幅 220×長 1,500×高 870mm
コンベヤー速度	0～10m/分(無段変速)
コンベヤーモーター	三相 200V 0.1kw
コンベヤー重量	50kg