

畜肉・魚介類・多目的スライサー

ミニマルチスライサー

MINI MULTI-SLICER



アサヒオリジナルの多層刃は、生のまま食材を瞬時に切断できます。作業効率はもちろんのこと、操作性やメンテナンスの容易さ、HACCP対応型で工具なしで分解、洗浄の簡単さなどを追求した機械です。

このようなお困りごとはありませんか？

- ☑ 手作業で肉や魚をカットするのが大変なので、機械化したい！
- ☑ 今まで使ったスライサーの使い勝手が悪く、切れなくて困っている！
- ☑ 生産量が増え、処理が追いつかなくて困っている！

お悩み解決！



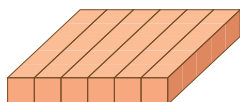
特徴

- ☑ 一台の機械でカットだけでなく、スジ入れ、テンダー、角切りも可能。
- ☑ 10mm以下のカットでも高歩留りで加工可能。
- ☑ 皮付きの原料や小腸のようにやわらかい原料でもキレイに切れる。
- ☑ 約600kg/h加工可能(鶏肉カット)。
- ☑ HACCP対応型 工具なしで簡単に分解でき、衛生的。

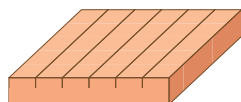
アサヒ産業では
お客様に合わせて最適なお提案をいたします。



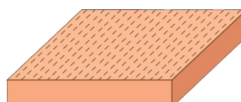
加工例



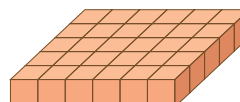
カット



スジ入れ



テンダー

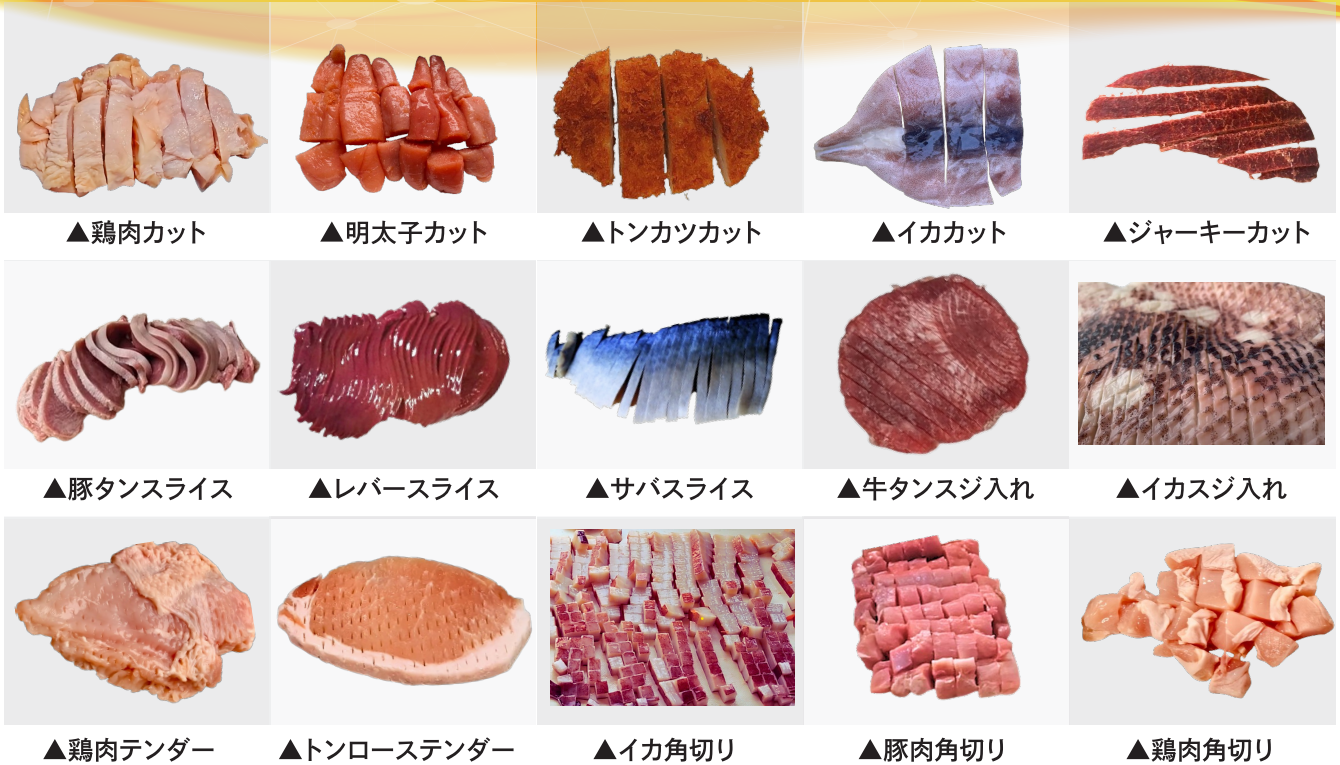


角切り



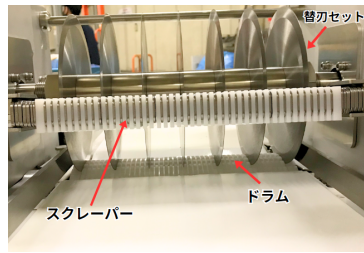
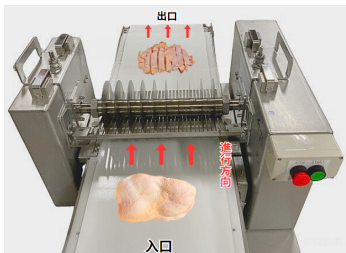
＼ テスト動画 ＼

下記はほんの一例です。このような加工に最適です！



上記に記載していない加工可能な原料もございますので、お気軽にお問い合わせください。

機器の仕組み



テンダー用下刃セット



スジ入れ用下刃セット

MKシリーズはカットだけではなく、テンダー、スジ入れ等さまざまな用途に対応が可能です。オプション部品に交換することで簡単に実施できます。

製品仕様

製品仕様	MK-A	MK-B	MK-C	MK-F
機器寸法(mm)	L1,264×W585×H1,040	L1,264×W665×H1,040	L1,264×W815×H1,040	L1,264×W865×H1,040
ベルト幅	220mm	300mm	450mm	500mm
コンベア高さ	805mm	805mm	805mm	805mm
出力/電源	0.6KW/三相AC200V	0.95KW/三相AC200V	1.15KW/三相AC200V	1.15KW/三相AC200V

※製品の仕様およびデザインは予告なしに変わる場合がございます。あらかじめご了承ください。

弊社にサンプルを送付していただければ、無料でテストカットも可能です。
お気軽にお問い合わせください。

製造・販売元

食品加工機械のパイオニア

アサヒ産業株式会社

〒673-0015 兵庫県明石市花園町3-9

お問い合わせはこちら

078-939-7671

Email : info@asahimulti.co.jp

テスト動画は
コチラ▼

