

# スーパービッグ351

## WBG-351



安全性・サニタリー性が向上しました。  
薄切りも厚切りも完全スライスできます。



### 【3本の環】

当社創業者3名の固い絆を象徴した丸刃の形状をイメージする3本の環。  
創業当時のスライサーへの想いを継承しています。

## 衛生性・サニタリー性の向上

着脱式のグラインダーを装備。砥石に汚れが付着するのを防止すると同時に、研磨粉が飛散することを予防。丸刃物の切れ味を保ちます。さらに、フードゾーンの材質を見直し衛生性が進化しました。

## 薄切り・厚切りも完全スライス

0~25mmの厚み制御が可能であり、シャブシャブからステーキ切りまで完璧にスライスできます。

## インバータ制御により機能向上

スライス運転はインバータ制御に進化。スムーズな運転と手前停止機構により作業性が向上しました。原料投入やスライス速度の変更などを容易に行うことができます。

### スライス実例



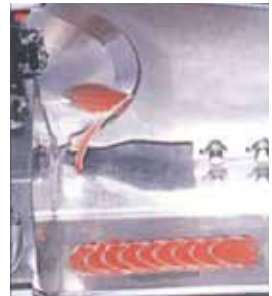
牛シャブシャブ(-4°C 1.2mm)



牛シャブシャブ(-8°C 1.2mm)



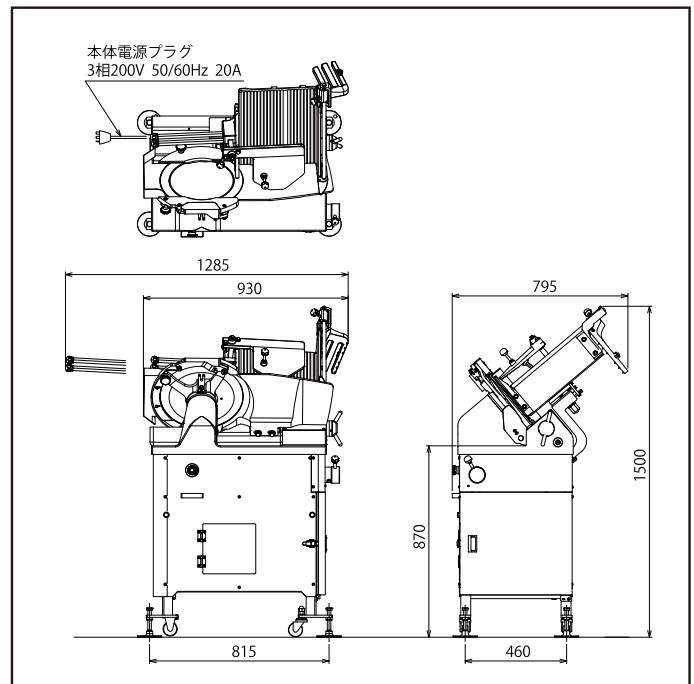
牛焼肉(-5°C 7mm)



豚シャブシャブ(-4°C 1.2mm)

※スライス素材により異なりますが、-4°Cが最適です。

### ■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。



### ■仕様

型式	WBG-351
外形寸法	幅930×奥行795×高さ1,500mm
重量	250kg
加工可能寸法	幅350×高さ215×長さ425mm(針板使用時)
スライス厚み	0~25mm
処理能力	38~60回/分
推奨スライス温度	-6~-2°C(材料による)
定格電気容量	出力:1.47kW 定格電流:10.5A
定格消費電力	790W/W680W(50/60Hz 無負荷時)
推奨使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A以上

**WATANABE**  
WATANABE FOODMACH CO.,LTD.

**ワタナベフマック株式会社**

本社:名古屋市中川区露橋2丁目12番26号  
TEL052-361-8511 FAX052-361-8490  
URL: <https://www.foodmach.co.jp/>

販売店