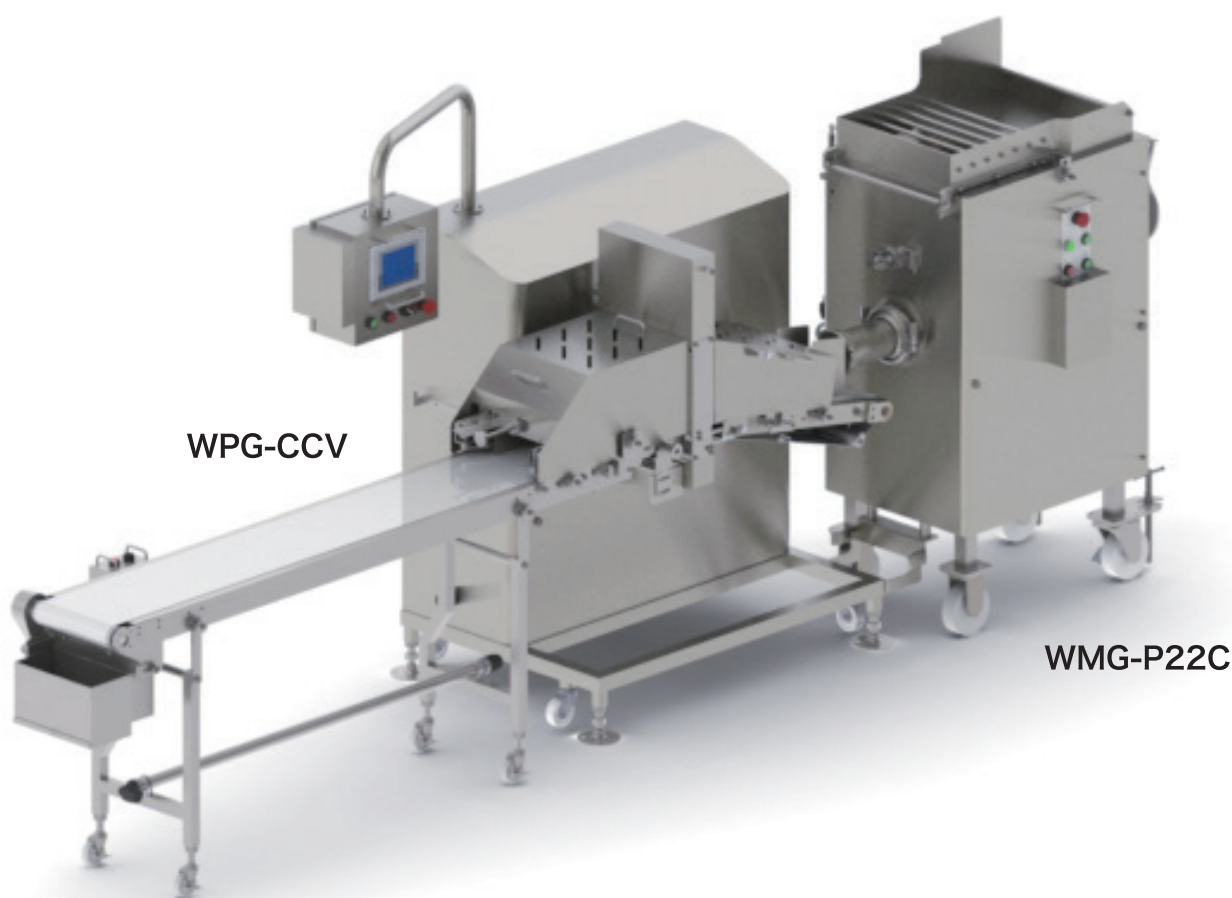


ミンチカッティングライン WMG-P22C/WPG-CCV



シンプルラインで付加価値UP!!



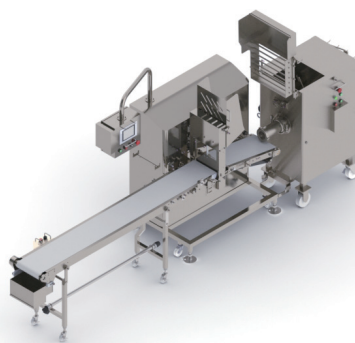
オペレーション

ミンチ本体・カット長さ・コンベア速度など、それぞれ設定する煩わしさをなくしました。重量と生産量をセットするだけのシンプル操作です。



セーフティー

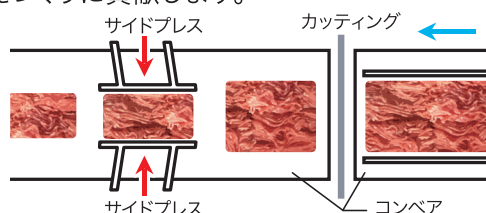
開閉部には全てインターロック機構採用。タッチパネルに表示され、視える化を実現しました。安全対策も万全です。



テクノロジー

■商品の品質と生産性の向上

カッティング直後、1ブロック毎に切り離します。更にブロック形状をサイドプレスで手盛り風の見た目づくりに貢献します。



■少量パックにも対応(オプション)

今まで困難であった少量パックが生産性を落すことなく可能になりました。

少量パック



約100g



約200g



約700g

■仕様

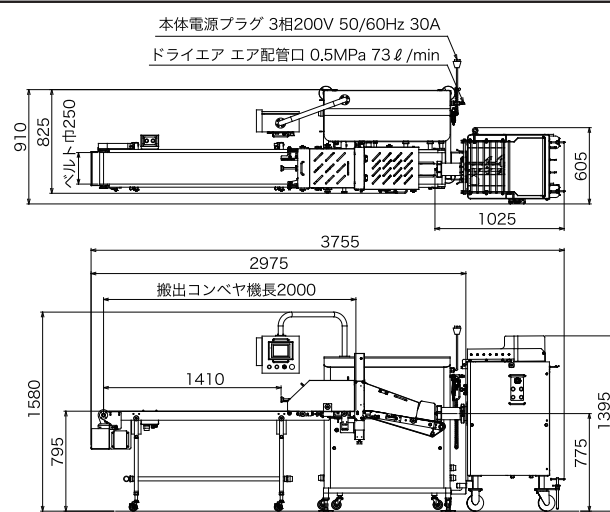
型 式	WPG-CCV	WMG-P22C
外形寸法	幅2,975×奥行825×高さ1,580mm	幅1,025×奥行605×高さ1,395mm
重 量	260kg	270kg
タブ容量	—	40ℓ(満水量)※肉受け皿含む
処理能力	—	400kg/時(理論値)
推奨処理温度	—	-4～-2°(材料による)
定格電気容量	出力:4.06kW 定格電流:20.9A	
定格消費電力	0.65kW(50/60Hz 無負荷時)	
推奨使用電源設備	3相200V 50/60Hz 30A以上	
使用空気圧力/空気消費量	0.5MPa 73ℓ/min	
圧縮空気接続口	JS-03(ジョブックス)	

サニテーション

水洗い可能!ミンチ本体、パドル、筒、ロールやカッティングコンベアベルトは簡単な着脱式で清掃の手間が少なく、衛生的です。目安作業時間は、作業員2名で約30分です。



■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: <http://www.foodmach.co.jp/>

販売店