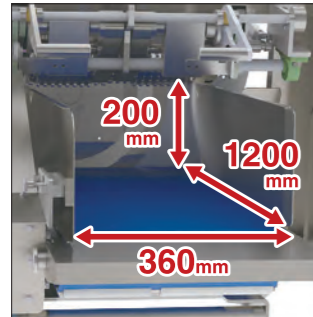


WATANABE S line

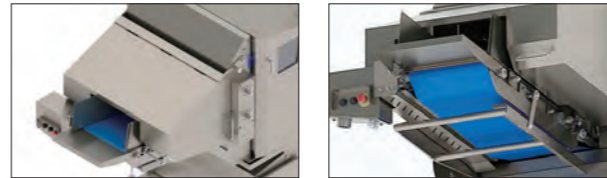
WPN-A360S
アストロン Sライン

生産性向上



投入側タンクは幅 360mm
高さ 200mm と大容量。長さ
も 1200mm とロング。原料
二本分を投入できます。
300shot / 分のスライス
スピードで生産性を向上します。

投入部カバー



大型のカバーの設置により、原料投入時の安全距離を確保。下面
側からの刃物部へのアクセスも防止します。開閉部はセーフティ
センサの採用により、信頼性を向上しました。また、投入コンベヤは
ローラー部へカバーを設置し、不意な巻き込まれを防止します。

制御安全

Double
Control



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。

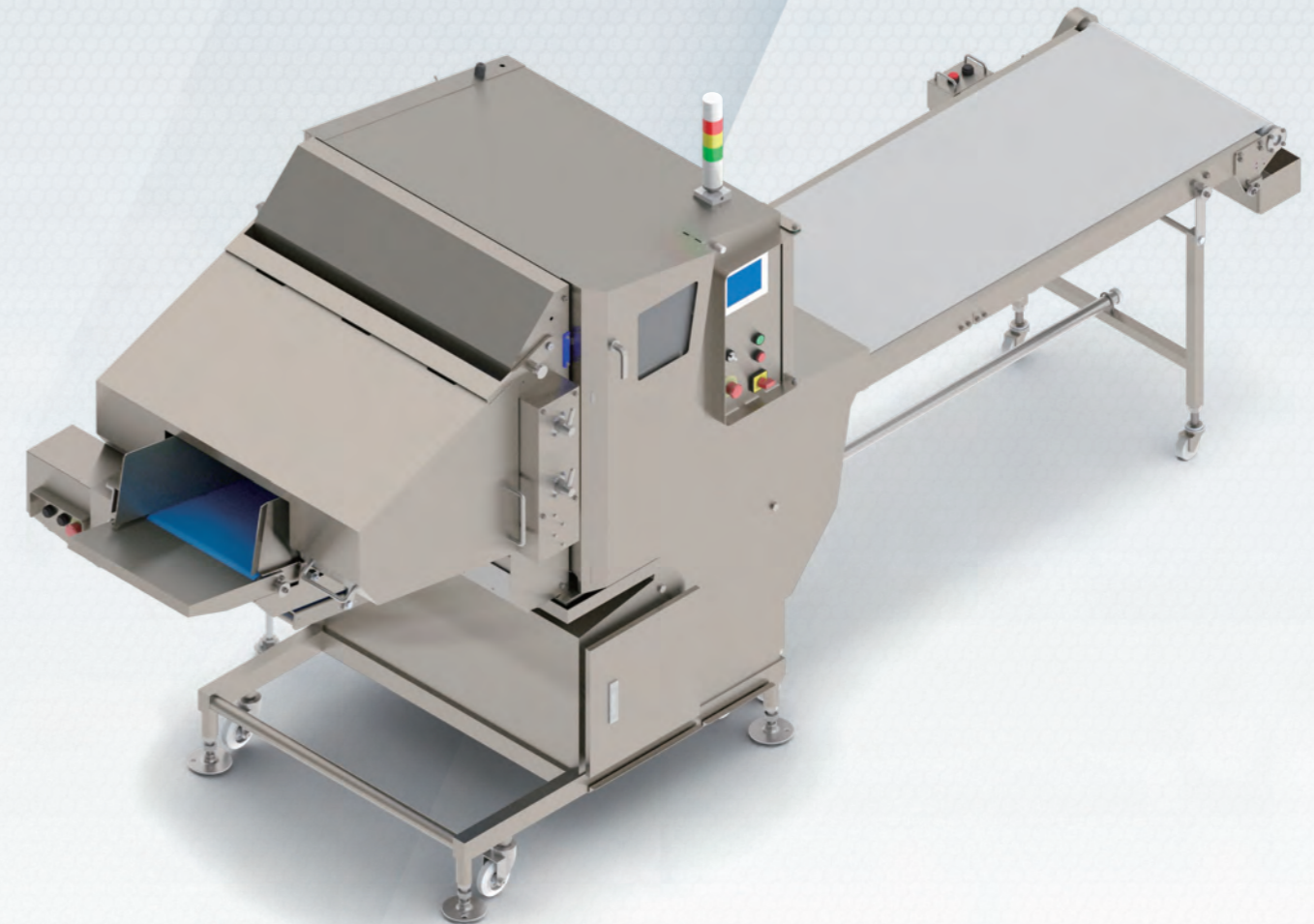
※セーフティセンサとは、近接センサに対し、高信頼性と故障検知、無効化防止
などの優位性を持ったセンサです。

