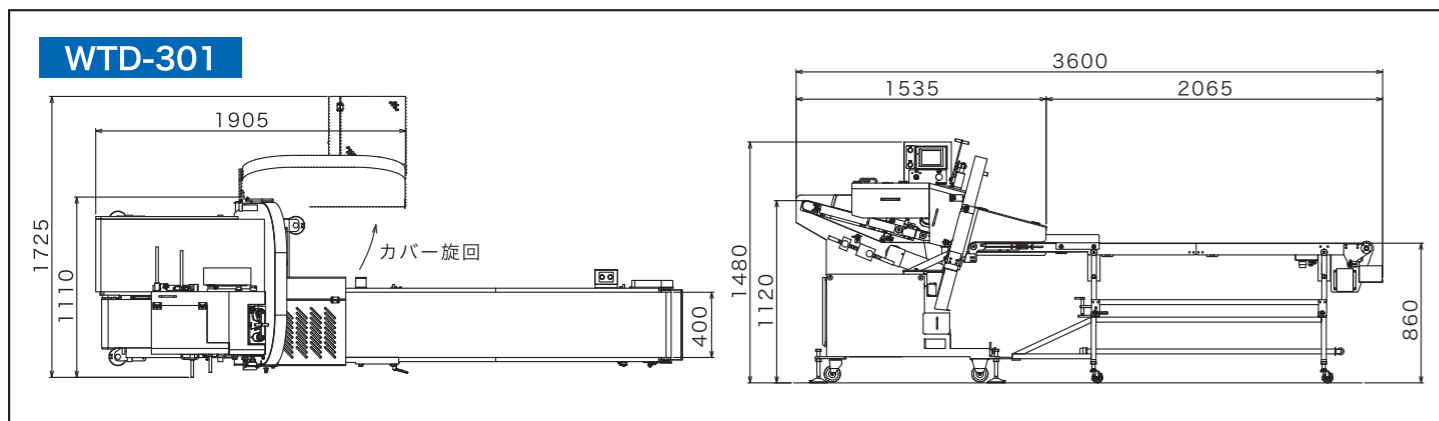
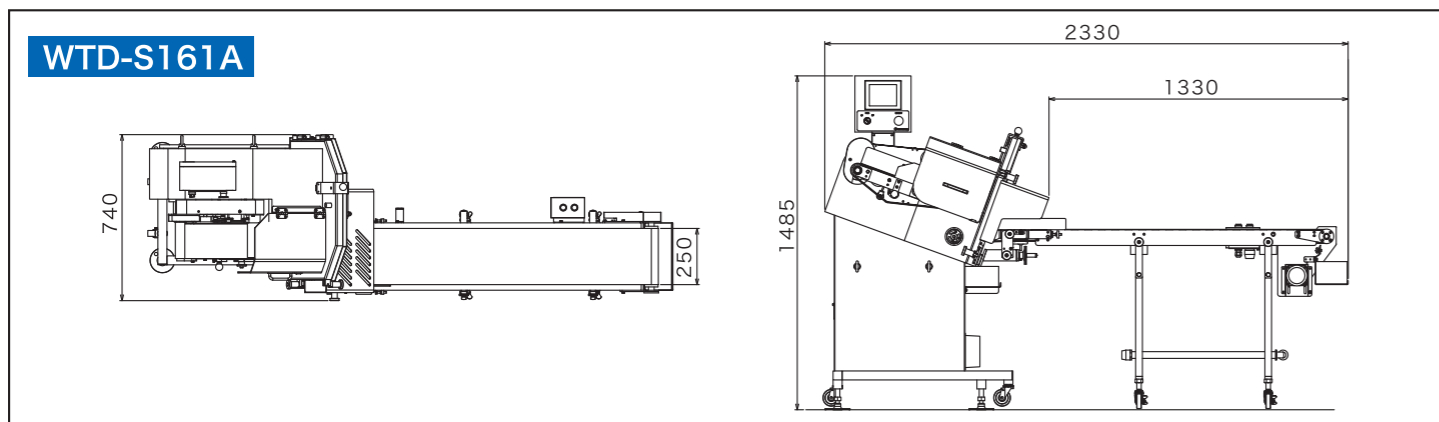
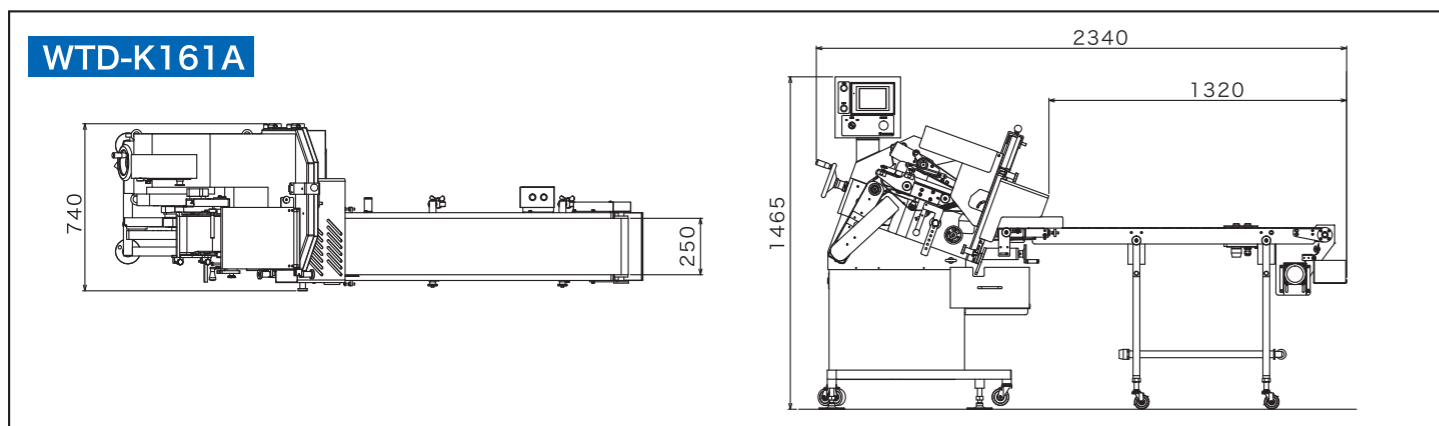


