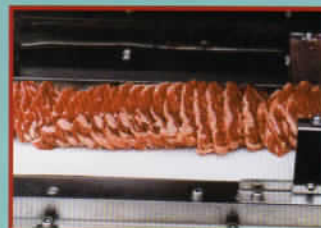




# ロータリースライサーKRシリーズ

斜め切り連続投入スライサー  
2枚の回転丸刃で400枚/分の高速スライス



**KEC 興研エンジニア株式会社**

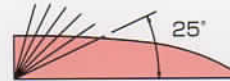
<http://www.koken-eng.co.jp>

# ロータリースライサーKRシリーズ 斜め切り連続投入スライサー



- 食材をコンベアに載せるだけで連続スライスを行います
- スライス角度はハンドルで無段階に調整できます。
- スライス厚さはタッチパネルで0.1mm単位で設定可能
- 2枚の回転丸刃による加工で綺麗な切断面です。
- ステッピングモーターによる寸動送りによる正確なスライス
- 衛生面を考慮した分解構造です。
- 外装部はオールステンレス仕様です。
- コンベアベルト幅110mmのKR-3Sと  
コンベアベルト幅200mmのKR3100Sの2機種があります。

加工方法 スライス角度は垂直から25°まで無段階で調整可能



## 食材の投入

- 材料の投入はコンベア上に置くだけで連続スライスを行います。



## 食材の排出

- スライスされた食材はコンベアで排出されコンベアのスピード調整する事により並び方も調整出来ます。



## 2枚の回転丸刃による綺麗な切断面

- 2枚の自転公転する丸刃により高速に綺麗な切断面でスライス出来ます。



## 操作性

- スライス厚さはタッチパネルで0.1mm刻みで設定出来ます。
- スライス角度はハンドルを回転させる事により無段階に0°~65°まで調整出来ます。



タッチパネル制御BOX



角度調整ハンドル

## 安全性

- カッターカバー部を開くと機械停止操作不能となります。

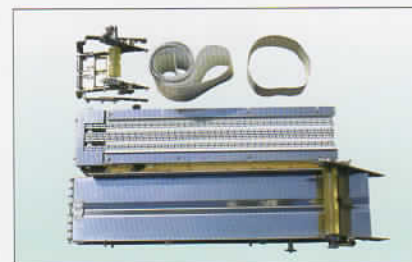


## 衛生面

- 食品の接触するパーツは全て本体より工具無しで取り外し可能です。外装部はオールステンレス仕様となっています。



パーツを取り外した本体



本体より取り外したパーツ

## オプション

- オプションにて排出コンベアを延長する事も可能です。長さをご指定寸法にて製作致します。





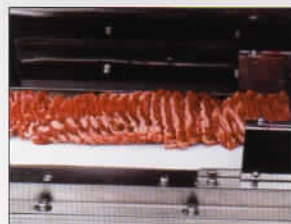
## ロータリースライサーKRシリーズ 仕様書

型 式	KR-3S 型	KR-3100S 型
モ ー タ ー	400W,200W,25W	
電 源	3相200V	
コンベアベルト幅	110mm	200mm
コンベアベルト仕様	蛇行レス (抗菌、抗カビ、対湿熱)	
制 御 方 式	ステッピングモーターによる寸動送り (投入コンベア)	
変 速 方 式	インバーターX 2台による無段変速 (カッター、排出コンベア)	
機 械 重 量	200kg	240kg
スライス寸法	1mm~99mm (0.1mm単位でタッチパネルで設定)	
最大食材寸法	幅 110mm 高さ 60mm (90° スライス時)	幅 200mm 高さ 90mm (90° スライス時)
処 理 能 力	400枚/分 (最大)	
食 材 温 度	0° ~12° の半解凍 (食材の肉質に依り温度帯は異なる)	
安 全 装 置	カッターカバーを開けると機械停止、操作不可 非常停止スイッチ	
外 装	オールステンレス	
キ ャ ス タ ー	SUS製自在車輪 (ブレーキ付)	

