

スーパービッグ410

WBG-410

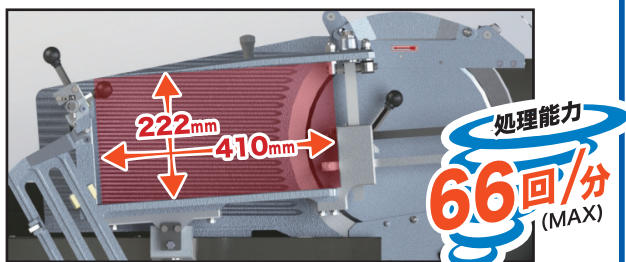


ニュージェネレーション フロースンスライサー



スリム化でも抜群の安定性

スリムなボディになってもパワーはそのまま。大きなお肉もスライスできます。MAX66回/分(積載量20kg時)の高速スライスでもしっかりした安定性を実現。



スムーズ&イージーオペレーション

スライス速度はボリュームを回すだけのイージーオペレーション。しかも停止位置は一定です。厚み調整機構を進化させ、刃物駆動にはベルト式を採用。さらにタンク駆動にはインバーターを搭載してスムーズ&サイレントを実現しました。



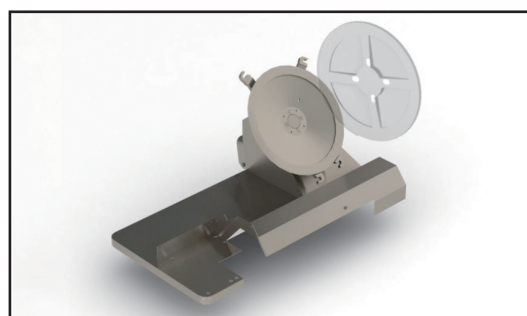
セーフティ

ワタナベオリジナルの操作レバーと非常停止スイッチでWガード。操作回路は低電圧仕様で安全安心。



サニテーションエンジニアリング

信頼の技術を受け継ぎ、サニタリー性の向上を追求しました。水洗い可能で清掃の手間を軽減します。清掃の際は付属の丸刃物カバーを装着します。



オプション

- カuttingボード(抗菌まな板素材)を取付ければ、肉受けスペースでカット作業が可能です。
- フットスイッチを取付ければ両手が空いて作業効率UP!!

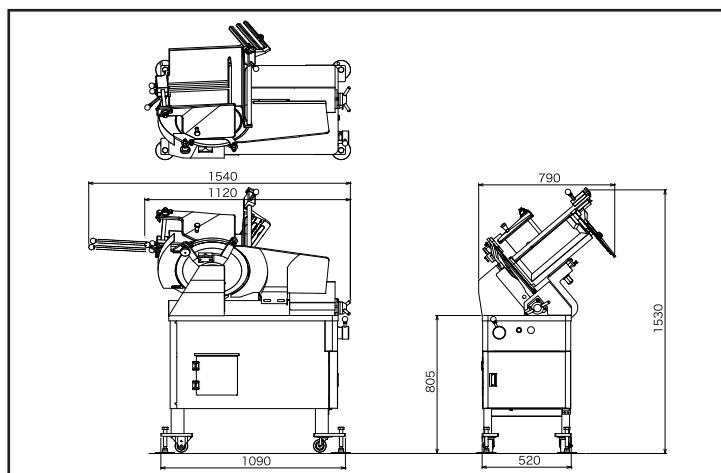


カuttingボード(抗菌まな板素材)

仕様

外形寸法	幅1,120×奥行790×高さ1,530mm
重量	300kg
加工可能寸法	幅410x高さ222x長さ425mm(針板使用時)
スライス厚み	0~30mm(材料による)
処理能力	40~66回/分
推奨スライス温度	-6~-2℃(材料による)
定格電気容量	出力:1.54kW 定格電流:7.0A
定格消費電力	1.07/0.93kW(50/60Hz 無負荷時)
推奨使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A以上

外形寸法図 設置スペースなど詳細に関しては別途承認図にてご確認ください。



WATANABE
WATANABE FOODMACH CO.,LTD.
ワタナベフマック株式会社

本社:名古屋市中川区露橋2丁目12番26号
TEL052-361-8511 FAX052-361-8490
URL: <http://www.foodmach.co.jp/>
外観・仕様等は予告なく変更することがございます。

販売店