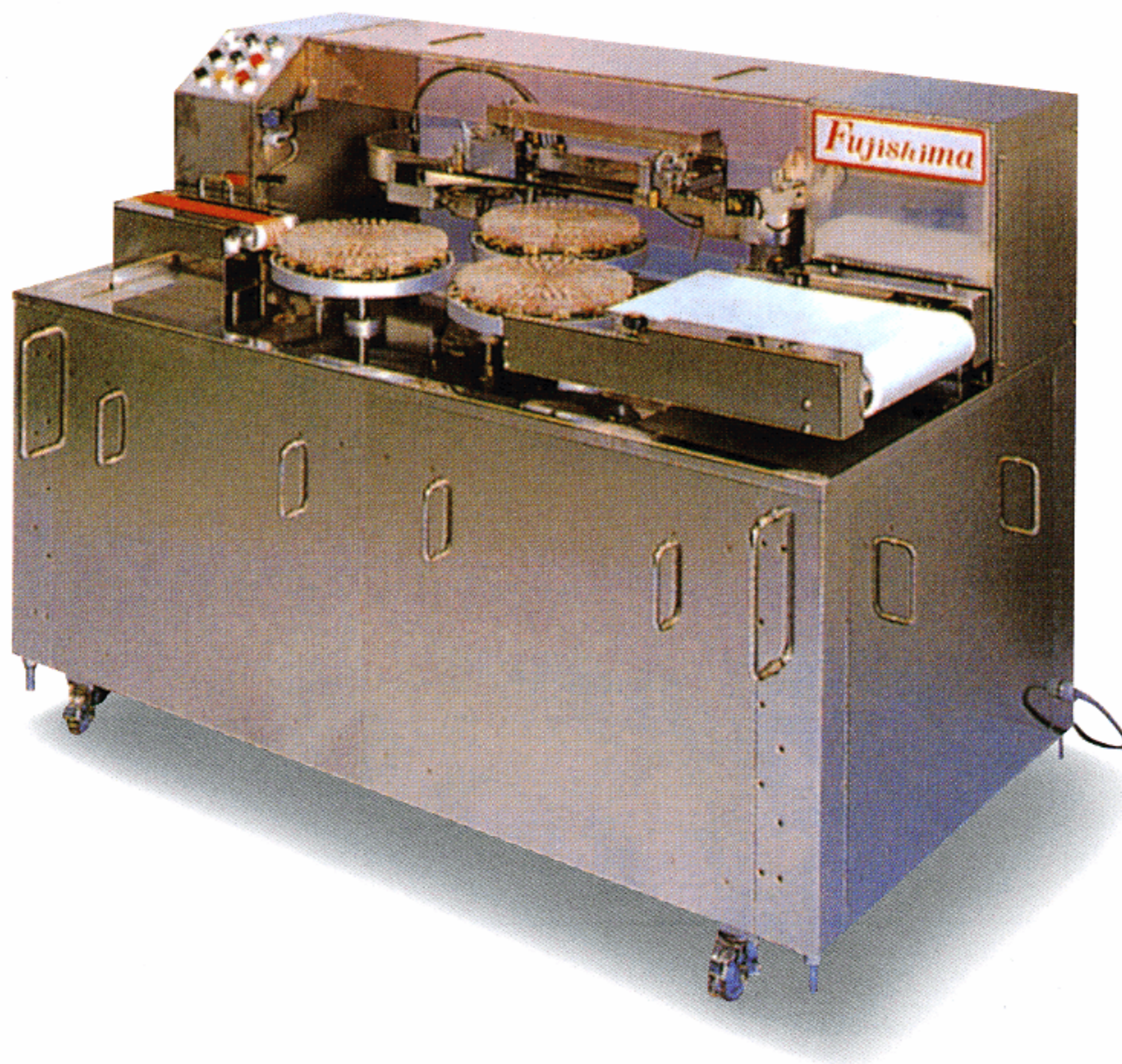


FUJISHIMA SLICER

トルテケーキスライサー

TS-100

セパレーター付きの
トルテスライサーです。

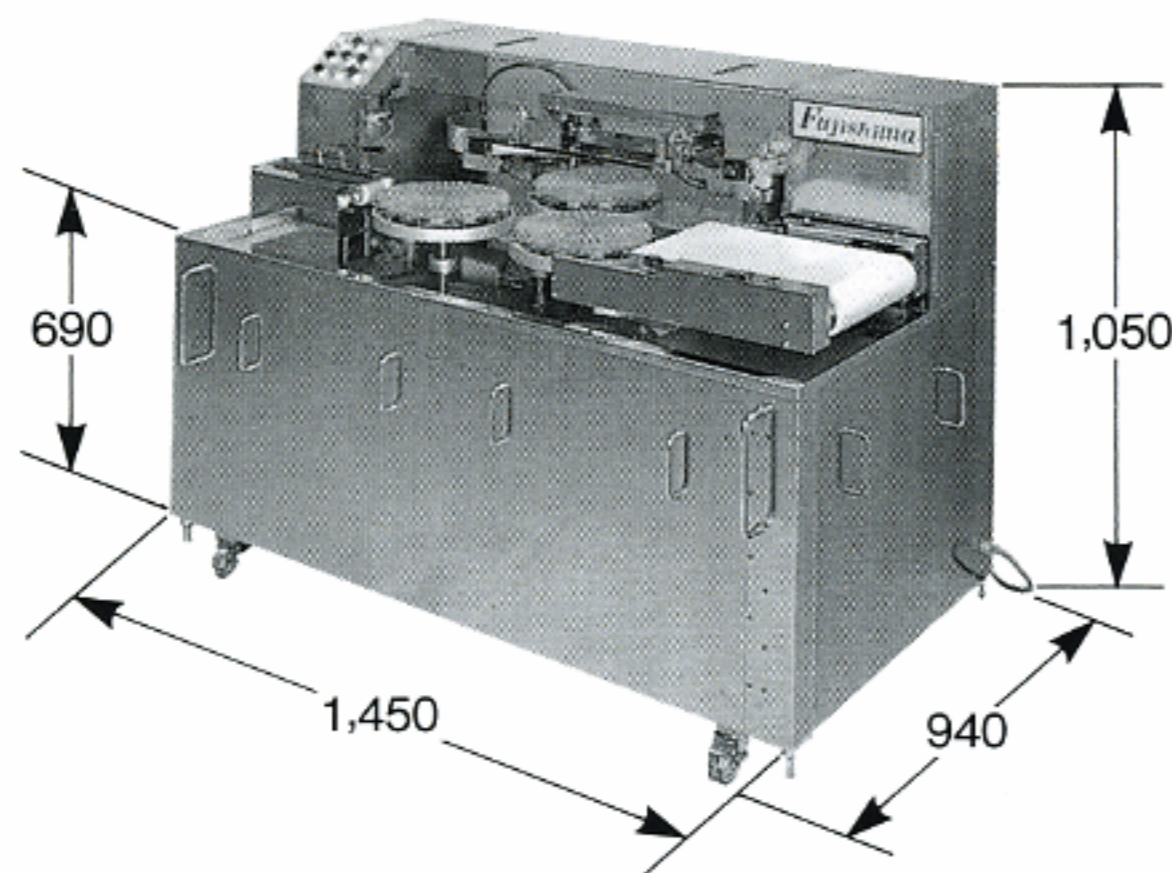


スライス システムを開発する

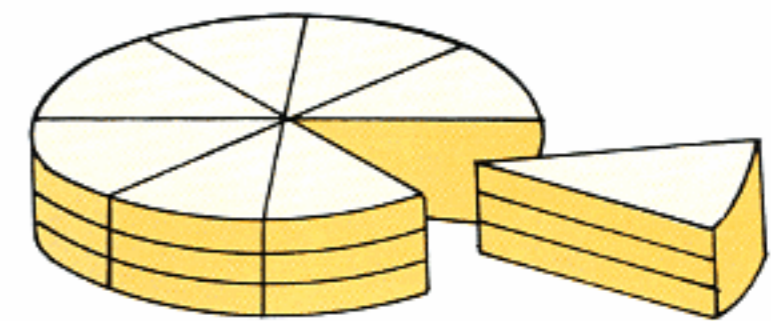
富士島工機株式会社

ケーキをコンベアにセットするだけで、
スライスから分離まで、完全自動化できます。

TS-100



- ◆経験者にかわって、コンピュータ内蔵の供給コンベアが自動的にケーキ位置を決定します。
- ◆切ると同時にケーキ分離を円滑に行うために、ケーキの間に自動的に隙間をつくれます。
- ◆包装機と併用すれば、完全自動化ラインの形成が可能になります。



据付寸法 (mm)	1450×940×1050	スライス・等分離	8・10・12・14
消費電力	AC200V 3相 50Hz/60Hz 2.5kW	刃物上下スピードコントロール	○
刃物寸法	エンドレス刃 2000×6×6山	デコケーキ対象製品	6号・7号・8号
重量 (kg)	600	自動ライン化	○
能力	120台/時MAX (10等分)	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、感電などの原因と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