## 加 工 例



トントロ



カルビ肉



スモークサーモン



シメサバ



イカスシネタ



カツオタタキ



マグロ



鶏肉



シャケ切り身



白身魚フィレ



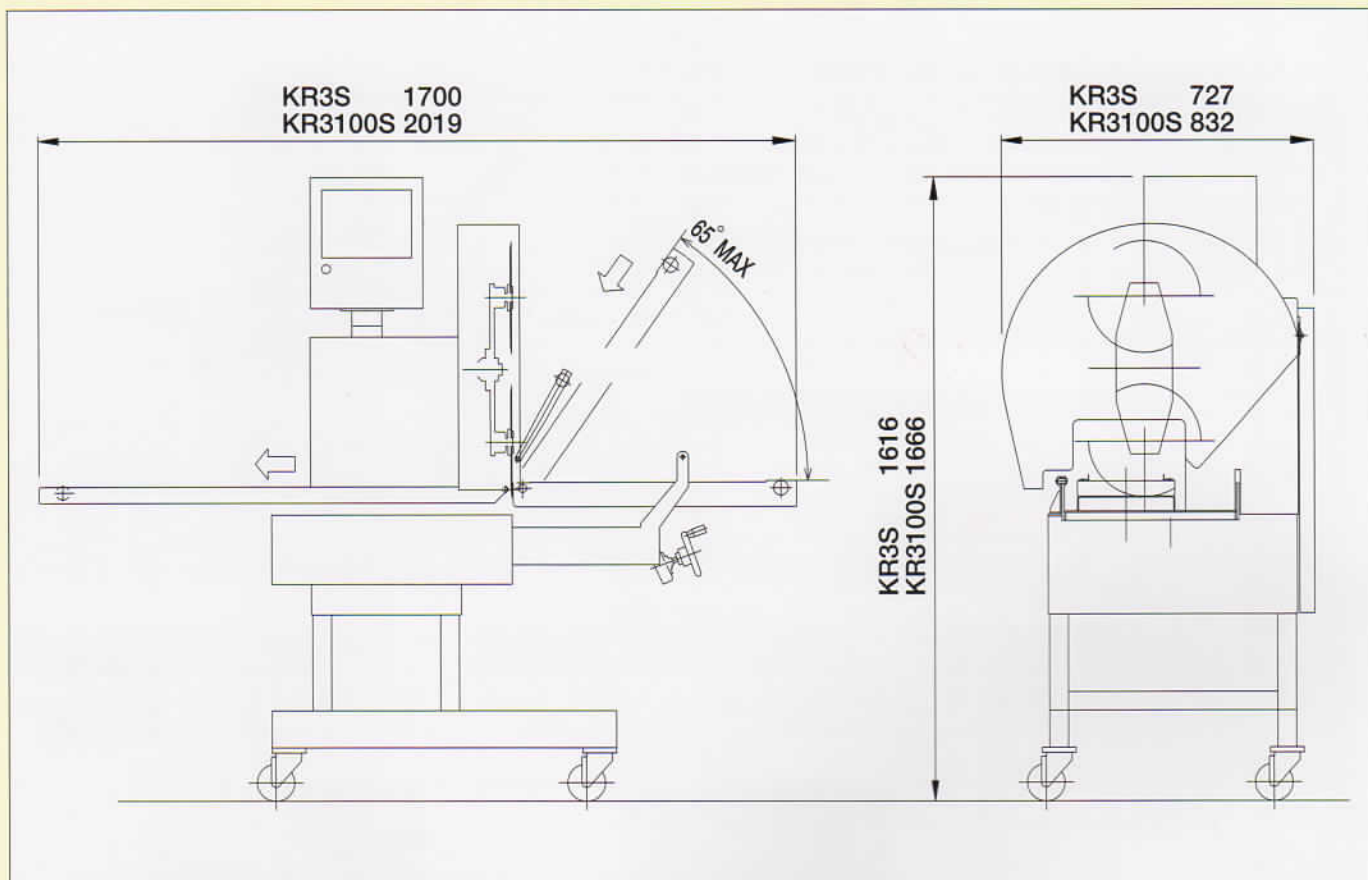
ナマリ蒲シ



ハマチ

水 産	畜 産	そ の 他
各種スシネタ (マグロ、サーモン、アナゴ等) スモークサーモン、シメサバ、カツオタタキその他刺身等	ハラミ、カルビ、トントロ等	カマボコ等の練り製品、大根等の野菜

ロータリースライサーKRシリーズ 機械寸法図



**KEC 興研エンジニア株式会社**

<http://www.koken-eng.co.jp>

〒675-1344  
兵庫県小野市下来住町529-1  
TEL 0794-63-9022 FAX 0794-63-9033  
E-MAIL [info@koken-eng.co.jp](mailto:info@koken-eng.co.jp)

