

SLICE-CHILLED
MEAT

WATANABE *S line*

WPN-G322PLS

ギャラクシー プラス Sライン

いつもの作業に「**知能**」をプラスする新たなラインナップ



磨き抜かれた汎用性に、知能をプラス
現場が求める『理想』に近づく一台
新しいギャラクシーが
皆様の生産をしっかりサポートいたします

 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。

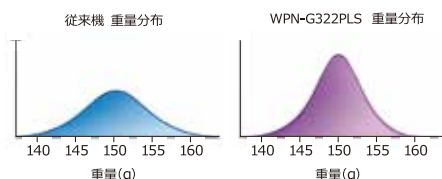
- 1. 計 測 Measurement**
～いつもの作業に「計測」をプラス～
バック定量機能を新搭載、バック生産をさらにサポート
- 2. 脱 能 Skill Free**
～いつもの作業に「簡単」をプラス～
バック定量機能により作業者の負担を軽減し生産をサポート
- 3. 安 全 Safety**
～「守る」を、さらに確かなものへ～
オペレータの安全と食の安全、「W」の安全で生産をサポート



プロダクションパフォーマンス

「熟練が必要な作業をなくしたい」
「盛付け作業を均一化したい」

定量バックモードを搭載。レーザーセンサーによる原料の計測で、1パック当たりの重量を均一化。バック生産をサポートし、生産中の「チョコ停」が改善され生産効率が向上します。



クオリティパフォーマンス

「一台でいろいろ生産したい」
「早く生産したい」
「商品の切り替えを早くしたい」

定量バックモードによる「豚バラスライス」や「豚ロースしゃぶしゃぶ」、「とんかつ」などの生産はもとより、「小間スライス」や「切り落とし」など、多彩なアイテムの生産にこの1台が対応します。処理能力は最高速 400回/分。カウンターモードにコンベヤー早送り機能を標準装備し、処理能力を落とさずにブロック分けすることができます。さらにスライス機構の進化により、歩留まりの高さと並びの美しさを両立しました。

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。各カバリーにセーフティセンサーを設置。カバリ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

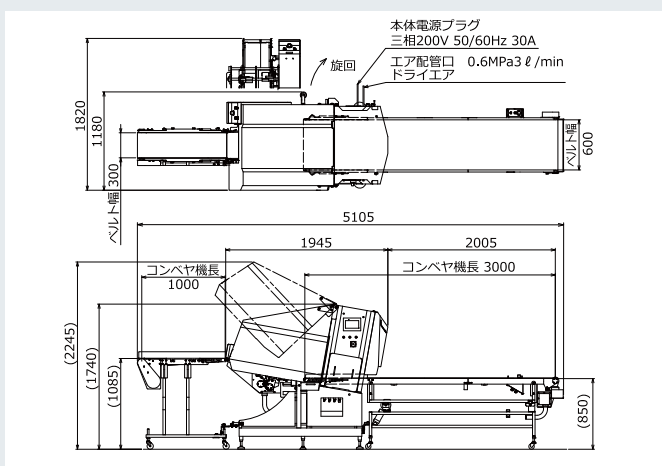
製品名	ギャラクシープラスSライン (3mコンベヤ付)
型式	WPN-G322PLS
外形寸法	幅5105x奥行1180x高さ1740mm
重量	930kg
加工可能寸法	幅320x高さ185x長さ900mm
スライス厚み	0.5～20mm
処理能力	70～400(回/分)
推奨処理温度	-2～+4℃ (材料による)
スライス角度	固定 0°
定格電容量	出力: 3.19kW 定格電流: 22.2A
定格消費電力	0.98kW (50/60Hz 無負荷時)
推奨使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上
使用空気圧力・空気消費量	0.6MPa ・ 3ℓ/min
圧縮空気接続口	JS-02 (ジョブックス)

※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。

※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。

外形寸法図



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