

オートテnder

連続投入式大型筋切り機

WTR-A



連続式筋切り機。硬い肉をやわらかくします。



連続投入可能！
大量生産にも対応します。



上下両側から筋切り。
かみこみ量は自由自在。



牛肉



1回スリット

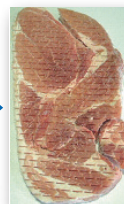


2回スリット



スリット刃使用(オプション)

豚モモ肉



鶏モモ肉



特殊星型刃で筋をカット。硬い肉をやわらかくします。

とんかつ、ステーキ、唐揚げなどあらゆるアイテムに対応。

投入、受け取りコンベアー装置で処理能力が向上しました。(豚ロース:7200枚/時)
カバー類はすべてインターロック機能付き。安全面にも配慮しています。

特殊星型刃が筋をカットして硬い肉をやわらかくします。



刃のかみこみ量はハンドルひとつで調整可能。用途に応じて使い分けられます。



取り外し可能なカセット式の刃物ユニット採用。清掃も簡単で衛生的です。



ベルトの着脱も簡単に行えます。



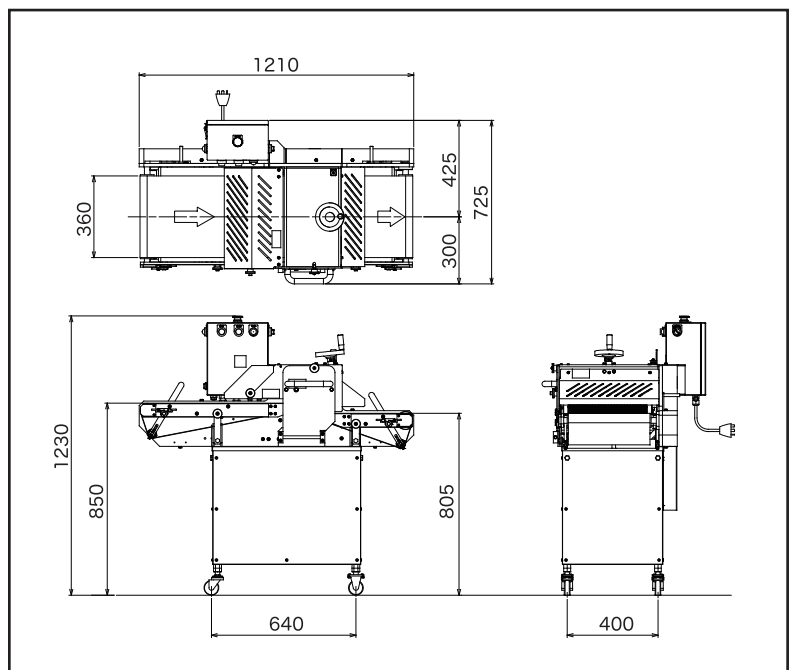
⚠️ 安全上のご注意

- 刃物・機械の駆動部・回転部には常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。
- 指定用途以外に使用しないでください。
- 使用しない時・清掃・修理時には電源をお切りください。
- 破損や異常が無いか点検してください。

■仕様

外形寸法	幅1,210x奥行725x高さ1,230mm
重量	170kg
処理可能寸法	幅360x高さ最大30mm
コンベア速度	0~15m/分
処理能力	7200枚/時(豚ロース)
推奨処理温度	-2°C~+5°C(材料による)
定格電気容量	出力:0.76kW 定格電流:5.3A
定格消費電力	0.17kW(50/60Hz無負荷時)
推奨使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A以上

■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.

ワタナベフーマック株式会社

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/>

販売店