

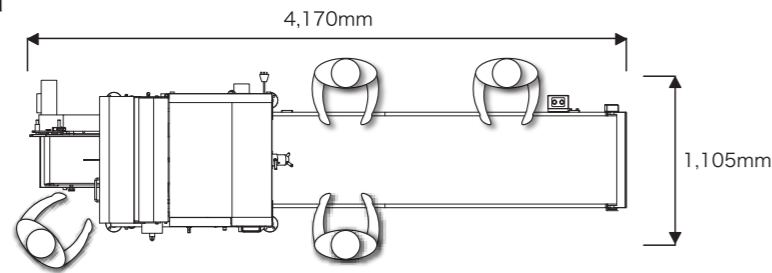
生産処理量別モデルライン

生産処理量200~300kg/時

小間スライス300gパックの場合 約640パック/時

WPN-G321 (標準仕様)

コンベア長さ:3m

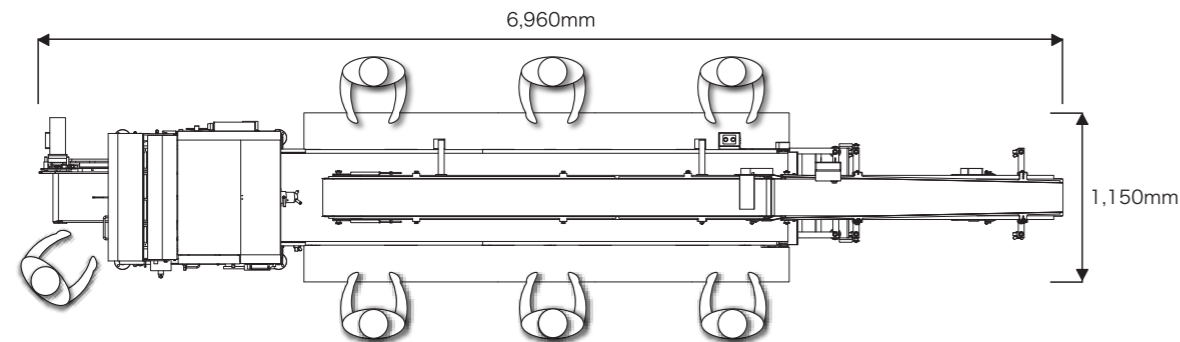


生産処理量500~600kg/時

小間スライス300gパックの場合 1920パック/時

WPN-G321 (2段コンベア仕様)

2段コンベア長さ:4m+傾斜コンベアライン

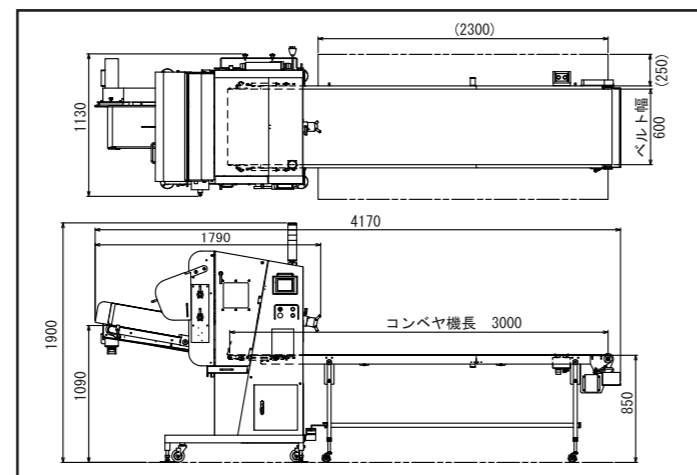


※ 生産パックについては実績データによる参考値

仕様

外形寸法	幅4,170×奥行1,130×高さ1,900mm
重量	488kg(本体)
加工可能寸法	幅320×高さ185×長さ900mm
スライス厚み	0.5~20mm
処理能力	70~330回/分
推奨スライス温度	-2~+4°C(材料による)
定格電気容量	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。



※作業テーブルはオプションとなります。

WATANABE  
WATANABE FOODMACH CO.,LTD.