搬出部カバー



固定式の大型カバーを
設置し、安全距離を確保。
搬出コンベヤは、接続確
認センサを設置。洗浄時
などに分離している際の
不意な機械作動を防止し
ます。

許容不可能なリスク 0 を目指して



仕様

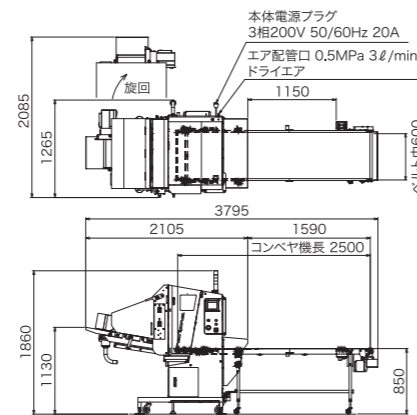
外形寸法	幅 3,795 × 奥行 1,265 × 高さ 1,860mm
重量	550kg (本体のみ)
加工可能寸法	幅 360 × 高さ 200 × 長さ 1,200mm
スライス厚み	0.5 ~ 15mm
処理能力	100 ~ 300回/分
推奨スライス温度	-2 ~ -5℃ (材料による)
スライス角度	固定 0°
定格電気容量	出力: 2.05kW 定格電流: 14.5A
定格消費電力	0.8kW (50/60Hz 無負荷時)
推奨使用電源設備	3相 200V 50/60Hz 20A 以上
使用空気圧力/空気消費量	0.6MPa / 3ℓ/min
圧縮空気接続口	JS-02 (ジョブボックス)

※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ァ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
ワタナベファーマック株式会社

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

販売店

WATANABE

WPN-A360S

アストロン Sライン

「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。

アストロンは冷凍肉の商品づくりにおいてお客様の利益に貢献します。

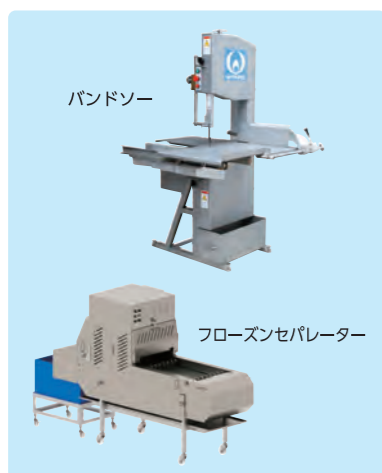
●生産性向上モデル：牛丼用スライス

巾360ワイドタンク + 300枚/分高速スライス + 連続投入

生産量

800kg/時間
牛丼専用スライサ2台分

原料の一次処理



原料の二次処理



●ライン化モデル：焼肉弁当用スライス

スライス技術の追求

整列させることが可能となり、
後工程とのライン化が可能



※原料の温度条件などによります。

焼成機



●従来機比較モデル：焼肉切り落としスライス

ワタナベオリジナル刃物の採用

歩留り2%向上

ヘタ肉が出ないため
作業性向上

従来機



※原料の姿切りはできません。

●規格肉生産モデル

ADSプレス機との組み合わせ

定型・定重量の規格肉の生産ができる

成型原料のため端肉のロスが少なく歩留りUP

プレス機



WPN-A360S

