

# 洋菓子スライサー



**EVX-12S**  
(ステンレス仕様)



タテ切り

ヨコ切り

ナナメ切り

自由に選択

1台で3役

マルチ

スライサー



**EVX-12**  
(鉄・塗装仕様)

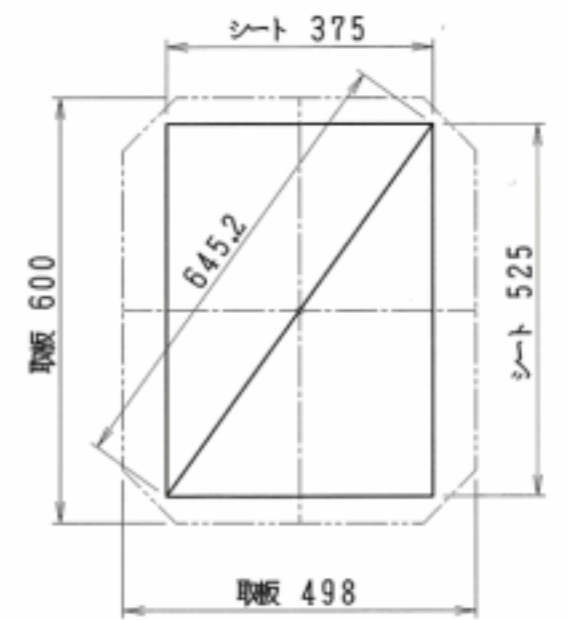
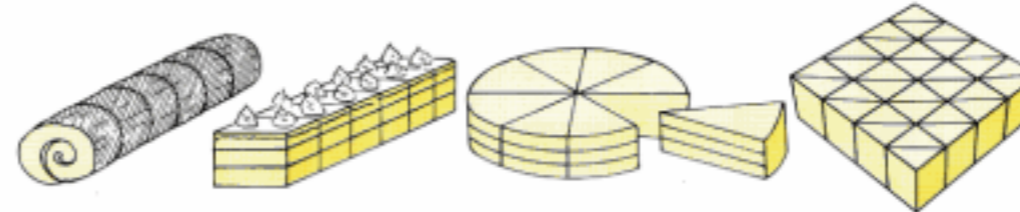
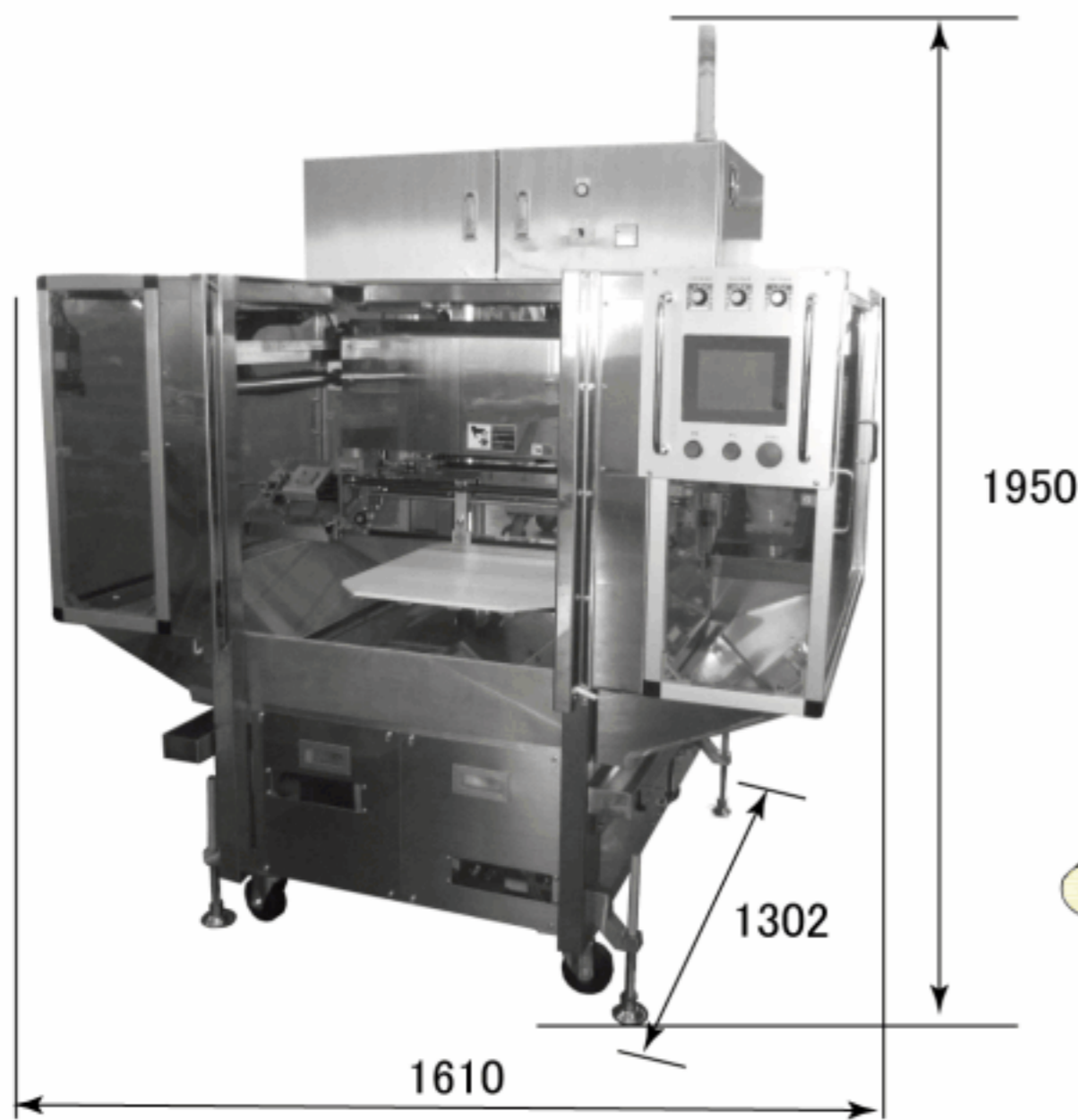
※ステンレス仕様・鉄塗装仕様の  
2機種からお選び下さい。