ワタナベフマック株式会社

本社:名古屋市千川区露橋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

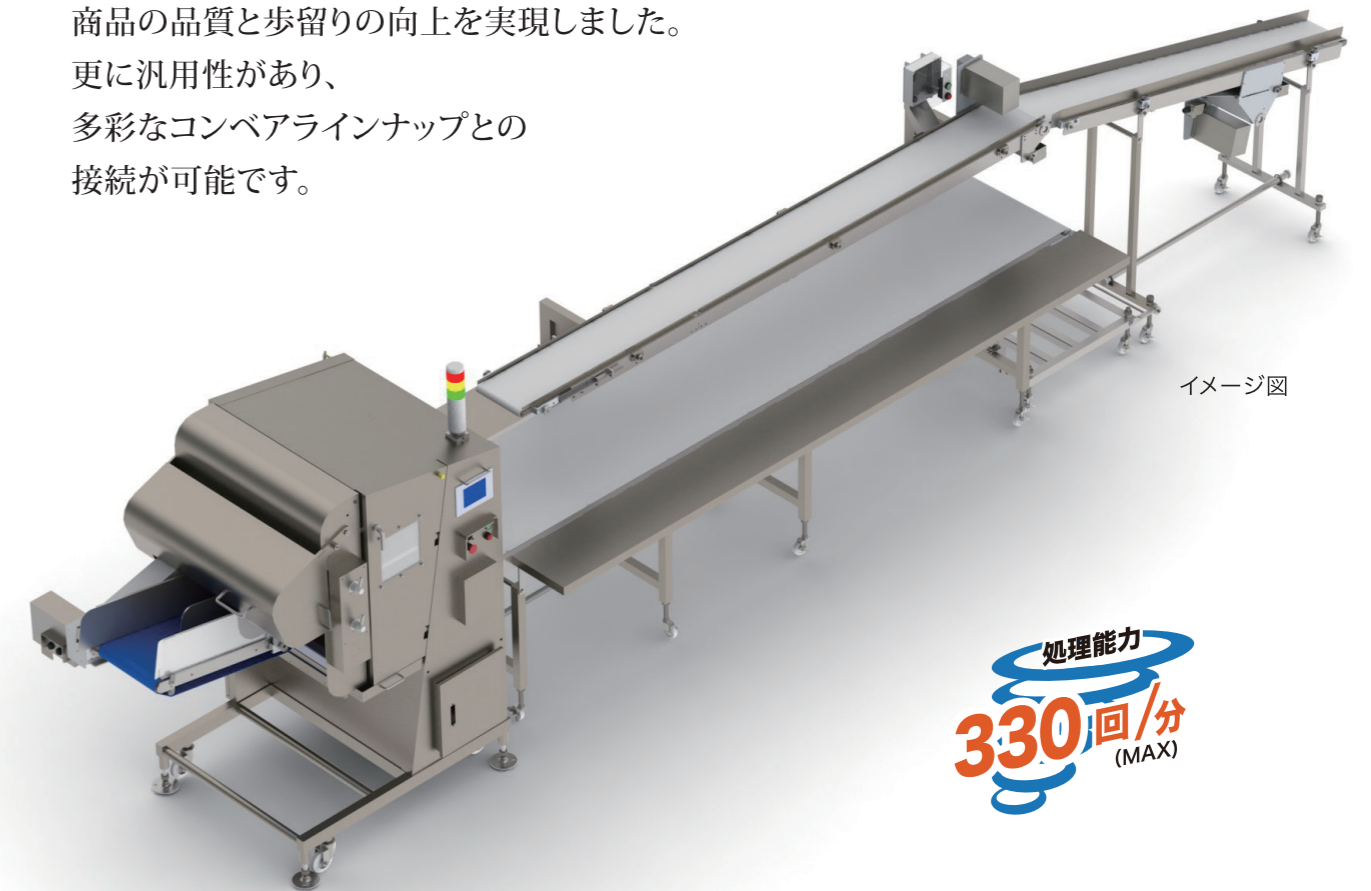
# ギャラクシー WPN-G321



生産ラインのイノベーター。

## NEWステートメント

ギャラクシー/WPN-G321は  
小間スライスの生産性で問題を抱えている  
食品加工工場様向けの  
生産性重視で開発されたスライサーです。  
商品の品質と歩留りの向上を実現しました。  
更に汎用性があり、  
多彩なコンベアラインナップとの  
接続が可能です。



イメージ図

処理能力  
**330回/分**  
(MAX)

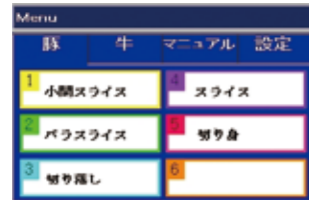
2段コンベアシステムなど多彩な実績を誇るワタナベは、  
お客様のご要望に応じ効率的な生産ラインをご提案致します。

## 丸刃技術の追求でお客様の利益に貢献します。



### 商品の品質と原料の歩留り向上で高付加価値づくりに貢献します

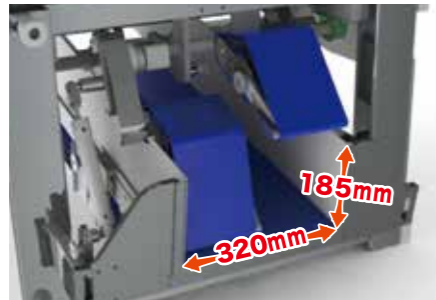
スライスで一番重要なポイントは丸刃の状態とスライサーのセッティングです。この両立で商品の品質と原料の歩留り向上を実現しました。



### 生産性の向上

投入側タンクは幅320mm高さ185mmと大容量。押え装置で量産にもしっかりと対応します。

120shot/分  
原料満載の小間スライスで時間当り500kg達成!  
(当社実測値)



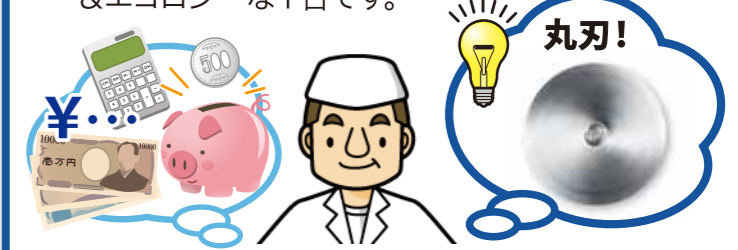
### セーフティー

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。



### ランニングコストの低減

伝統の丸刃を地道に改良してきました。丸刃は長期的に使えて頻繁な交換は不要です。すなわちエコノミー&エコロジーな1台です。



### タッチパネルでシンプル操作

生産アイテム毎に推奨値が入力済みです。初心者でも最適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。



### サニテーション

スライス周辺部は水洗いが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。



### その他の機能

- 原料肉検センサー  
原料肉が少なくなるとお知らせします。
- 搬出コンベア  
コンベア長さは変更可能です。(オプション)

多彩なスライスアイテムを見栄え良く生産し、お客様の付加価値づくりに貢献します。



豚小間切れ



豚切り落とし



豚バラスライス



豚生姜焼き



豚切り身



牛小間切れ



牛ステーキ



牛切り落とし