

# サイクルカッター

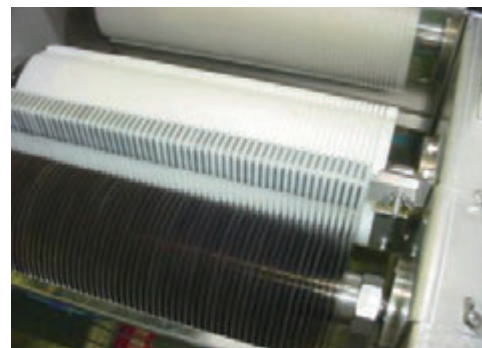
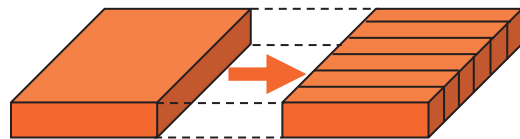
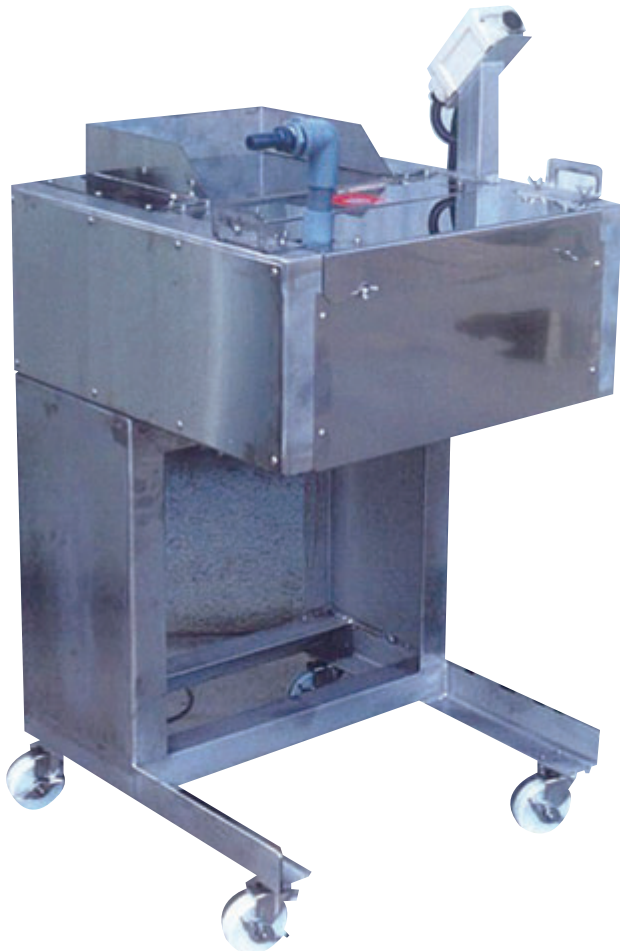
CYCLE CUTTER

CC-S (標準仕様)

CC-W (幅広仕様)

## カットだけの加工なら・・・

サイクルカッターは、魚介類・畜産肉類の簡単な加工（カットのみ）を目的に、省スペースとシンプルな使いやすさを追求しました。  
加工作業の省力化と能率アップを図ります。



機械寸法	(CC-S) 巾 510 × 奥行 530 × 高さ 800mm (CC-W) 巾 650 × 奥行 530 × 高さ 800mm
電源	三相 AC200V
消費電力	0.75KW
有効カット幅	(CC-S) 280mm (CC-W) 430mm

掃除は簡単！フタを開けて丸洗いOK！  
オールステンレス製でサビに強い！  
HACCP対応のクリーン設計！

特長

- 当社オリジナルの多層刃で瞬時に切断、抜群の切れ味
- 冷凍、半解凍の手間不要。生のまま、そのままの形で加工可能
- オールステンレス仕様により、水洗洗浄が容易にできるクリーン設計
- 作業面積がコンパクトで、店頭でもご使用頂けます。

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

〒673-0016 兵庫県明石市松の内1丁目13-7 TEL(078)921-0150(代) FAX(078)921-0171  
E-mail:info@asahimulti.co.jp URL:http://www.asahimulti.co.jp

# サイクルテnder CC-MT

## CYCLE TENDER

### 生・冷凍テnder 加工なら・・・

魚介類・畜産肉類の簡単なカットのみ加工を目的に、省スペースとシンプルな使いやすさを、追求しました。その機能性を活かし、生・冷凍肉類のテnder加工を、高機能に実現いたしました。安全装置付きカバーの安心設計です。



機械寸法	巾 632 × 奥行 800 × 高さ 940mm
電源	三相 AC200V 60Hz/50Hz
出力	0.75kw
投入口幅	220mm
ワーク厚み	5 ~ 30mm
ワーク温度	-5°C ~ +5°C以上
刃物ピッチ	7mm/2列 (軸間隔調整可能)
処理能力	600Kg/時 (トローヌ 100g/枚)



切込み深さ調整が出来ます。

掃除は簡単！フタを開けて丸洗いOK！  
オールステンレス製でサビに強い！  
HACCP対応のクリーン設計！

**特長**

- 当社オリジナルの多層刃で瞬時に、筋切り、抜群の切れ味
- 冷凍、半解凍の手間不要。生のまま、そのままの形で加工可能
- オールステンレス仕様により、水洗浄が容易にできるクリーン設計
- 作業面積がコンパクトで、店頭でもご使用頂けます。

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**

〒673-0016  
兵庫県明石市松の内1丁目13-7 TEL(078)921-0150(代) FAX(078)921-0171  
E-mail:info@asahimulti.co.jp URL:http://www.asahimulti.co.jp