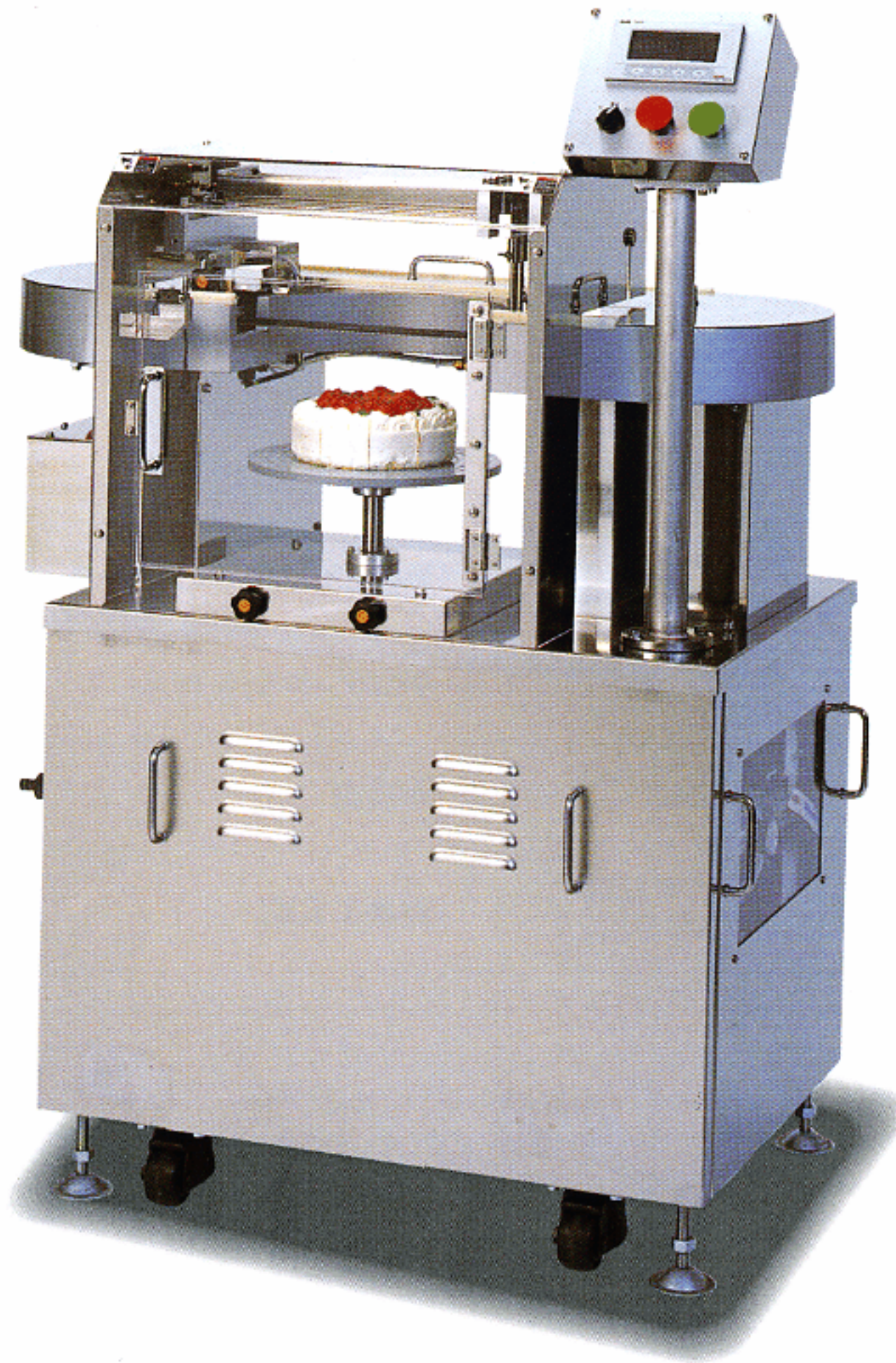


FUJISHIMA SLICER

トルテケーキスライサー

TS-7

省スペース、コンパクトな
トルテケーキスライサーです。

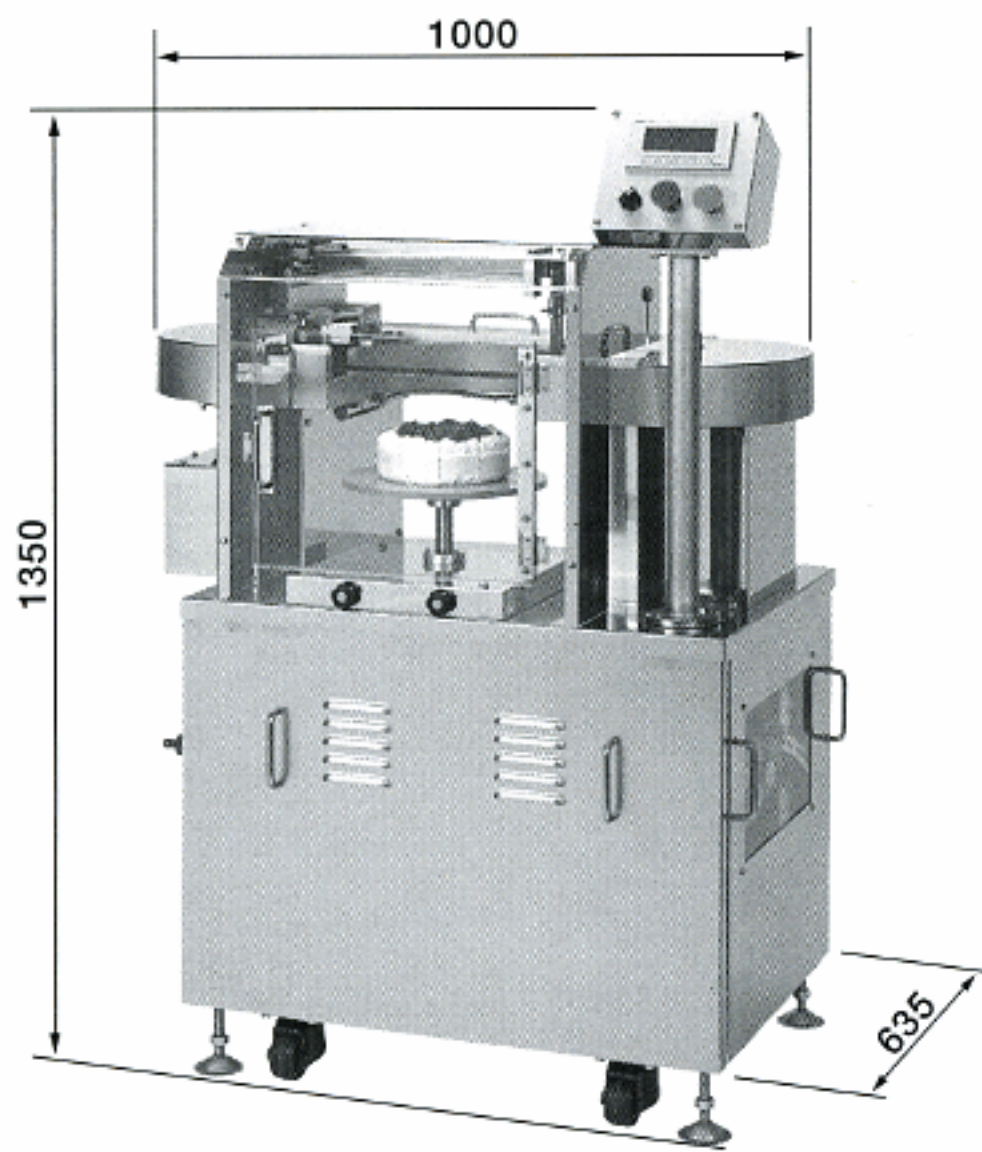


スライス システムを開発する

富士島工機株式会社

スライスサイズが自由に使い分けできる、
便利さフル装備のスライサーです。

TS-7



◆すべてワンタッチ

スライスサイズが6、8、10、12、14、16分割と、1台で6台分の働きをし、さらに等分はワンタッチで操作できるトルテケーキスライサーです。

◆切れ味バツグン

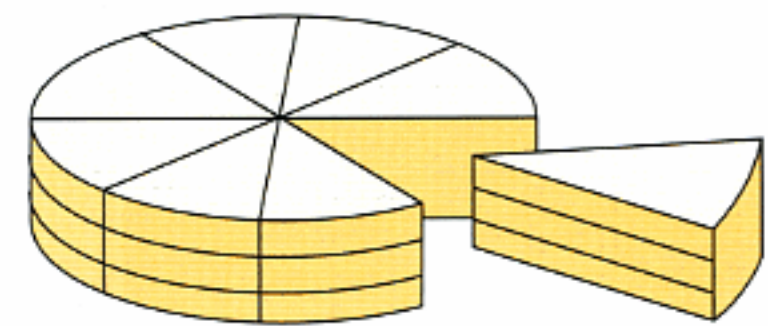
バンドソーによるスライスで、切れ味は抜群。スライス作業をしながら自動的に切りカスは除去されます。また包丁のスライスとは比較にならないほど、正確な等分で、速くスライスできます。

◆フルーツサンドもOK!

パイナップル、イチゴ、桃など、どんなフルーツサンドでもスムーズに切ることができます。しかもスライス面が切りカスで汚れることはありません。

◆湯煎クリーナー装置付き

チョコレートまたは生クリーム製のトルテも切れ味抜群。また湯煎で刃物の洗浄をするので、殺菌効果も抜群です。



据付寸法 (mm)	1000×635×1350	スライス・等分数	6・8・10・12・14・16
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 (mm)	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)	240	水道源	2kg/cm ² 10ℓ/時
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、感電などの原因に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