

高速ミートスライサー トップシェアの「ギャラクシー」進化を遂げてリニューアル

WATANABE *S*line

SLICE-CHILLED
MEAT

G A L A X Y
スライサー WPN-G322S

G A L A X Y

新しい
スライサーのスタンダードモデル、
遂に誕生

 WATANABE

使いやすさはそのまま、進化したギャラクシー



1 生産性向上

- 最高速度を向上。およそ120%の効率改善となります。
 当社従来機 330回/分 → 新型 400回/分
 e.x. 豚バラ薄切り 8枚200g/1パックの製品作りの場合 従来 2,460パック/時 → 新型 3,000パック/時
- カウンタモードにコンペアー早送り機能を追加。処理能力を落とさずにブロック分けをすることが可能になりました。(オプション)



2 安心/安全性向上

『加工現場の労働事故を徹底抑制!』

- 故障検知や無効化防止等の優位性を持たせたセーフティセンサーを使用。セーフティコントローラーによる2重制御により安全性と信頼性を向上。
- 万一カバーの開口部から危険源(刃物等)へ手を伸ばしても、危険源まで手が届かない距離を専用設計により確保しています。



3 品質向上

- 肉送り・肉押さえ機構のリニューアル、ブレード周りの進化により歩留まりの向上と並びの美しさを両立いたしました。
- 従来型 GALAXY によって市場を席巻した豚バラスライス、小間スライスはもとより豚ロースの極薄しゃぶしゃぶ、とんかつ等多彩なアイテムに対応します。

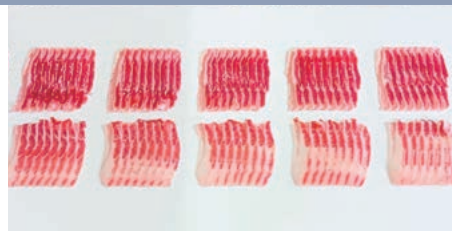
4 メンテナンス性向上

- 部品点数が少なく複雑な調整が不要です。凹凸や繊細な部品が無く、洗浄性にも優れています。(清掃作業は2名で30分が目安。)
- ご導入後に高額な消耗品が発生しないのでランニングコストを低減できます。

5 作業性向上

新しい提案 Shingling Adjustment System 『SAS』

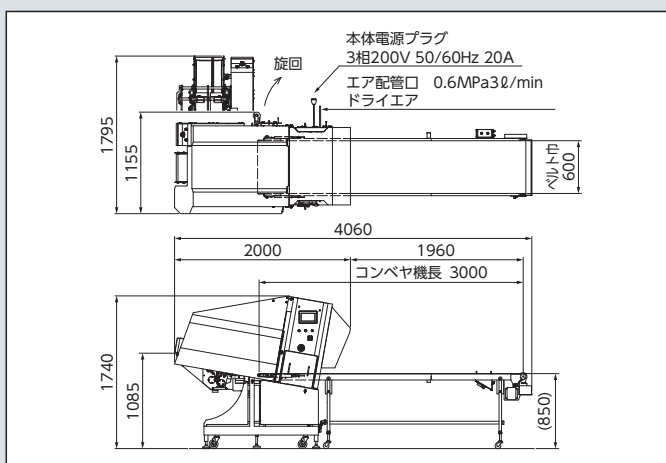
- 盛り付けるブロックサイズを入力すると、それに合わせてシングリング排出を行う『SAS』搭載により誰にでも・どんな枚数でもきれいなパック詰めを実現可能です。



仕様

製品名		ギャラクシーSライン
型式		WPN-G322S
外形寸法 (mm)	幅	4060
	奥行	1155
	高さ	1740
加工可能寸法 (mm)	幅	320
	高さ	185
	長さ	900
スライス厚み (mm)		0.5 ~ 20
処理能力 (回/分)		70 ~ 400
推奨スライス温度 (℃)		-2 ~ +4 (材料による)

外形寸法図



WATANABE
 ワタナベフマック株式会社

〒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