

ミニデラックス WMD-150



ワタナベの技術をコンパクトにまとめ、
作業効率をさらに高めていただける一台です。

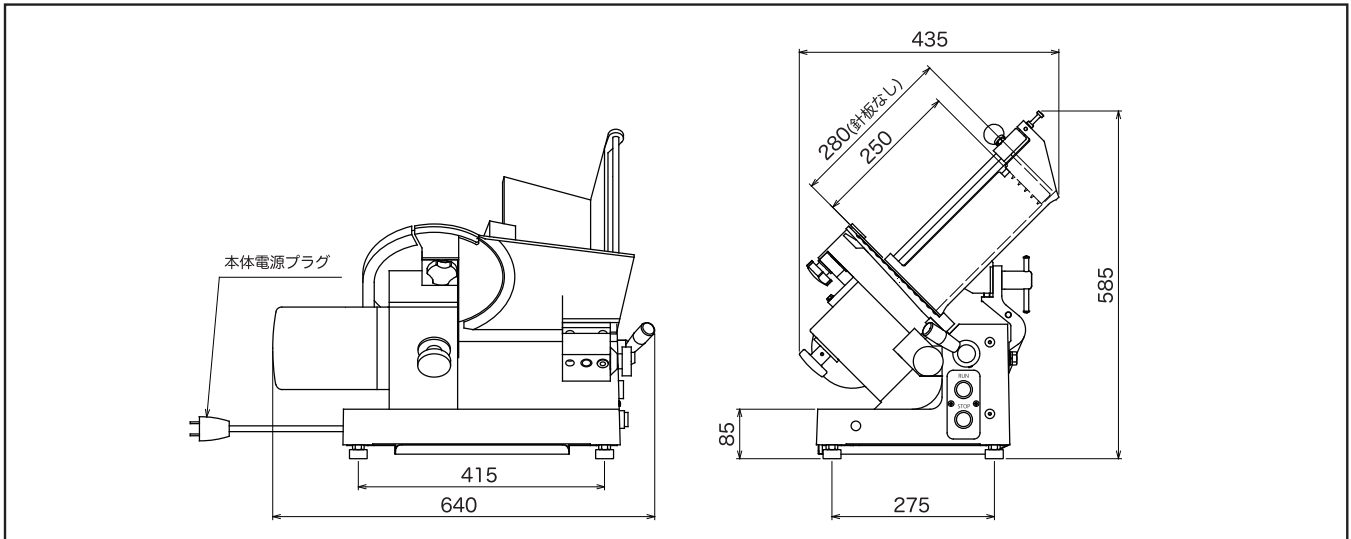


高性能・操作性・安全性のすべてを凝縮しました。

- 分解が簡単で、お掃除ラクラクです。
- 外装は特殊アルマイト加工、原料の押さえ装置はステンレスを使用しており、サビも汚れもつきにくく、いつもピカピカ衛生的です。
- スーパーデラックスと同様の全歯車伝導機構で滑らかな高性能運転です。
- 厚み調整はダイヤルで調整でき、クラッチ切り替えで手動式としてもご利用できます。
- ハム・ソーセージ・ローストビーフ・焼豚などの加工品をスライスするのに適しています。



■ 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。



■仕様

型式	WMD-150
外形寸法	幅640×奥行435×高さ585mm
重量	38kg
加工可能寸法	○/直径150×長さ250mm □/幅150×高さ130×長さ250mm
スライス厚み	0~20mm
処理能力	42回/分(50Hz) 52回/分(60Hz)
スライス温度	-2~+5°C(材料による)
スライス角度	固定 0°
定格電気容量	出力:0.2kW 定格電流:5.6A/4.8A(50Hz/60Hz)
定格消費電力	170W/150W(50Hz/60Hz 無負荷時)
推奨使用電源設備	単相100V 50Hz/60Hz 15A以上

⚠ 安全上のご注意

- 丸刃物に注意してください。
- 必ずアース(第三種接地)工事をしてください。
- 機械内部には水をかけないでください。
- ハム受箱が往復する範囲には必ず防護柵を取付けてください。
- 骨付肉は切らないでください。
- 硬い冷凍肉は切らないでください。
- 機械の駆動部・回転部には常に注意してください。

WATANABE
WATANABE FOODMACH CO.,LTD.

ワタナベフマック株式会社

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

販売店