

GRIND MEAT

WATANABE *S*line

WMG-P220S/P320S

グレートミンチ P220S/P320S Sライン

許容不可能なリスク **0** を目指して



 WATANABE

「WATANABE Sline」は食品加工用機械における事故の低減を目指した「安全性向上に特化したスペシャルモデル群」です。「絶対安全は存在しない」。ですが、「許容不可能なリスク」は低減可能です。

タブ容量



タブの容量は46ℓで大容量。補助タンク部まで含めると55ℓまで投入可能です。一度に多くの原料を投入可能なため、作業効率が向上します。

制御安全



Double Control



リレーシーケンス



セーフティコントローラー

各カバーにセーフティセンサを設置。カバーを外した状態では機械は作動しません。また、安全制御は二重制御をおこない、安全性と信頼性を向上します。

※セーフティセンサとは、近接センサに対し、高信頼性と故障感知、無効化防止などの優位性をもったセンサです。

デフレクター



機械作動中、吐出部に手が入らないようデフレクターを搭載。不意な巻き込まれ事故を防止します。

サニテーション



水洗い可能。パドル・筒・ロールは簡単な着脱式で清掃の手間が少なく衛生的です。

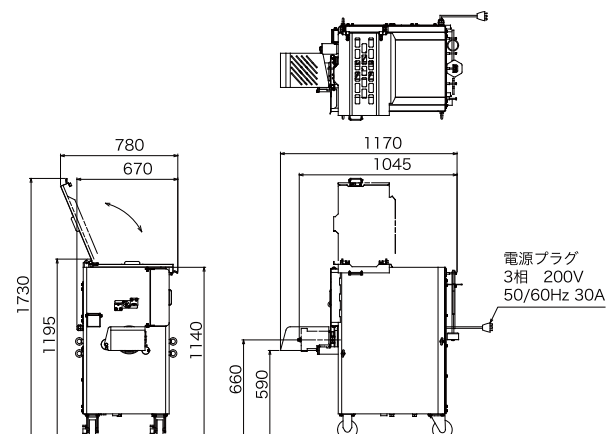
仕様

品番	WMG-P220S	WMG-P320S
外形寸法	幅1,170X奥行780X高さ1,195mm	
重量	295kg	305kg
タブ容量	46/55(補助タンク含む)	
処理能力	600 kg/時(理論値)	800kg/時(理論値)
推奨処理温度	-4~0℃(材料による)	
定格電気容量	出力:3.8kW 定格電流:16.1A	
定格消費電力	0.58kW/0.5kW(50/60Hz 無負荷時)	
推奨使用電源設備	3相200V 50/60Hz 30A以上	

※推奨温度は参考値のため原料により異なります。
 ※定格消費電力は使用条件により異なります。
 ※機械を設置する際は、機械周辺に清掃、メンテナンス等に十分なスペースを確保してください。
 ※ワタナベSラインはワタナベフーマック製品の安全性をより高めたもので、全ての製品、全ての使用において安全を保証するものではありません。
 各製品、各機械につきましては必ず使用上の注意、警告に従って使用してください。
 ※外観・仕様等は予告なく変更することがございます。

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。



WATANABE
 ワタナベフーマック株式会社

〒454-8527 愛知県名古屋市市中川区露橋2-12-26
 TEL(052)361-8511 FAX(052)361-8490
<https://www.foodmach.co.jp>

販売店