

常温・冷凍等あらゆる食材のカットに！

量産用工場向け 超音波マルチスライサー

焼菓子・スポンジケーキ類

ヨーロッパ天板サイズ
(600×400)

のカットに！

標準形 3枚刃(480幅)
(160幅ツール) 4枚刃(640幅)

切断方式: タテ切り、タテヨコ切り
丸切り(4、6、8、10、12、14、
16分割)

品種 16種類入力可

切断速度: 下降速度 最大300mm/秒
上昇速度 最大300mm/秒

機械寸法: 995W×1280D×1637H

機械重量: 約400kg

- 手動式シャッター
- 洗浄はアルコール浸液形
- 脱着式ワーク押え



冷凍品、付着しやすい物

粘り気のある物等

特に切りづらいもののカットに！

高振幅形 7枚刃(490幅)
(70幅ツール) 8枚刃(560幅)

切断方式: タテ切り、タテヨコ切り、
丸切り(4、6、8、10、12、14、
16分割)

品種 32種類入力可

切断速度: 下降速度 最大500mm/秒
上昇速度 最大500mm/秒

機械寸法: 1160W×1550D×1990H

機械重量: 約 500 k g

- エリアセンサー形
- 洗浄は温水シャワー、エアブロー、アルコール槽
- 自動伸縮形、かき取り機構付ワーク押え
- シートケーキ用の左・奥LEDマーカー表示
- テーブル上部にLED蛍光灯
- 水道水直結 2kWヒーター内臓



(530×380)

6取り天板/15サイズ

パウンドケーキ・ロールケーキ専用のベルトスライサーもございます。また、お客様の希望の特注品の製作も承ります

．．．． 超音波はあらゆる可能性を秘めた技術です ．．．．