

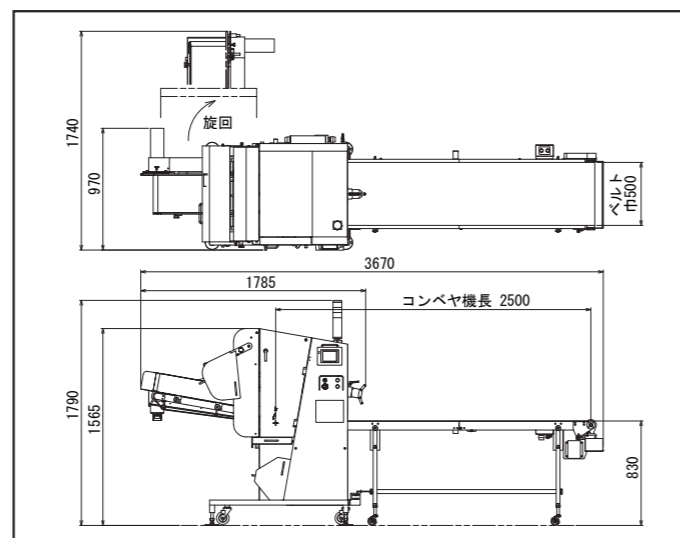
原料	豚ウデ肉/豚モモ肉
機種及び仕様	プラネットNEO 搬出コンベア3m 2段仕様
機械設定値	スライス厚み: 2.2mm スライス速度: 220回/分

作業人数	原料投入: 1名 トレー盛付け: 6名
1時間当たりの生産量	約300~400kg/h(実測値)
小間切り小トレー(約130g)	約1000パック/h

■仕様

外形寸法	幅3,670×奥行970×高さ1,790mm
重量	370kg(本体のみ)
加工可能寸法	幅300×高さ150×長さ900mm
スライス厚み	0.5~20mm(材料による)
処理能力	50~240回/分
推奨スライス温度	-2~+4℃(材料による)
定格電容量	出力: 2.05kW 定格電流: 14.5A
定格消費電力	0.70kW(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	0.5MPa 3ℓ/min
圧縮空気接続口	JS-02(ジョブラックス)

■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。



**WATANABE**  
WATANABE FOODMACH CO., LTD.  
**ワタナベフマック株式会社**

本社: 名古屋市市中川区露橋2丁目12番26号  
TEL052-361-8511 FAX052-361-8490  
URL: <http://www.foodmach.co.jp/>  
外観・仕様等は予告なく変更することがございます。

販売店

# プラネットNEO

## WPN-N282



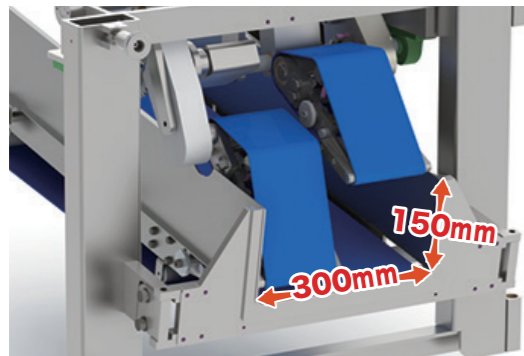
ワイドレンジなスライスアイテム。コストとボディはコンパクト。



※コンベア両サイドの作業テーブルはオプションとなります。

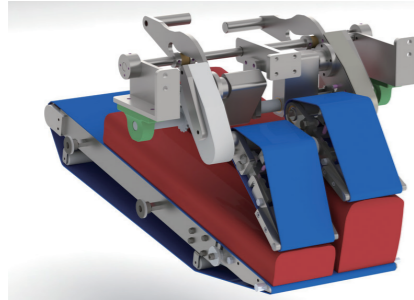
## スライス可能寸法を拡大

投入側タンクは幅300mm高さ150mmと大容量。押え装置で量産にもしっかりと対応します。



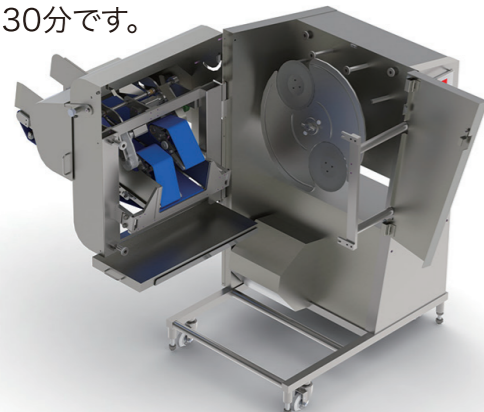
## 切れ味UP↑で歩留りUP↑

原料送り機構と刃物周辺機構を改善。原料のホールド性をあげ、送りの精度を高めるとともに、刃物周辺機構も改善の積み重ねで切れ味UP! 歩留りの向上へとつながりました。

