

# FUJISHIMA SLICER

超音波式トルテケーキスライサー

## TSUB

カメラ付

超音波トルテスライサー



※写真はRタイプ

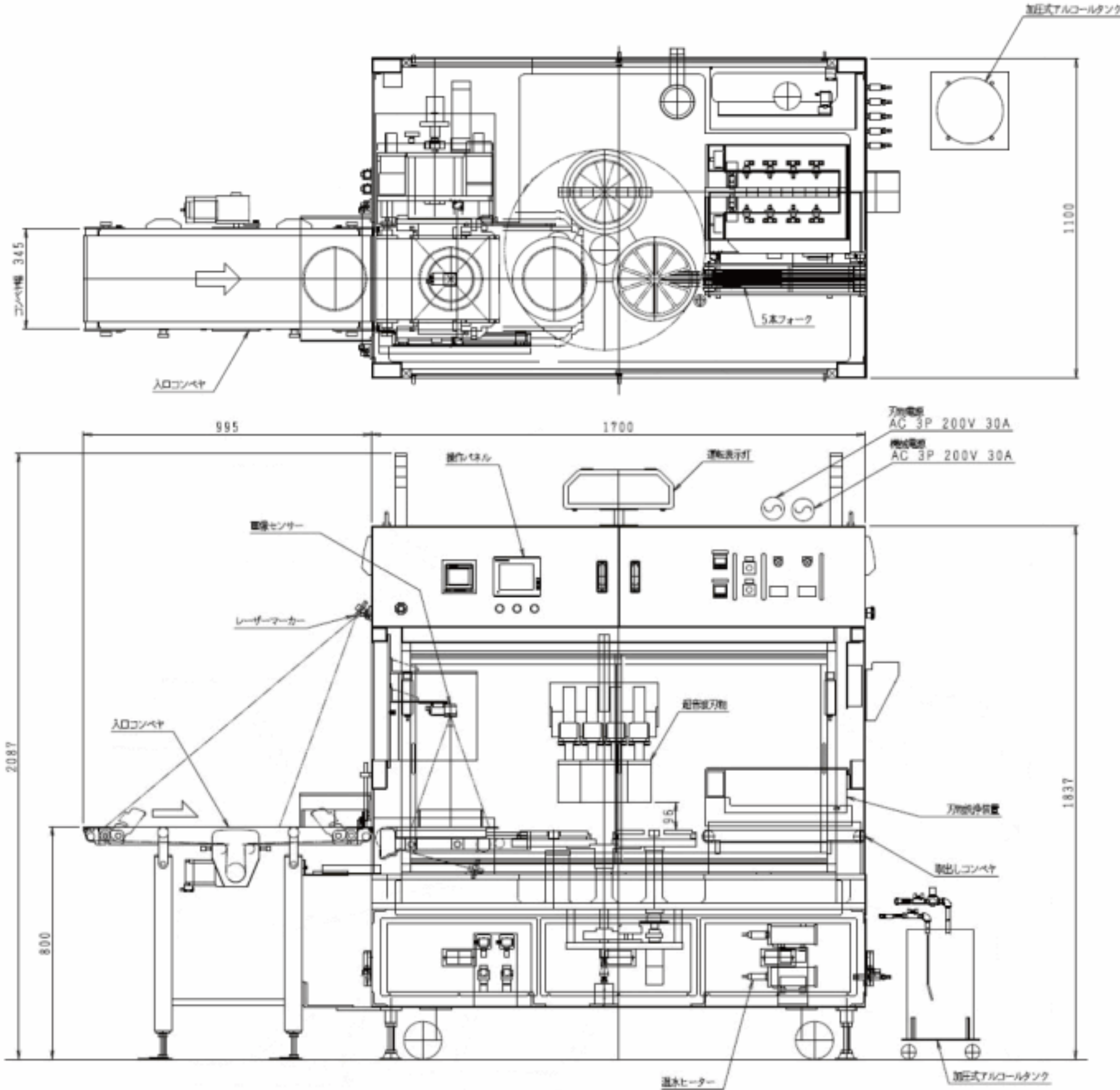


スライス システムを開発する

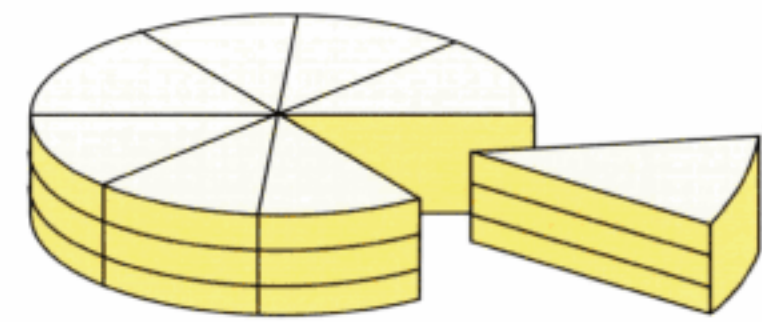
富士島工機株式会社

画像処理装置（カメラ）にてセンター出し  
スライスから分離まで、完全自動化できます。

## TSUB



- ◆ 入口コンベアに商品をセット、画像処理装置（カメラ）搭載にてコンベアが自動的にケーキ位置を決定します。
- ◆ 切ると同時にケーキ分離を円滑に行うために、ケーキの間に自動的に隙間をつくります。
- ◆ 包装機と併用すれば、完全自動化ラインの形成が可能になります。
- ◆ 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。
- ◆ 各部のモーターは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。
- ◆ 分離フォークが5本フォークになり、転倒も少なく安定したスムーズな流れになります。



|               |                              |          |                |
|---------------|------------------------------|----------|----------------|
| 据付寸法 (mm)     | 1700 + 995 X 1100 X 2087     | スライス・等分数 | 8・10・12・14     |
| 消費電力          | AC200V 3相<br>50Hz/60Hz 9.5kW | 製品サイズ    | 180φ ~ 220φ    |
| 刃物 (バチ式)      | Fタイプ 80巾X4本                  | エアース源    | 0.5MPa 100NL/分 |
| 重量 (供給コンベア含む) | 1050 kg                      | 水源       | 0.2MPa 10L/時   |
| 能力            | 150台/時 MAX<br>(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