■外形寸法図 設置スペースなど詳細に関しては別途承認図にてご確認ください。



■仕様

型 式	WTD-K161A	WTD-S161A	WTD-301
外形寸法	幅2,340×奥行740×高さ1,465mm	幅2,330×奥行740×高さ1,485mm	幅3,600×奥行1,110×高さ1,480mm
重 量	280kg(本体+1.5m搬出コンベア)	235kg(本体+1.5m搬出コンベア)	590kg(本体+2.5m搬出コンベア)
加工可能寸法	幅165×高さ40~90×長さ450mm	幅160×高さ100×長さ600mm	幅300×高さ150×長さ910mm
スライス厚み	0.5~10mm(当て板使用時) 0.5~30mm(当て板無し)	0.5~15mm(当て板使用時) 0.5~30mm(当て板無し)	0.5~30mm(当て板設定はありません)
処理能力	60~260回/分	60~260回/分	60~250回/分
推奨スライス温度	-2~+4°C(材料による)	-2~+4°C(材料による)	-2~+4°C(材料による)
スライス角度	0°~60°	固定 0°	固定 0°
定格電気容量	出力0.97kW 定格電流7.8A	出力0.75kW 定格電流6.3A	出力1.3kW 定格電流9.5A
定格消費電力	0.22kW(50/60Hz 無負荷時)	0.24kW(50/60Hz 無負荷時)	0.4kW(50/60Hz 無負荷時)
推奨使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A以上	3相200V 50/60Hz 20A以上	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

