

SLICE-CHILLED
MEAT

WATANABE *S line*

WTD-N130S

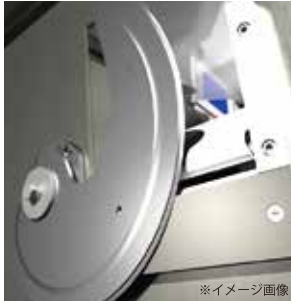
ノーヴァ Sライン

チャーシュー・ローストチキン・ローストビーフ
生産アイテム特化型高速スライサー



「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。

クオリティー パフォーマンス



「スライス厚みを揃えたい」
「きれいな形で切りたい」

ワタナベファーマックのテクノロジーを集約。
伝統の“シザーズカット”により、スライス品質を向上させます。
「姿切り」による業務用スライス商品づくりに貢献します。

※イメージ画像

プロダクション パフォーマンス



「早く生産したい」

業務用のスライス作業は生産性の向上がポイント。
最大 600 回 / 分の高速スライス、生産性改善をご提案します。



セーフティ パフォーマンス

Double
Control



「安全に作業したい」

スライス加工現場の労働災害をなくしたい。
各カバーにセーフティセンサを設置。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。

サニテーション・メンテナンス



「衛生的に使いたい」
「性能を維持したい」

洗いやすい機械を提供します。部品点数を減らす、複雑な調整をなくすなど、使いやすさにもこだわりました。
また、使用しない時はコンパクトに収納。使いたい時に設置し、使用しない時には移動して保管。使い勝手の良さも提案します。

仕 様

製品名	ノーヴァ	
型式	WTD-N130S	
外形寸法 (mm)	幅	2530
	奥行	710
	高さ	1235
重量 (kg)	360	
加工可能寸法 (mm)	幅	130
	高さ	100
	長さ	1200
スライス厚み (mm)	0.1~80	
処理能力 (回/分)	200~600	
推奨スライス温度 (℃)	-2~+4 (材料による)	
スライス角度	固定 0°	
定格電容量	出力1.85kW 定格電流13A	
定格消費電力	0.38kW/0.38kW (50/60Hz 無負荷時)	
推奨使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A以上	
使用空気圧力/空気消費量	0.5MPa / 3ℓ/min	
圧縮空気接続口	JSL-02 (ジョブラックス)	

※推奨温度は参考値のため原料により異なります。

※定格消費電力は使用条件により異なります。

※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。

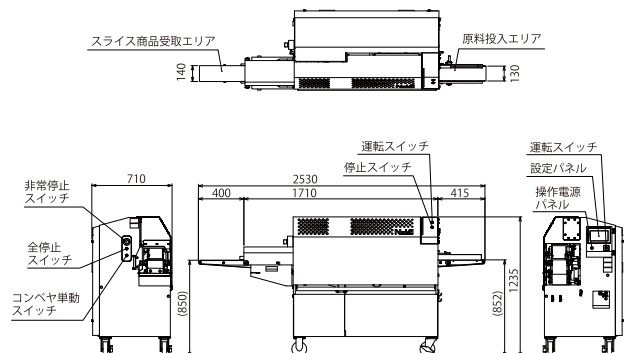
※ワタナベSラインはワタナベファーマック製品の安全性をより高めたもので、全ての製品、全ての使用において安全を保証するものではありません。

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

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
ワタナベファーマック株式会社

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

販売店