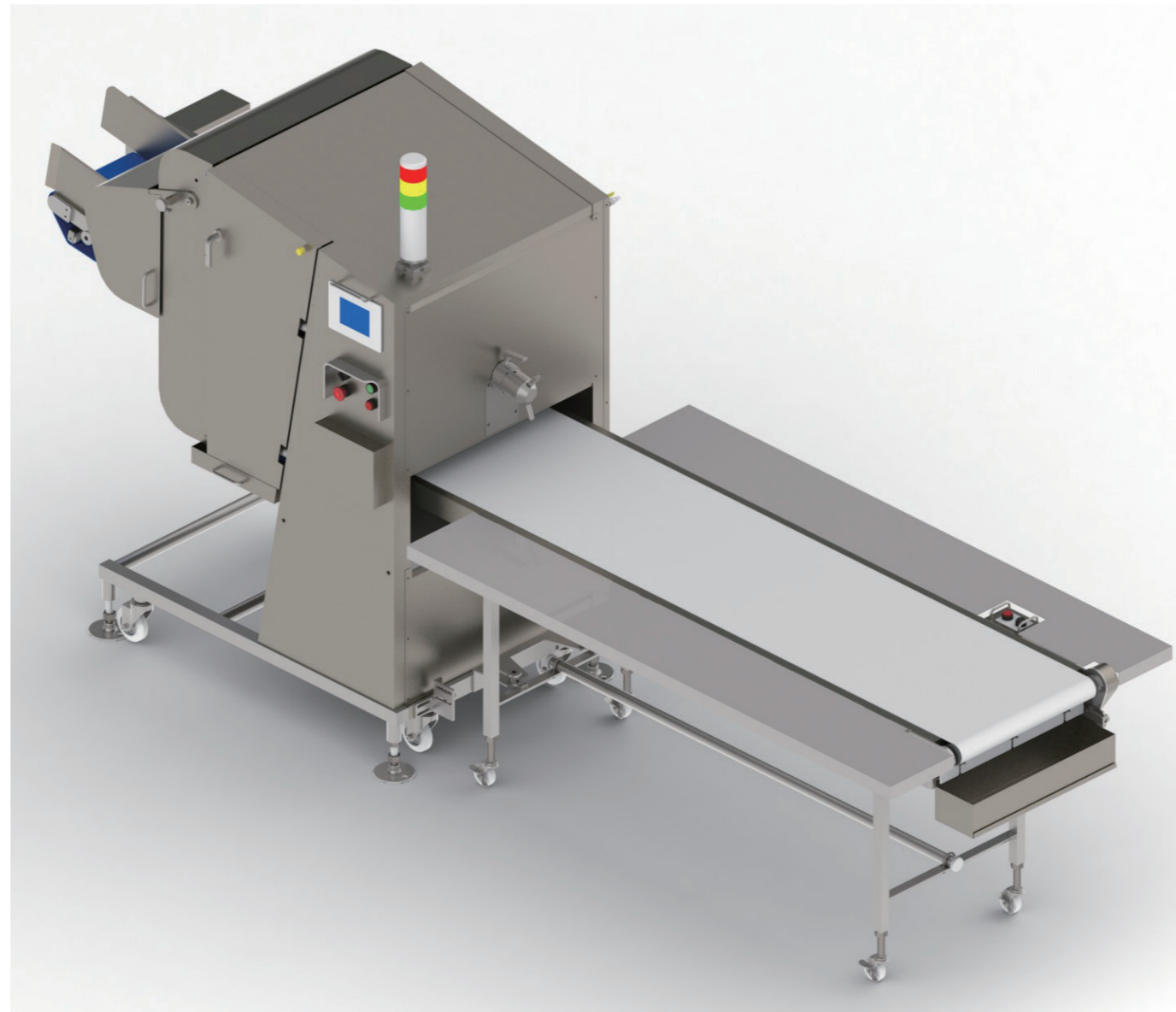


## サニテーション

スライス周辺部、水洗いOK! 掃除の手間を軽減します。目安洗浄時間は、作業員2名で約30分です。



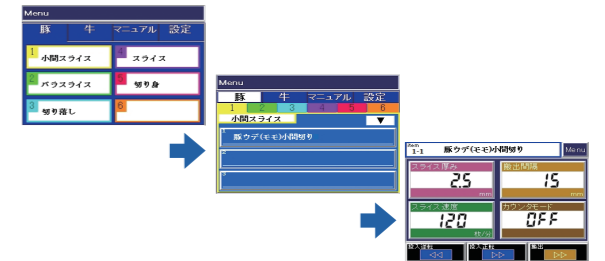
# 食品加工のNEOスタンダード



※コンベア両サイドの作業テーブルはオプションとなります。

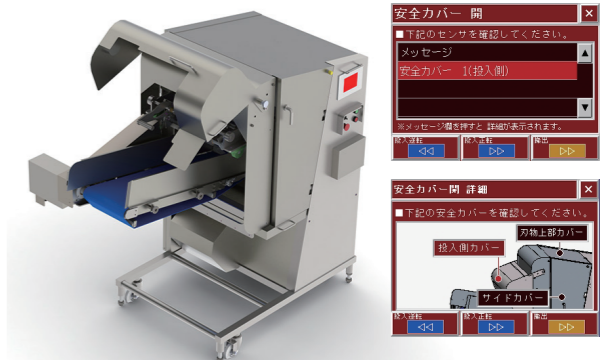
## シンプル操作

生産アイテム毎に推奨値が入力済みです。初心者でもベストなセッティングが可能になりました。もちろん各アイテムのメニューも登録可能。お客様の生産ラインに合わせて応用自在。



## セーフティー

開閉部には全てインターロック機構採用。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。



## 生産アイテムもワイドレンジ

小間切れ



バラスライス



ローズ切り落し



モモ切り落し



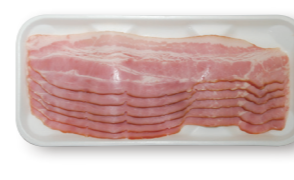
豚生姜焼



豚切り身



ベーコン



クジラベーコン



## その他の機能

- 半自動研磨  
誰でもムラの無い研磨が可能です。
- 原料肉検出センサー  
原料肉が少なくなるとお知らせします。

## オプション

お客様のニーズに合わせてカスタマイズ致します。

- 最高速UP  
回転数300回/分に変更可能です。
- 搬出コンベア  
コンベア長さは変更可能です。