

チョップカッターヴォルテック

エアーチャック仕様

WFC-V361A



より速く、より美しく。

ハイスピード&ハイクオリティーが魅せるスライス精度は、まさに芸術です。



処理能力
430回/分
MAX

スライス精度向上

ワタナベ独自の技術を集約。スライス精度が更に向上しました。超薄切り商品も安定して生産できます。



安全性向上

インターロックはもちろん標準装備。刃物着脱工具(オプション)や安全センサーの追加装備など、より安全にご使用いただけるようになりました。



歩留り向上

スライス時のカス受け箱へのロス肉の落下を削減。また、改良したチャッキングは残肉量が最小20mmへ。原料に合わせて20・30・40mmへ工具レスでの変更が可能で、確実にチャッキングします。



生産性向上

スライス速度は380回/分。ワタナベ独自の技術により速くてもスライス精度・歩留りは向上しています。タッチパネルの操作性もより使いやすく進化しています。



エアーチャック

原料のチャッキングをエアー駆動で行います。より一層の省力化に貢献致します。



オプション

飛散防止ブロック：

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。小さなサイズ的肉でも斜めにずれることはありません。



コンベア仕様

WFC-V361C

出口部分がコンベアベルトになります。ライン化にも貢献致します。

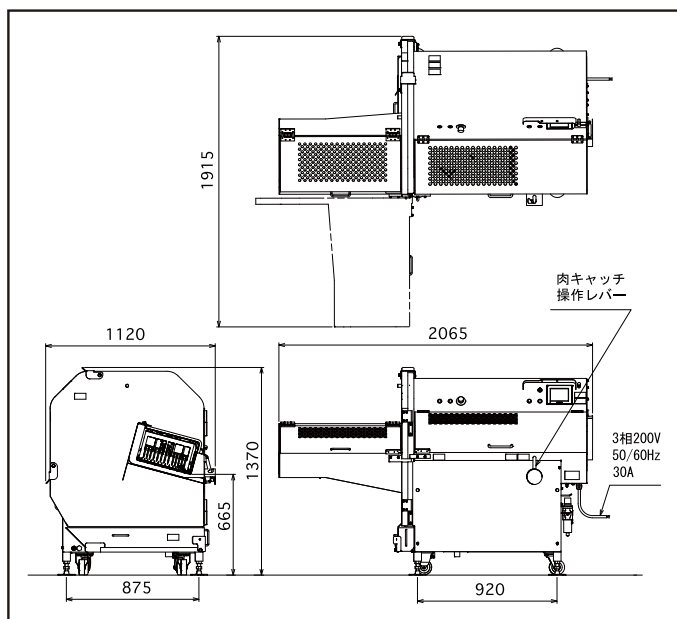


■仕様

外形寸法	幅2,065×奥行1,120×高さ1,370mm
重 量	570kg
加工可能寸法	幅360×高さ200×長さ630mm
スライス厚み	0.5～30mm(0.1mm制御)
処理能力	100～430回/分
推奨スライス温度	-6～-2℃(材料による)
スライス角度	固定 0°
定格電気容量	出力:5.26kW 定格電流:28.1A
定格消費電力	1.1kW/1.1kW (50/60Hz 無負荷時)
推奨使用電源設備	3相200V 50/60Hz 30A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(ジョプラックス)

■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: 名古屋市中川区露橋2丁目12番26号
TEL052-361-8511 FAX052-361-8490
URL: <https://www.foodmach.co.jp/>

販売店