

DICE CUT
CHILLED CHICKEN

WATANABE *S line*

WHS-CD161S

チルドダイサー Sライン



鶏肉チルド原料の**定長カット**はおまかせください！



今を追い越す、いままでにないスピード
今までにないブロックカット技術を体感してください

 WATANABE

「WATANABE Sline は食品加工用機械における事故の低減を目指した
「安全性向上に特化したスペシャルモデル群」です。
「絶対安全は存在しない」。ですが、「許容不可能なリスク」は低減可能です。

1. 性能 Performance

～今までにないスピード～

安全稼働を維持しながら、処理スピードを向上

2. 精度 Precision

～かつてない正確さで～

制御システムの改良により、長さカット精度がさらに向上

3. 安全 Safety

～「守る」を、さらに確かなものへ～

オペレータの安全と食の安全、「W」の安全で生産をサポート

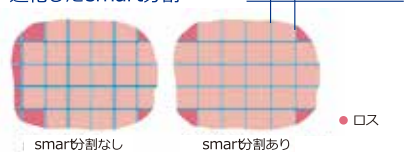


クオリティパフォーマンス

「歩留りを向上させたい」
「長さの精度を安定させたい」

制御システムが進化し、カット精度がさらに向上。
Smart分割により設定した範囲内でカット長さを
制御。原料サイズの違いによるカット長さの調整
を最小限に抑え最適に切り分け、生産歩留まりが
向上します。

進化したsmart分割



プロダクションパフォーマンス

「手切り作業を機械化したい」
「早く生産したい」

従来の機械から処理スピードを1.5倍に。

さらに、新しいカットシステムによりカット時
のロスが軽減。歩留まりが向上しました。鶏
肉の皮をはがすことなく歩留まりの高いカッ
トが可能。

1stカットの刃枠はカセット式で寸法の変更が
でき、2ndカットはタッチパネルの入力により
自在に設定。

生産アイテムの多様化にも柔軟に対応します。
また、スリットカットモードも搭載しており、そ
の多様化は無限大です。

セーフティパフォーマンス

「安全に作業したい」
「労働災害をなくしたい」

カット加工現場の労災をなくしたい。

各カバーにセーフティセンサーを設置。カバーは
危険源にとどかないように国際安全規格を採
用しています。

また安全制御は「二重制御」をおこない、安全性
と信頼性を向上します。



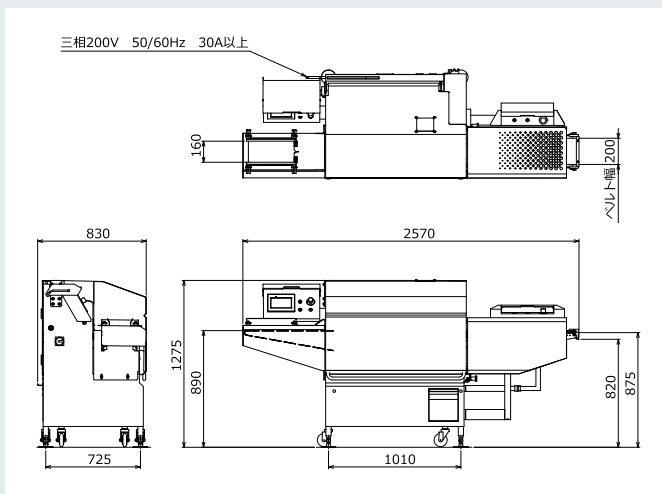
仕様

製品名	チルドダイサーSライン
型式	WHS-CD161S
外形寸法	幅 2570 x 奥行 830 x 高さ 1275mm
重量	515kg
加工可能寸法	幅 160 x 高さ 10～45 x 250 (smart分割可能寸法) mm
カット長	10～125 (smart分割) mm
処理能力	～450 カット/分
推奨カット温度	0～+3℃ (材料による)
カット角度	固定 0°
定格電気容量	出力2.40kW 定格電流17.0A
定格消費電力	0.69kW (50Hz/60Hz 無負荷時)
推奨使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上

※推奨温度は参考値のため原料により異なります。

※機械を設置する際は、機械周辺に清掃、メンテナンス等に十分なスペースを確保してください。

外形寸法図



※ワタナベSラインはワタナベフーマック製品の安全性をより高めたもので、全ての製品、全ての使用において安全を保証するものではありません。

各製品、各機械につきましては必ず使用上の注意、警告に従って使用してください。

※外観・仕様等は予告なく変更することがございます。

WATANABE
ワタナベフーマック株式会社

〒454-8527 愛知県名古屋市中川区露橋2-12-26
TEL (052) 361-8511 FAX (052) 361-8490
<https://www.foodmach.co.jp>

販売店