

# ハリケーンチョップ WHC-360



チョップカッターシリーズにエコノミータイプが新登場!



## 簡単操作

操作ボタンはタッチスイッチ方式。ワンタッチで画面に表示され、対話式で操作は簡単です。故障発生時も一目瞭然で、安心してご使用いただけます。



## スライス能力

最高級刃と信頼性の高いACサーボ採用により、0.5～30mm厚まで0.1mmスライスが可能です。1分間に最高速280回転の高速処理で作業効率が大幅にアップしました。インバータ・マイコン制御により、30mmまで高速スライスを実現。スライス幅360mmのワイド設計により、大きな肉塊から小さなものまで抜群のスライス性能を誇ります。

## インターロック機構で安全対策は万全

刃物カバー・材料投入口・出口カバーを開くと自動的にスイッチが切れるインターロックシステムを搭載。安心・安全にご使用いただけます。

## ベストマッチの研磨

刃物の研磨については、独自の改良を重ねた永年の経験に基づく研磨技術で、ユーザー様のご要望にあわせた研磨をお約束いたします。

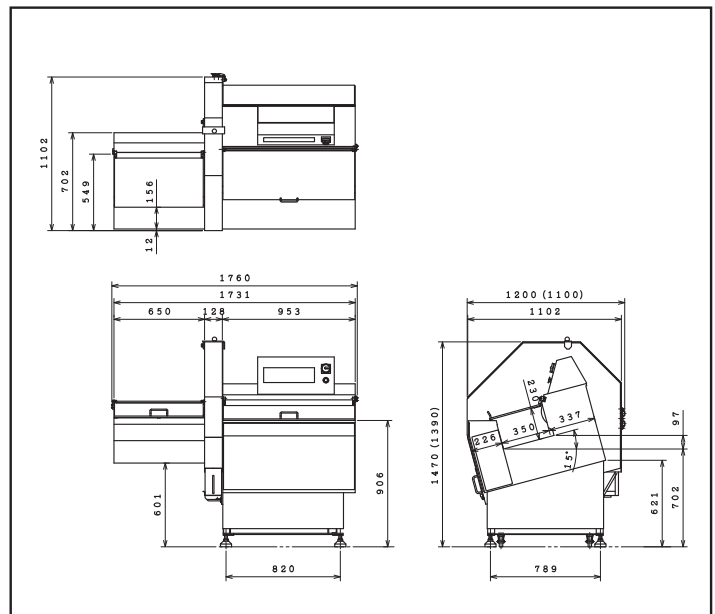
## 飛散防止ブロック (オプション)

- 切り始めの飛散と肉のカールを抑え、最初から最後まで姿切りできます。
- 小さなサイズの肉でも斜めにずれることはありません。



## ■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

機械寸法	W1760×D1200×H1470mm
使用電源	3相 200V 50Hz/60Hz
刃物用モーター	2.2kW(ブレイキ付)
肉送り用モーター	1.5kW ACサーボモーター
スライス能力	5段階変速にて 最高280回/分 (0.5～4.0mm) ～ 120回/分 (20.1～30.0mm)
スライス可能寸法	W360×H200×L600mm
スライス厚み	0.5～30 mm (0.1mm制御)
スライス温度	-5～-2°C(肉質・形状・肉厚により若干異なります)
重量	450kg

**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