

FUJISHIMA SLICER

洋菓子スライサー

新型マルチスライサー

EVX-5U

タテ・ヨコ・斜め切り自由に選択
超音波で美しい切断面！

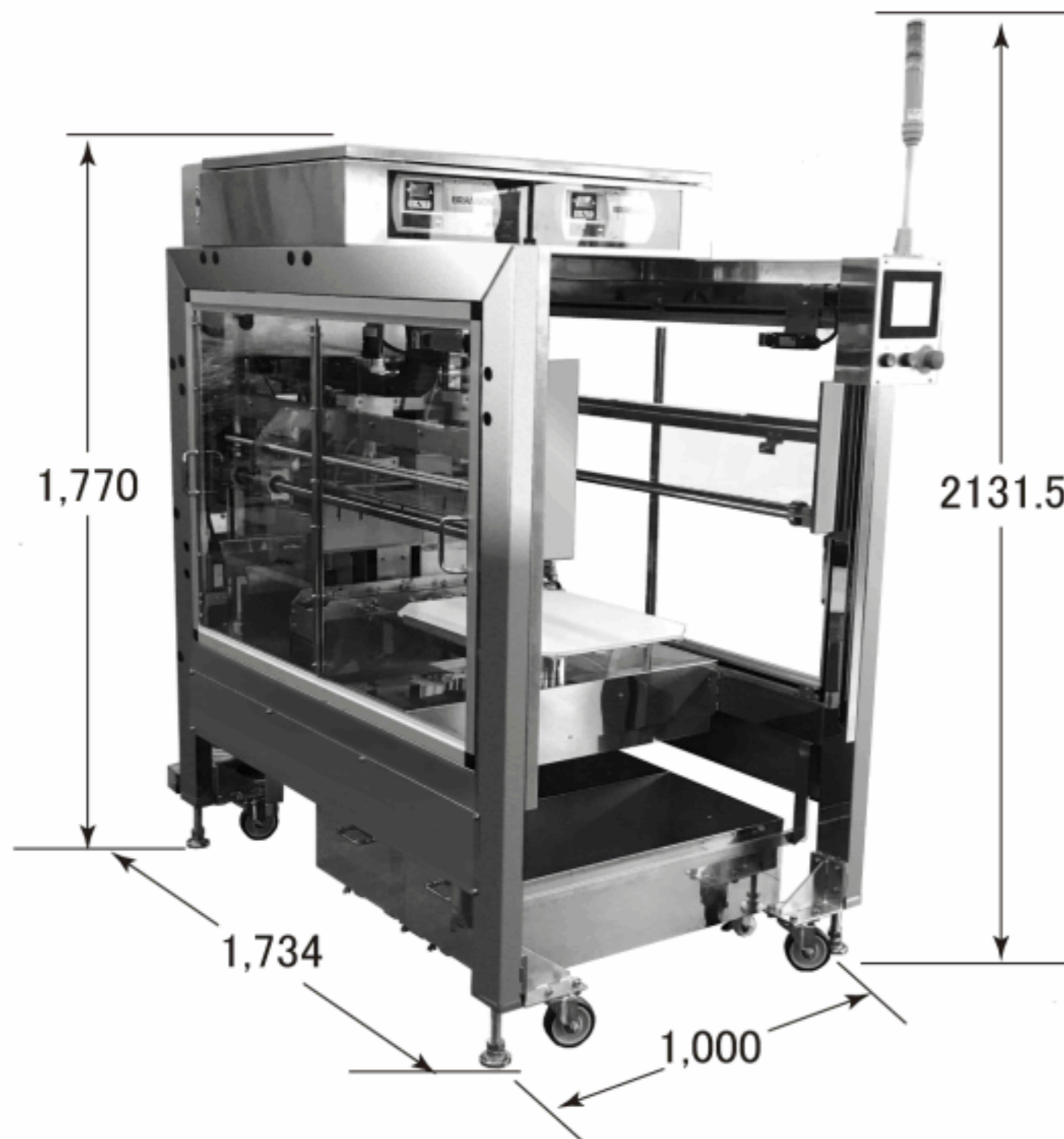


スライス システムを開発する

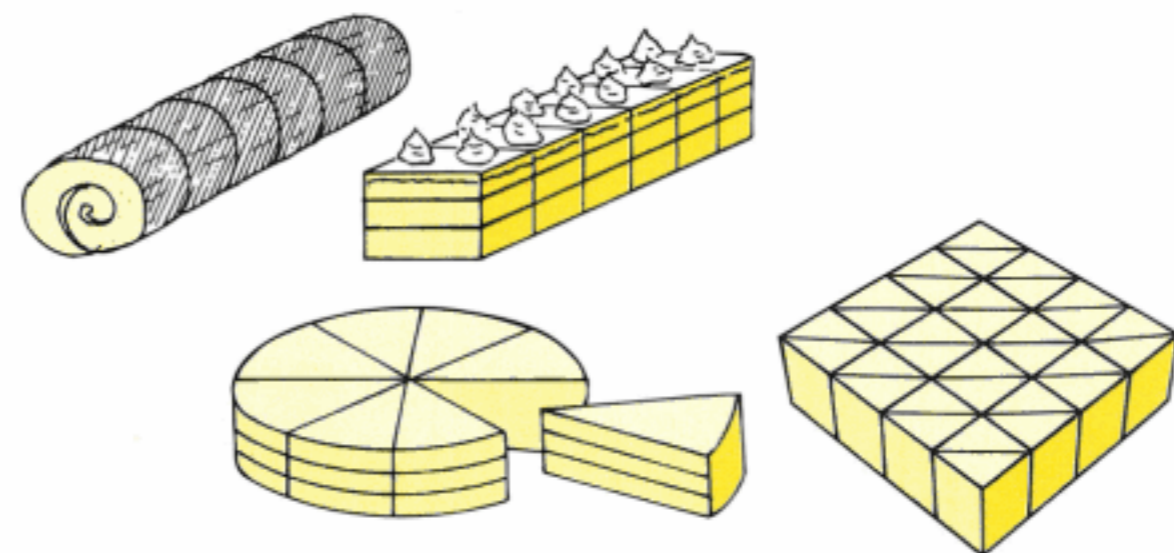
富士島工機株式会社

超音波マルチスライサー

EVX-5U



- ◆ カット耳もその場で除去します。
- ◆ カット条件によってはカット商品を一定間隔に広げる事が可能です。
- ◆ 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、16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。
- ◆ 当社オリジナルの超音波刃物は毎秒2万回振動で切るため抜群の切り口です。
- ◆ 各部のモーターをサーボモーターを採用。また、スムーズな動きでケーキへの負担を減らします。



据付寸法 (mm)	1000×1734×2131.5	製品寸法 (mm)	380×520×70
重量 (kg)	515	丸形ケーキ	6.8.10.12.14.16等分
能力	1カット約3.5sec	エアー源	0.5MPa 40NL/分
消費電力	AC200V三相 50Hz/60Hz 約6kW	カットモード	四角形、直角三角形、 菱形、トルテ、ロール
水源	0.2MPa 20L/時	オプション	アルコール用加圧タンク
カット寸法 (mm)	ピッチ10~500(取数タテヨコ各1~35以下) ただし三角形は(タテ+ヨコ-2)が35以下	アイテム登録数	四角形 7種類、直角三角形 7種類 菱形 7種類、ロール 7種類
刃物	310巾×2本	付属品	取り板 1枚(600 ^m /m×498 ^m /m×10 ^m /m) 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 東京都世田谷区北鳥山1丁目7-4
TEL.(03)3309-6141(代表) FAX.(03)3326-0334
- 福岡営業所 〒812-0894 福岡市博多区諸岡5丁目25-7
TEL.(092)575-1291(代表) FAX.(092)574-6491