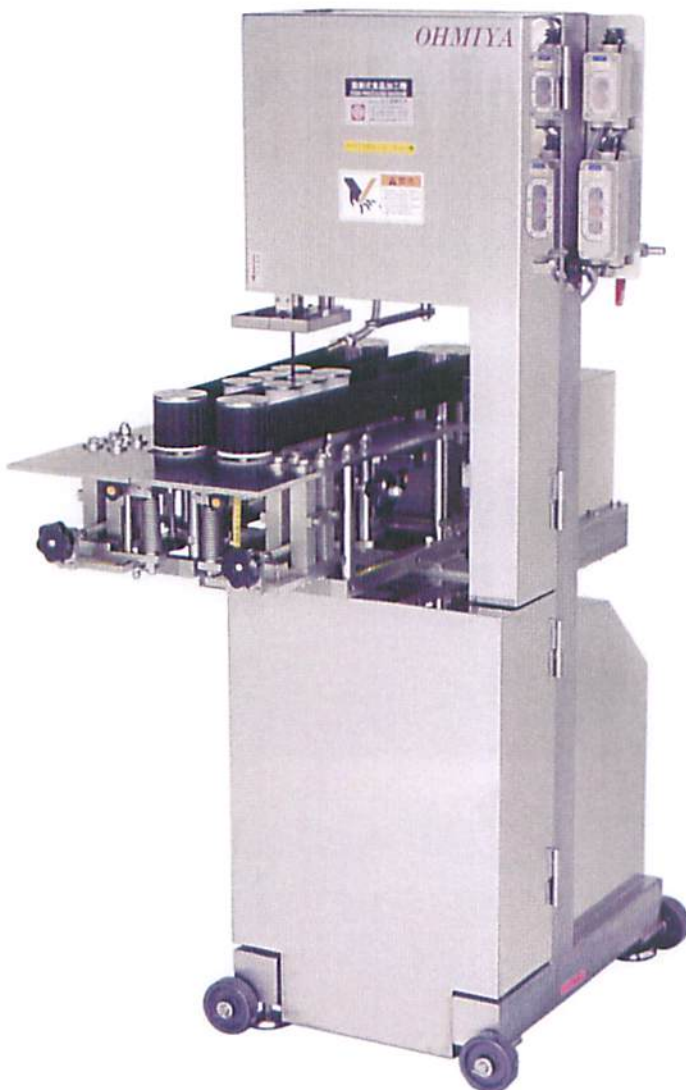


OHMIYA

冷凍豚足等のセンターカットに

AHB-74型 センターカット用バンドソー



どなたにも簡単にすぐ使えます

送りベルトの間に魚を置く
だけですので、ご購入頂いた
その日からご使用になれます

すぐれた中心割出し機構

送りローラー2本に組込ま
れた中心割出し機構により、
中骨のセンターでカットを致し
ます

強い耐久性

機械本体及び部品にステ
ンレス及びプラスチック類
を使用し、作業後の水洗いは
勿論OK！各箇所のシールも
強化しメンテナンスコストを減
少させております

美しい切り口

切味の良いスウェーデン
鋼のノコ刃で美しい切り口を
お約束致します

AHB-74型

小型センターカット機 AHB-74型

用途

- 1 冷凍豚足等のセンターカット
- 2 赤魚・小型魚・タイの頭などのセンターカット
- 3 その他カニなどあらゆる食品のセンターカット

切断見本 豚足約400g冷凍品



投入側



出口側

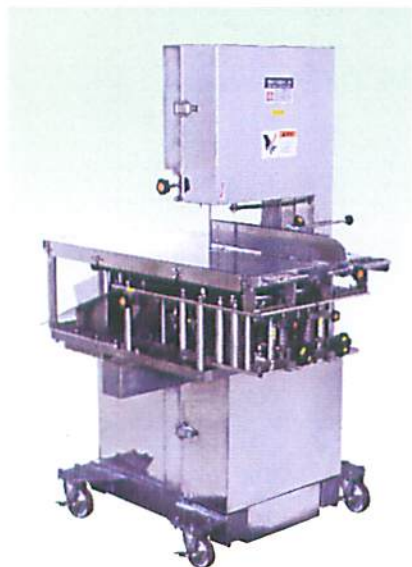


切断後

仕様 (改良の為、予告なく変更の場合があります)

機械の幅 奥行 高さ	900mm 1180mm 1780mm	電源 三相交流200V 50/60Hz 1.7kw (切断用1.5kw・送り用0.2kw)	送りベルトのスピード 12.5m/分 1分間に豚足 24~25個 約10kg切断可能
切断できる幅 高さ *但しベルトの幅は75mmです	10~65mm 200mm	ノコ刃サイズ 幅 16mm 厚み 厚手 0.5mm 薄手 0.35mm	ステンレス製 お湯洗い可能です

AHB-74-W(注文生産品) センターカットと通常の固定テーブルのバンドソーの1台2役機



平盤式(固定テーブル)バンドソーとして使用



固定テーブル取り外し



センターカットでの使用

* 自在車輪はオプション



お問い合わせは
株式会社 近江屋製作所

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町4-1-10
TEL (06)6621-0303、6621-3389
FAX (06)6623-4132

OHMIYA SEISAKUSHO Co.,LTD

4-1-10, MATSUZAKI-CHO, ABENO-KU
OSAKA, 545-0053, JAPAN

<http://www.ohmiyaseisakusho.co.jp/>