

# ステルス WPS-140R



ウェイトマネージメントスライス  
とんかつ用豚ロース肉の生産ライン向け定貫スライサー



## 誰にでもやさしいシンプル操作

操作はタッチパネルを採用。設定項目は重量のみ。型の交換無しで目標重量の設定は任意に可能。(例:80g、95g、103g、122gなど)

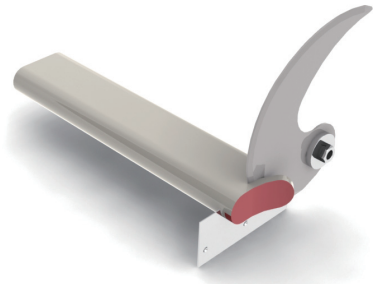


## 商品の重量のバラつきは最小限

新開発のウェイトマネジメントシステムは当社独自のプレス機構(特許出願中)。型と原料肉をしっかりとなじませるのでカットされた製品を同一重量にします。

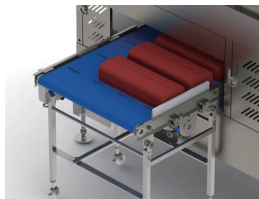
## 高品質な商品づくり

ワタナベ独自のカッティングシステム(特許取得済)により見栄えの良い商品づくりに貢献します。



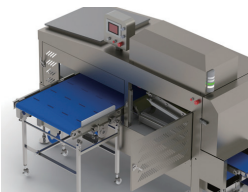
## 生産性の向上

スタートボタンを押したら原料肉をコンベアに載せるだけ。ノンストップスライスで生産性大幅UP。しかも原料をストックできるので、投入作業のかたわら別作業も行えます。生産効率がトータル的に大幅UP!



## 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。さらに、プレス部分の開閉部には世界最強クラスのロック機構採用。安全対策も万全です。



## サニテーション

水洗い可能! 工具無しで分解できます。型の取り外しは専用のリフトでラクラク脱着。外したパーツは専用のラックで管理・保管できます。また、清掃手順はステルスがタッチパネルで指示してくれるので誰でも簡単に行えます。目安洗浄時間は、作業員2名で約30分です。



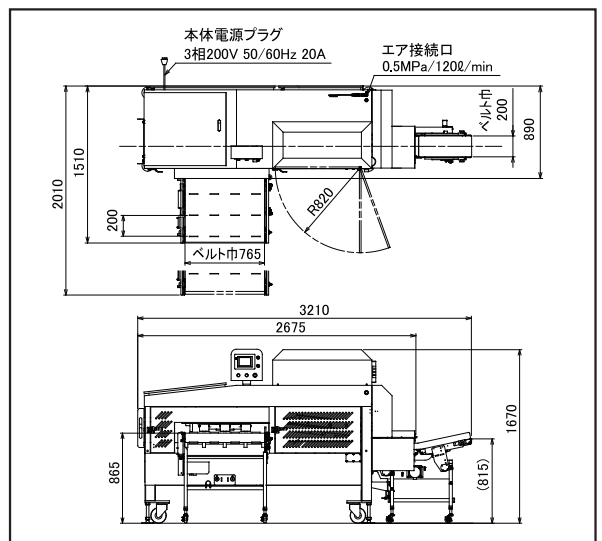
リフト ラック

### 仕様

機械寸法	幅3,210×奥行1,510×高さ1,670mm
重量 (kg)	900
加工可能寸法	幅140×高さ60×長さ750mm
設定重量	20g~450gの間で任意(材料による)
処理能力(枚/時)	設定重量・原料の形状により自動可変
処理能力(枚/時)	3,000(設定重量、原料形状による)
推奨スライス温度	-2~+4℃(材料による)
スライス角度	固定 0°
定格電気容量	出力:2.29kW 定格電流:17A
定格消費電力	0.29kW/0.29kW(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 120ℓ/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