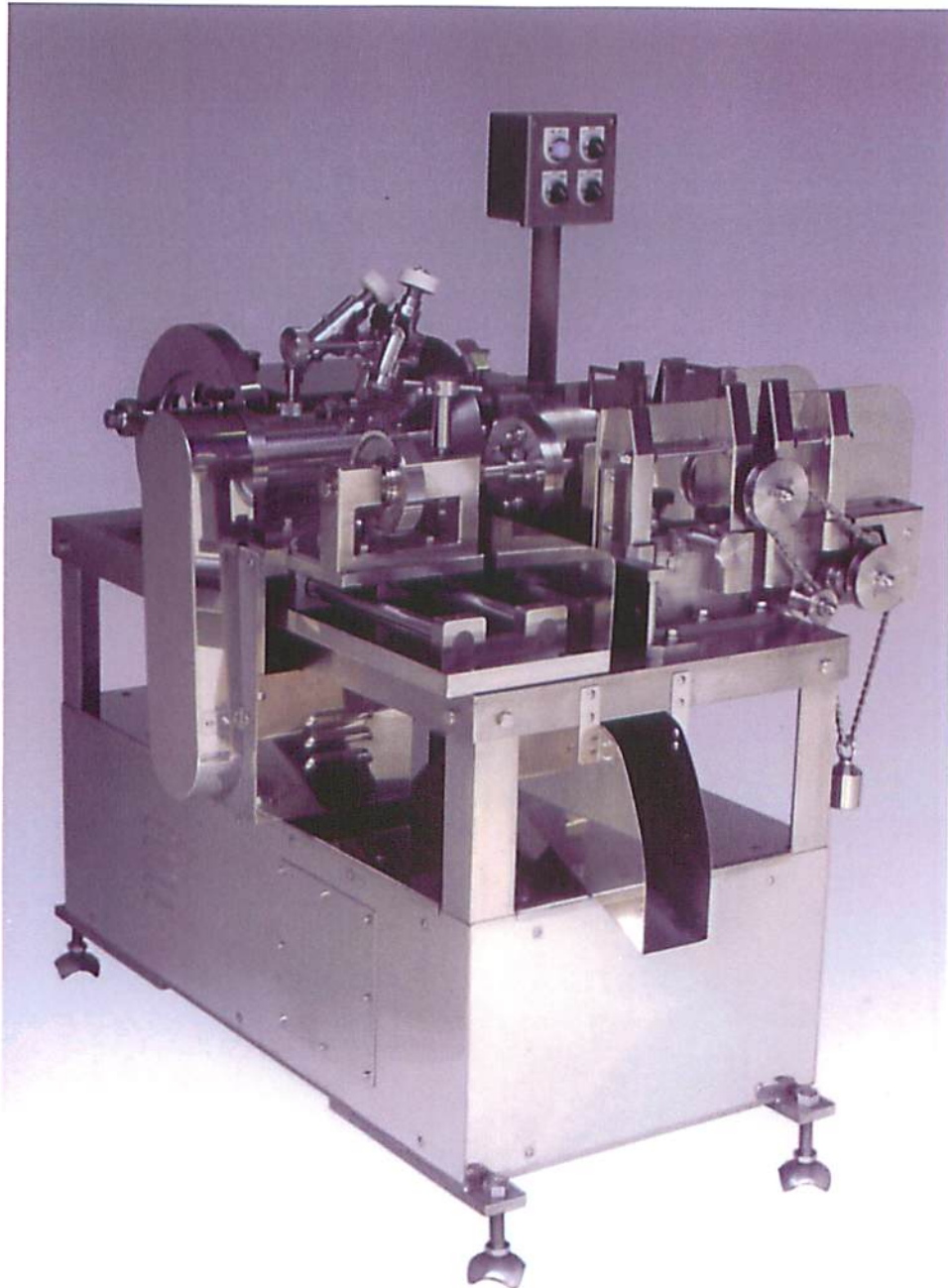


OHMIYA

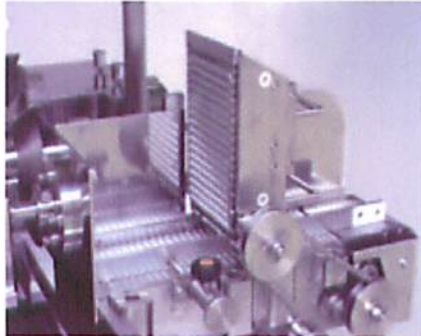
K-21型スライサー NEW



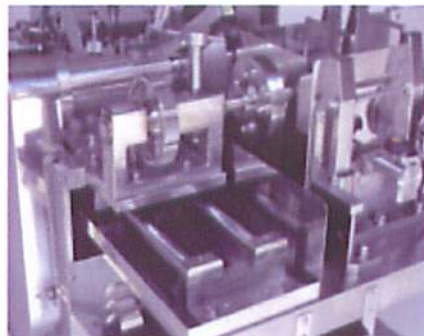
鯨尾羽切の決定版！厚み0.3m/mスライス可

K-21型の特徴

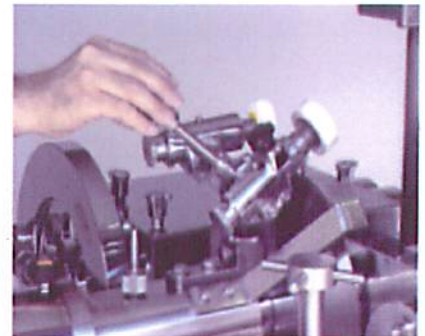
- *切りにくい鯨の尾羽を0.3~0.5mmの厚みに确实スライスします。
- *丸刃部分が前後に動き、肉収容箱は固定していますので連続して肉を投入できるのでずっと人がつく必要がありません。
- *ステンレス製で水洗い可能！ 耐久性抜群です。
- *肉収容箱回りは工具なしで分解掃除ができますので、清掃がしやすく衛生的です。



肉収容箱まわりと幅寄せ装置
(各パーツは工具なしで分解できます)



厚み調整板 (大きなハンドルで使いやすい)
丈夫なメタルガイドレール



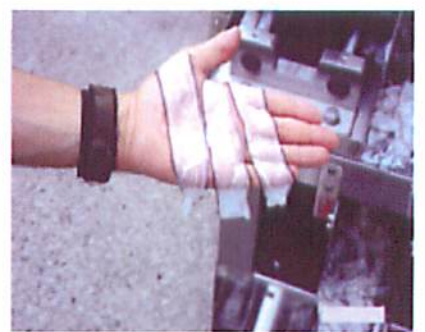
首フリ式研磨装置
(研磨時以外は刃面から外せて衛生的です)



肉収容箱に合わせた冷凍パンで
固めて頂きます



0.3~0.5mmの厚みに确实にスライス



見事なスライスの出来上がり

仕様

機械寸法	幅1000×奥行1250×高さ1420mm
機械重量	650kg
モーター	三相200V 1.5kw×1基・0.4kw×1基
処理能力	68枚/分 (60Hz)
肉収容箱寸法	幅190×高さ180×長さ570mm (コンベア部440mm)
スライス厚み	0~20mm
丸刃直径	295mm



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/>