



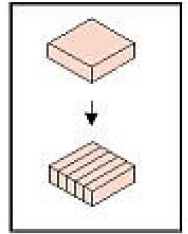
- 生の魚肉をホッパーに投入すると多列丸刃により一括スライスします。
- 大量処理が可能です。
- スライス幅の変更はカッターカートリッジの交換により簡単に行えます。

加工例



イクラモノ

加工方法



一括スライス

KCM2E型 仕様書

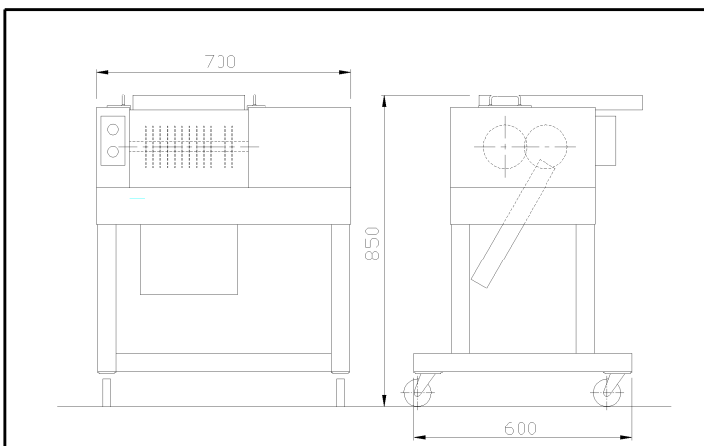
型式	KCM-2E
モーター	400W
機械寸法	H=850mm X W=700 X L=600mm
スライス幅	最小1.8mmより製作
最大食材寸法	H=30mm W=220mm
処理能力	毎分40~60個の食材を一括筋入れ
材質	ステンレス
電源	3相200V

用途

水産	イクラモノ、イカリング、貝、タコ等のスライス
畜産	内臓肉のスライス
その他	漬物等のスライス

温度帯は全ての食材で生

KCM2E型 機械寸法図



**KEC** 興研エンジニアリング株式会社

本社 〒675-1344  
 兵庫県小野市下来住町(シメキシヨウ)529-1  
 TEL 0794-63-9022 FAX 0794-63-9033  
 E-MAIL info@koken-eng.co.jp  
 URL http://www.koken-eng.co.jp

