

超音波式トルテケーキサイザー

TS-9U

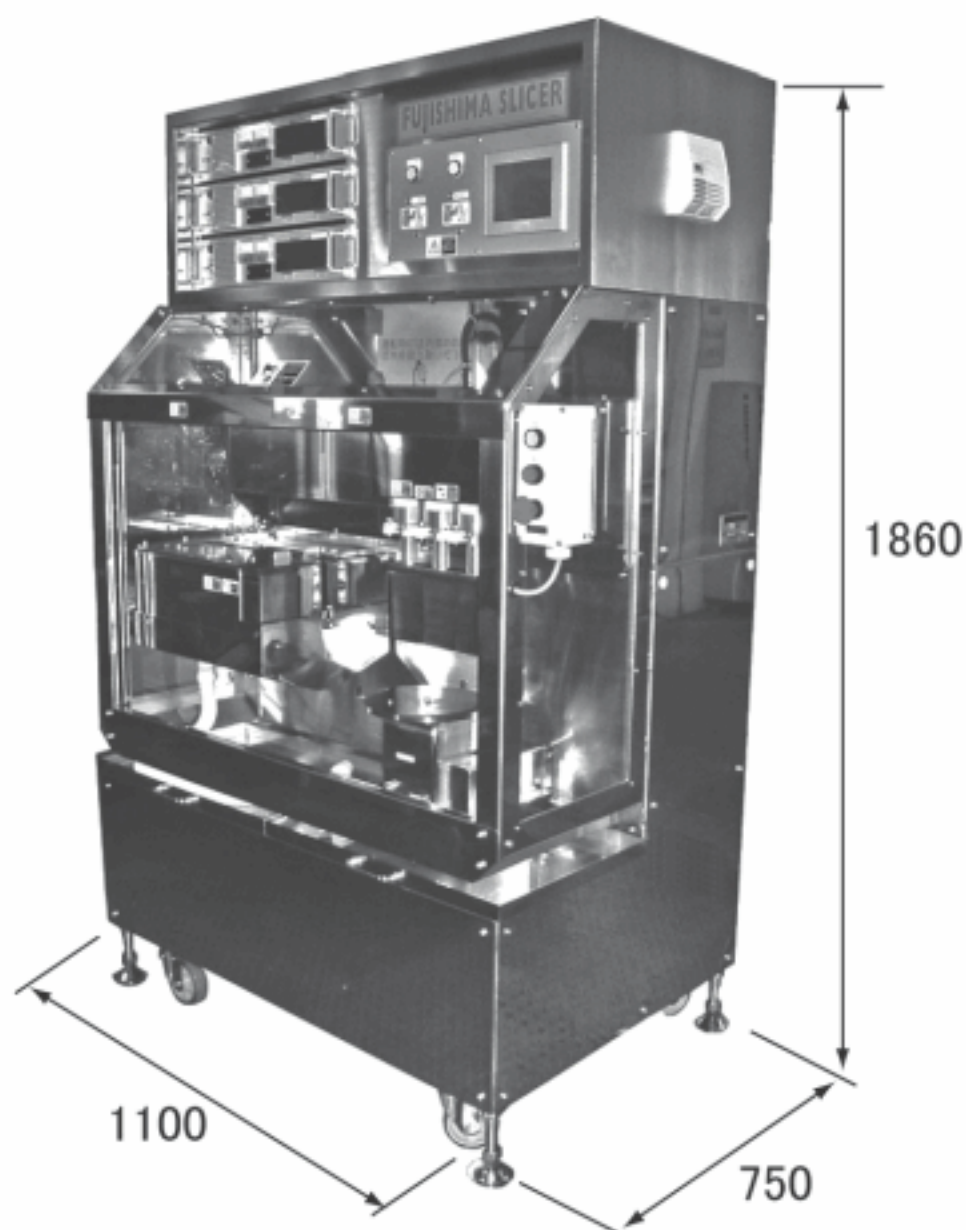
省スペース、コンパクトな
トルテケーキサイザーです。



FUJISHIMA SLICER

スライスサイズが自由に
使い分けのできるスライサーです。

TS-9U



◆すべてワンタッチ

スライスサイズが8、10、12、14分割と、1台で4台分の働きをし、さらに等分はワンタッチで操作できるトルテケーキスライサーです。

◆切れ味バツグン

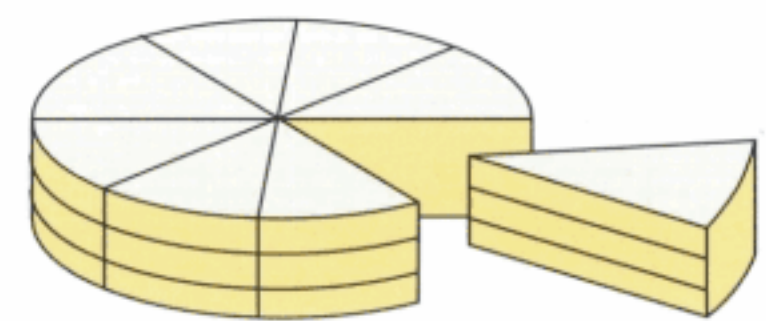
超音波によるスライスで、切れ味は抜群。スライス作業をしながら自動的に切りカスは除去されます。また包丁のスライスとは比較にならないほど、正確な等分で、スライスできます。

◆フルーツサンドもOK!

イチゴ、桃など、フルーツサンドでも切ることができます。しかもスライス面が切りカスで汚れることはありません。

◆湯煎装置付き

チョコレートまたは生クリームのトルテも切れ味抜群。また湯煎で刃物の洗浄をするので、殺菌効果も抜群です。



据付寸法 (mm)	1100 X 750 X 1860	スライス・等分数	8・10・12・14
消費電力	AC200V 3相 50Hz/60Hz 5kW	刃物上下スピードコントロール	○
刃物寸法 (mm)	超音波刃物 80mm x 3本	デコケーキ対象製品	5号・6号・7号
重量 (kg)	350	水道源	0.2MPa 12NL/min
能力	180台/時 MAX (10等分 洗浄1回/台)	付属工具箱	○

※本仕様は改良のため、予告なく変更することもあります。

⚠ 注意事項

- ご使用の際は、取扱説明書をよくお読みのうえ正しくご使用ください。
- 水、湿気、湯気、ほこり、油煙等の多い場所に設置しないでください。火災、故障、感電などの原因になることがあります。
- 本気は洋菓子以外には、ご使用しないでください。



スライス システムを開発する

富士島工機株式会社

- 本 社 〒651-2228 神戸市西区見津が丘2丁目3-11
TEL.(078)998-3211(代表) FAX.(078)998-3217
- 東京支店 〒157-0061 東京都世田谷区北烏山1丁目7-4
TEL.(03)3309-6141(代表) FAX.(03)3326-0334
- 福岡営業所 〒816-0094 福岡市博多区諸岡5丁目25-7
TEL.(092)575-1291(代表) FAX.(092)574-6491