**WATANABE**

# トルネードシリーズ

## WTD-K161A/S161A/301



進化を続けるからロングセラー。付加価値づくりをサポートします。



# シザーズカッティングで見栄えの良い商品づくりと生産性向上に貢献します。

## トルネード160傾斜A

WTD-K161A

水平切り・傾斜切りが自由自在！



処理能力  
**260回/分**  
(MAX)

## トルネード160ステラ

WTD-S161A

焼肉から加工品まで幅広く！



処理能力  
**260回/分**  
(MAX)

## ビッグトルネード

WTD-301

豚バラスライス向け！



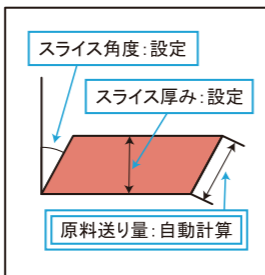
処理能力  
**250回/分**  
(MAX)

### WTD-K161A

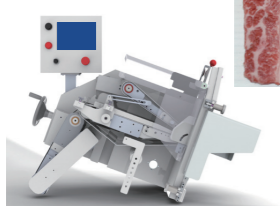
#### 傾斜切りによる多彩なスライスバリエーション！

スライス角度は0°~60°まで幅広く設定可能。  
角度変更はハンドルを回すだけのシンプル操作！

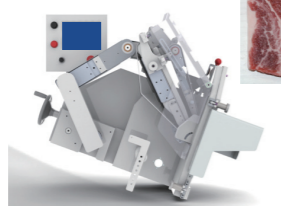
スライス角度は、0度(水平)から60度までの任意の角度で設定が可能です。焼肉商材から豚トロまで一台でスライスできます。スライス厚みは、最大30mmまで(当て板装着時は10mmまで)0.1mm単位で任意に設定できます。最高260回/分の高速スライスを実現し、連続・間欠スライスも可能で、生産性向上に貢献します。



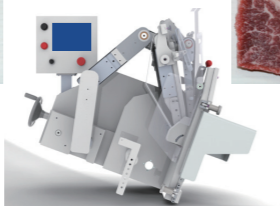
水平スライス



45度傾斜スライス



60度傾斜スライス



### WTD-K161A・WTD-S161A

#### 歩留り向上実現！

専用の当て板を装着した事で原料後部までスライスを可能にしました。

当板無し  
(従来のスライス後 原料後部)



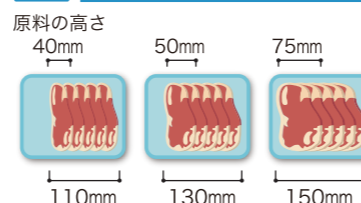
WTD-K161A・WTD-S161A  
(当板有りのスライス後 原料後部)



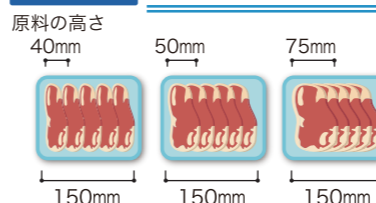
### WTD-S161A

#### どんな原料でもトレーにぴったり収めます！

標準 設定枚数並べた時の幅が揃い



オプション 設定枚数並べた時の幅が均一



トレー断面図  
150mm

### WTD-K161A・WTD-S161A・WTD-301

#### セーフティー

コンパクトな設計で取り扱いはカンタン！インターロック機構で安全対策は万全です。刃物脱着も専用カバーで安全・安心。

#### サニテーション

洗浄の為に分解は工具無しで約1分！水かけ洗いOKのラクラク洗浄、ステンレスボディの強みです。目安洗浄時間は、作業員2名で約30分です。

#### 推奨生産アイテム

WTD-K161A

ハラミ・豚トロ

WTD-S161A

加工品 (チキンステーキ等)

WTD-301

豚バラ・ベーコン

焼肉商材

ロース商材

水産加工品 (サーモン・マグロ等)