# FUJISHIMA SLICER



スライス寸法、スライス個数を  
プログラムにセットするだけ。  
自動的にスライスします。

# EVX-12 EVX-12S



- ◆ショートケーキ、シートパンをタテ、ヨコ、ナナメに自動スライスできます。
- ◆ロールケーキ、丸バームクーヘン等を並べて、一括スライスできます。
- ◆丸形のケーキも6等分から、14等分までカットできます。
- ◆スライス寸法、スライス個数をセットするだけで、任意のスライスができます。
- ◆ソフトなケーキを美しい切断面にするによって、商品価値をさらに高めます。
- ◆刃物は殺菌洗浄されますので、衛生的です。

据付寸法 (mm)	1610 X 1302 X 1950		製品寸法 (最大・斜め切り時)	長さ 525 X 巾 375 X 高さ 90mm 最大対角距離 645mm
重量 (kg)	EVX-12	490	丸形ケーキ	2.4.6.8.10.12.14.16 等分
	EVX-12S	500		
能力	1カット約3.5sec		角度	0° ~ 360°
消費電力	AC200V三相 50Hz/60Hz 4kW		カットモード	四角形・直角三角形・二等辺三角形 菱形・平行四辺形・ロール・トルテ
水源	0.2MPa 12L/時 (刃物洗浄用)		オプション	サヤ端部エアブロー、刃物アルコール点滴 抗菌フィルター・エアガン付
カット寸法 (mm)	0.1 ~ 600 (タテ)		アイテム登録数	四角形・ロール (各 20 種類) 直角三角形・二等辺三角形・菱形・ 平行四辺形・トルテ (各 8 種類)
	0.1 ~ 498 (ヨコ)			
※本仕様は改良のため、予告なく変更することもあります。			付属品	取り板 1枚 (600 <sup>m</sup> /m×498 <sup>m</sup> /m×10 <sup>m</sup> /m) 工具箱



### 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、感電などの原因となることがあります。
- 本機は洋菓子・パン以外には、ご使用しないください。



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 〒816-0894 福岡市博多区諸岡5丁目25-7  
TEL.(092) 575-1291(代表) FAX.(092) 574-6491