

アストロン WPN-A360

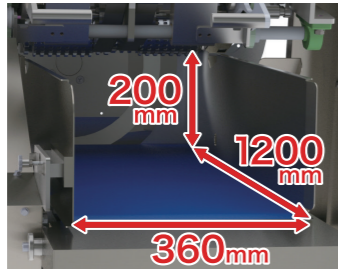


「連続投入・ワイドタンク・高速スライス」
冷凍肉スライスの生産性向上に貢献



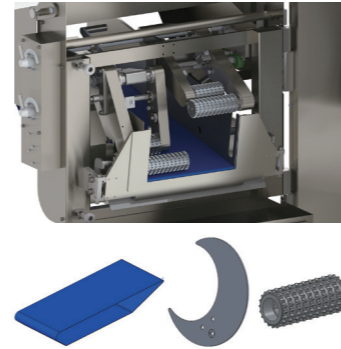
生産性向上

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。



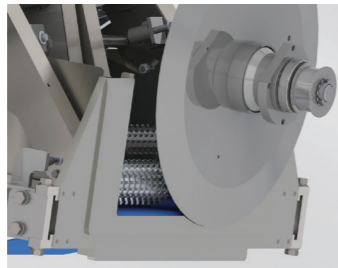
サニテーション

肉押さえローラーが着脱可能。駆動部のチェーンは原料に触れません。水洗いにも、もちろん対応。各パーツは分解可能なため衛生的な洗浄が可能。目安洗浄時間は2名で30分です。



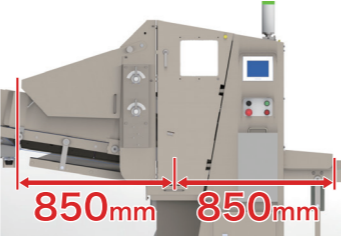
高品質な商品創りに貢献

肉押さえローラーで原料の供給をしっかりサポート。専用設計の刃物で切れ味抜群!厚みのバラツキを抑えます。



セーフティー

カバー開口部には全てインターロック機構を採用。タッチパネルに表示され、視える化を実現しました。安全対策も万全です。



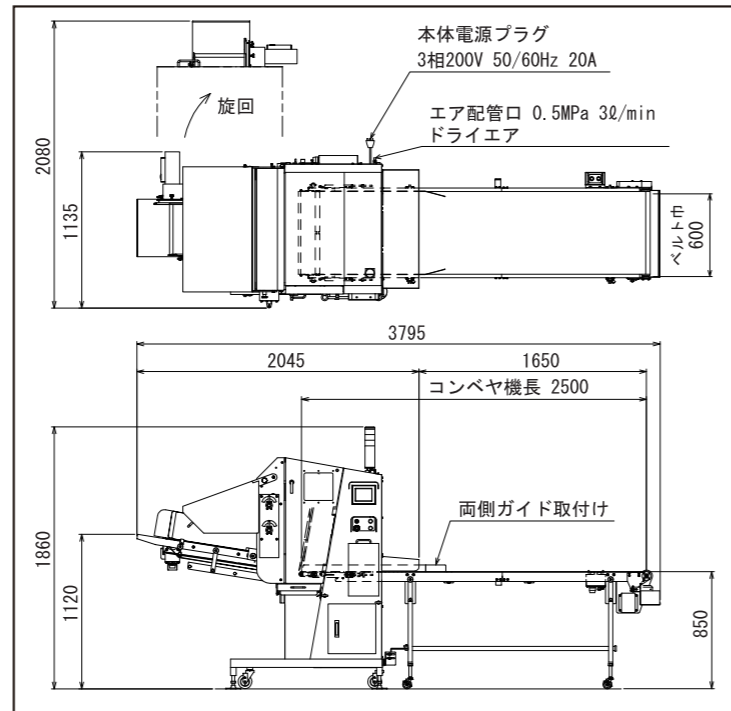
その他の機能

- 原料検知センサー
原料肉が少なくなるとお知らせします。
- エア式自動研磨装置

仕様

機械寸法	幅3,795×奥行1,135×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	-5~-2°C(材料による)
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)

■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。



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
800 kg / 時間
牛丼専用スライサ 2 台分

原料の一次処理



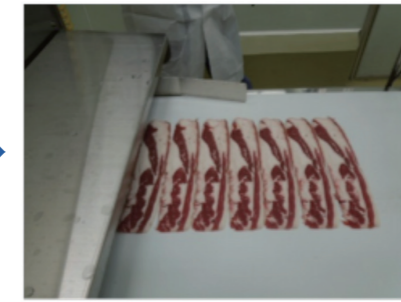
原料の二次処理



【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

へ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-A360

