

OHMIYA

冷凍マグロ(ブロック切・サク取)、冷凍魚切断の最新モデル

B740型 ステンレス製バンドソー



より使いやすく

刃の交換が簡単です。
また独自の機構で、常に一定の
ノコ刃の張力を維持します。

より清潔に

近江屋独自のテーブルリフトア
ップで、使用後の清掃がすみず
みまで手早くできます。
材質はもちろんステンレス製で
す。

より美しい切り口を

商品の“出来”を左右する切り口
の美しさは、高速回転のノコ刃
(本機種のために新開発)により
実現され、高い歩どまりをお約
束致します。

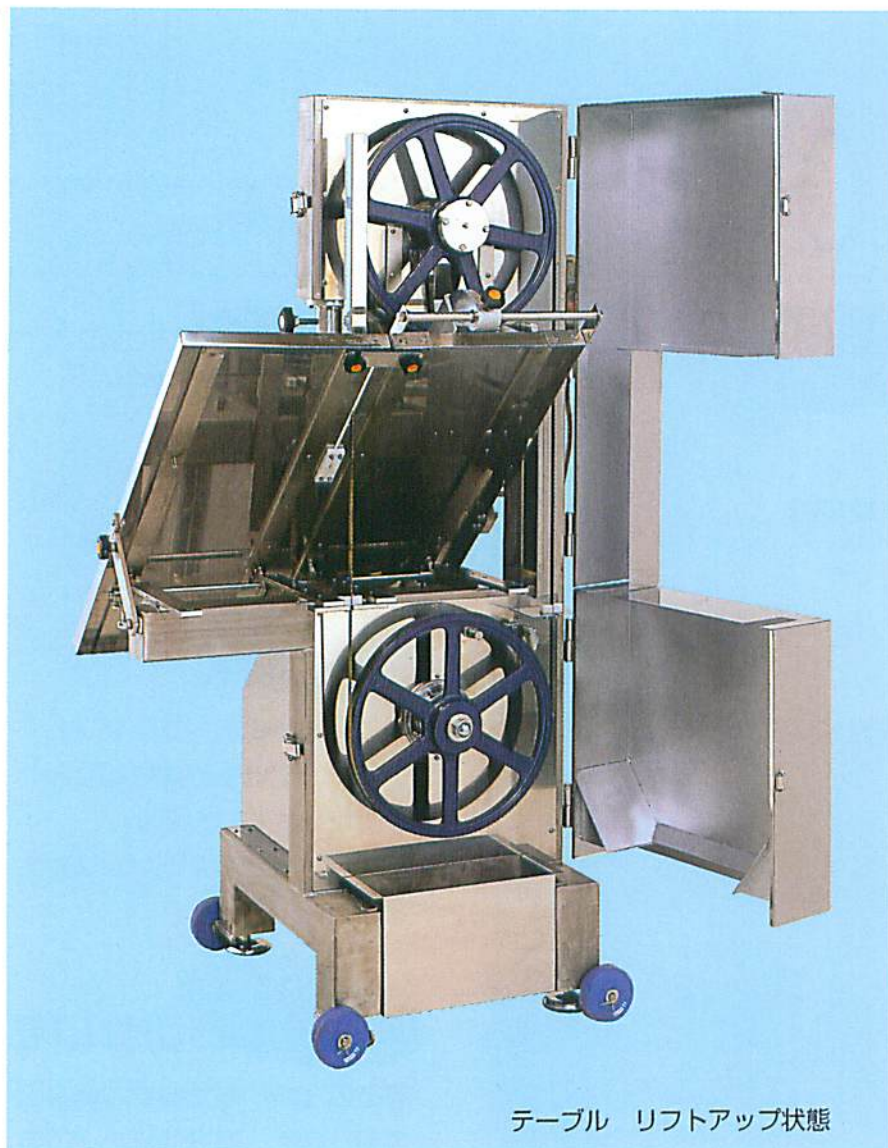
より耐久性を求めて

各所に二重シールの設計を行な
い防水性を高め、材料を厳選し
ました。
そしてメンテナンスコストの減
少をお約束致します。

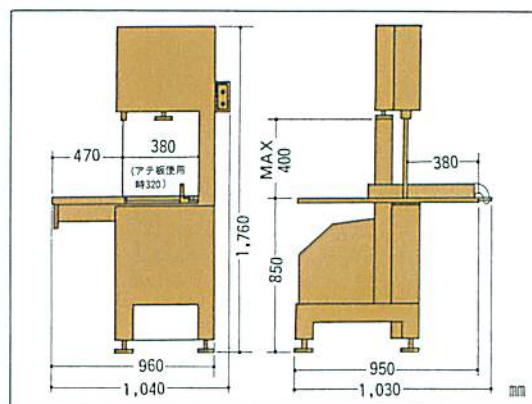
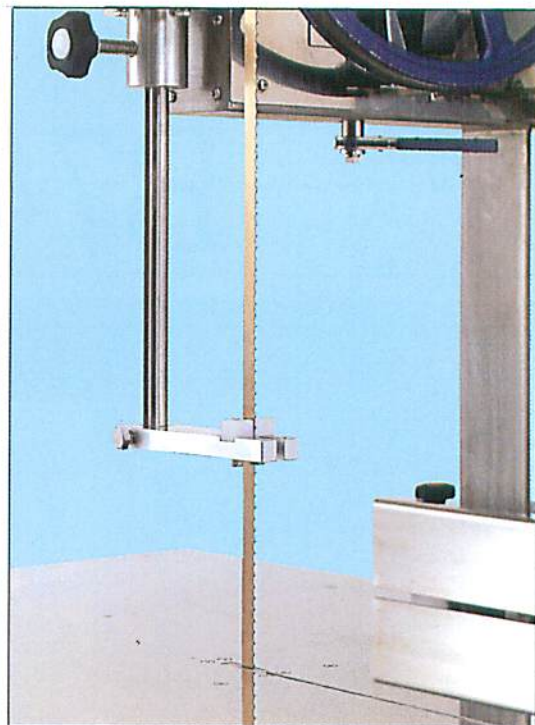


OHMIYA Frozen Food Band Saw 740

60年の実績と経験をもとに、21世紀のバンドソーの形を提案をします。
水産加工場に、食肉加工場に、あらゆる食品切断に。



テーブル リフトアップ状態



オプション

- テーブル テフロン加工

姉妹機

B-740-200 テーブルスライド式

仕様 B-740-100平盤式

機械寸法：幅1,040×奥行1,030×高1,760mm
(定規取付時)

切断寸法：幅380×高400mm

モートル：三相 200V,1.5Kw×1

重量：約250kg



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, JAPAN