

SLICE-FROZEN  
MEAT

WATANABE *S*line

WPN-M520S

メテオ Sライン

許容不可能なリスク **0** を目指して



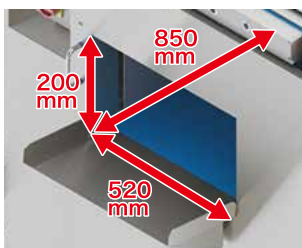
薄切りスライスに特化した設計で歩留り大幅改善！  
大容量タンク × 高速スライス = 生産量 1 t/h 越え！※  
冷凍肉の薄切りスライス大量生産に貢献！

(※弊社計測値)

 WATANABE

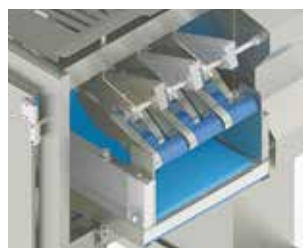
「WATANABE Sline」は食品加工用機械における事故の低減を目指した「安全性向上に特化したスペシャルモデル群」です。  
「絶対安全は存在しない」。ですが、「許容不可能なリスク」は低減可能です。

## 生産性向上



投入側タンクは幅 520mm 高さ 200mm と大容量。一度に大量の原料を投入できます。225shot/分のスライススピードで、生産性を向上します。

## 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。

## 制御安全

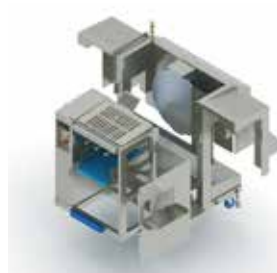
Double Control



各カバーにセーフティセンサを設備。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。

## サニテーション



洗浄モードでは、機械の刃物の洗浄エリアに広い作業スペースを作ります。ベルトやローラーなどは分解洗浄が可能。機械をきれいに保つことができます。

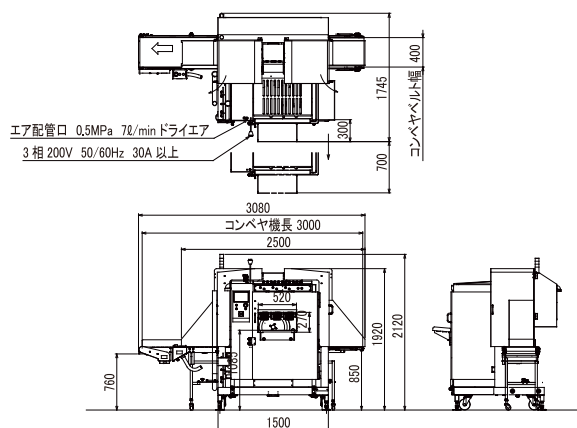
## 仕様

外形寸法	幅2,500X奥行1,745X高さ2,120mm
重量	1,100kg
加工可能寸法	幅520X高さ200X長さ850mm
スライス厚み	0.5~5.0mm
処理能力	50~225(回/分)
推奨スライス温度	-5~-2°C(材料による)
スライス角度	固定 0°
定格電容量	出力:3.86kW 定格電流:18.8A
定格消費電力	0.75kW(50/60Hz 無負荷時)
推奨使用電源設備	3相200V 50/60Hz 30A以上
使用空気圧力/空気消費量	0.5MPa / 7ℓ/min
圧縮空気接続口	JSL-02(ジョブラックス)

※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。



※研磨装置は機械に付属していません。刃物研磨には別売りの研磨装置が必要となります。



3相200V 20A以上  
圧縮空気 0.5MPa

**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