

# ミニデラックス200 WMD-201



ロングセラーのミニデラックス。スライス可能幅を広げ、シリーズ化。



# 高性能・操作性・安全性のすべてを凝縮しました。

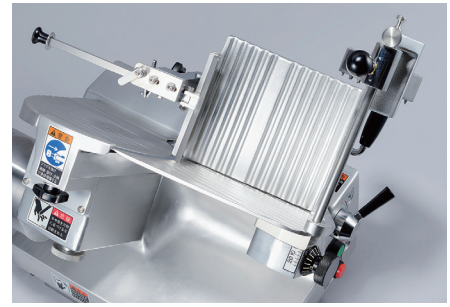
■タンクをワイドにし、スライス可能幅を広げました。スライスアイテムも広がります。

■分解が簡単で、お掃除ラクラクです。

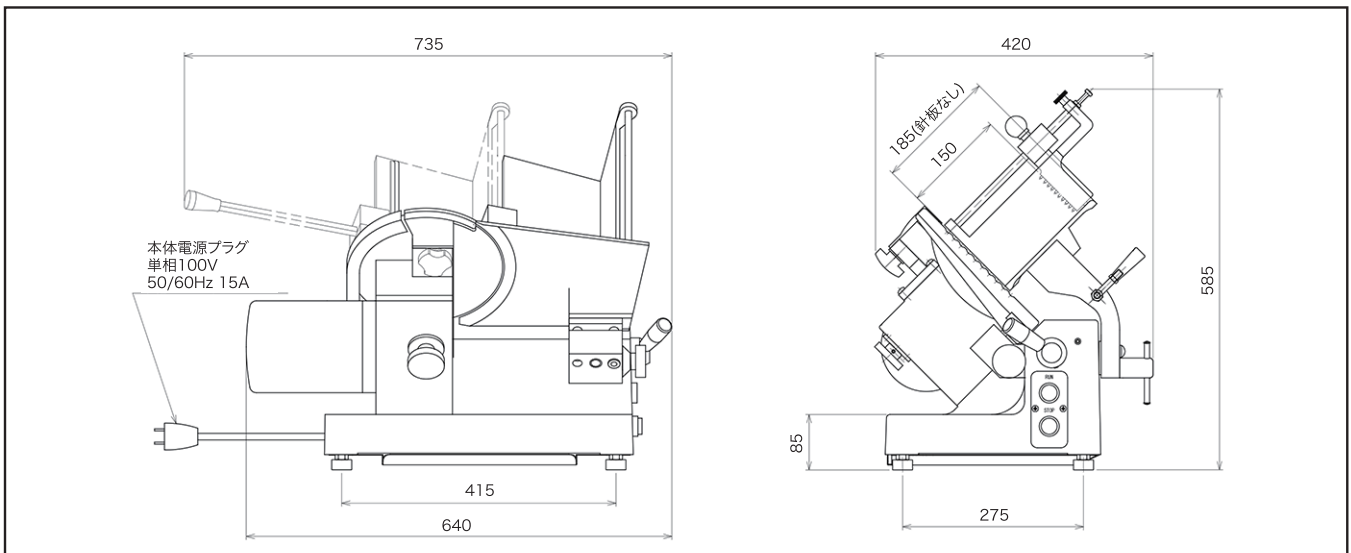
■外装は特殊アルマイト加工とステンレスを使用しておりますので、サビも汚れもつきにくくいつもピカピカ衛生的です。

■スーパーデラックスと同様の全歯車伝導機構で滑らかな高性能運転です。

■厚み調整はダイヤルで調整でき、クラッチ切り替えで手動式としてもご利用できます。



■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。



## ■仕様

外形寸法	幅640X奥行420X高さ585mm
重量	38kg
加工可能寸法	①○/直径150X長さ150mm ②□/幅130X長さ150mm ③幅185X高さ120X長さ150mm ④幅200X高さ50X長さ150mm
スライス厚み	0~20mm
処理能力	42回/分(50Hz) 52回/分(60Hz)
スライス温度	-2~+5°C(材料による)
定格電気容量	出力:0.2kW 定格電流:5.6A/4.8A(50Hz/60Hz)
定格消費電力	170W/150W(50Hz/60Hz 無負荷時)
推奨使用電源設備	単相100V 50Hz/60Hz 15A以上



### 安全上のご注意

- 丸刃物に注意してください。
- 必ずアース(第三種接地)工事をしてください。
- 機械内部には水をかけないでください。
- ハム受箱が往復する範囲には必ず防護柵を取付けてください。
- 骨付肉は切らないでください。
- 硬い冷凍肉は切らないでください。
- 機械の駆動部・回転部には常に注意してください。

**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/>

販売店