

普及型

トルテスレイサー

1つ1つの切り口が職人の技を思わせる。
おいしさのポイント。あらゆるケーキをデリケートにカット。
きめの細かい、そしてやさしさを伝えるヒューマン プラン
ニングマシーン トルテ スライサーこれは1つの芸術です。

SN-250 CAKE SLICER



コンパクト設計

高品質・高性能

簡単な操作性

- 生産性を高めた自動等分 SIMPLE&SPEEDY
より確実にそしてより早く、を実現しました1時間あたり100台~150台の驚異的なスピードは新しい時代の幕開けです。
- 省スペース
設置床面積はこのクラス最小の550×450 (mm)、場所を選ばず手軽にあつかえるうれしいコンパクト設計
- 簡単な操作性
安全性はもとより、使う人の身になってシンプルで丈夫な設計となっています。スイッチひとつで応用範囲の広い高性能なカットが楽しめます。

特 徴

生産性を驚異的に高めた円型ケーキ自動等分機！

1.より早くより確実なカットができます。

従来、トルテ、デコレ、その他円型のケーキの等分割は、熟練した人がナイフ等を使ってカットしました。

このトルテ等分機は、円型ケーキのカットをより迅速に、しかも確実に自動的に行う画期的な新製品です。大量製造店などケーキ等を分割する際には不可欠のものといえます。

2. 100～150台/時間の能力を誇ります。

ケーキ等のカットに時間をかけていたことは、すでに過去の話といえます。この等分機でしたら、1時間あたり100台～150台を自動的にカットします。1分間あたり3台～5台一まさに、業界に新しい時代の幕開けをもたらす最新鋭機です。

3.スイッチひとつで分割できます。

この自動等分機は、あくまでも省力化をはかり、しかもパートの方でも手軽に取扱えるように設計してあります。分割スイッチひとつで、円型ケーキの分割がスムーズに確実にできます。

4.分割数は6～16個まで選択できます。

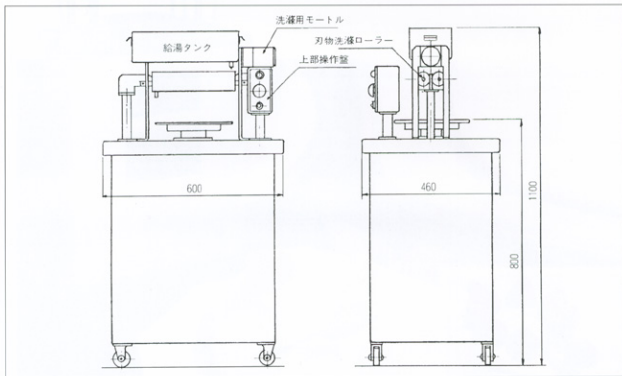
この等分機のカット数は6～16に偶数等分ができます。応用範囲は大きく広がります。

5.しかも、設置面積は最小ですみます。

設置床面積は550×450mmですから、設置場所は選びません。

6.ワンタッチ仕様のため作業後の清掃が非常に楽です。

昭和40年に国内初のトルテスライサーを開発して以来研究を重ね絶大な信用をいただいております。



仕 様

品 名	トルテスライサー	ワーク寸法	250φ高さ100mm以下
型 式	SN-250型	能 力	150台/時；裄物200台/時
電 源	100V 50/60Hz	重 量	約85Kg
動 力	200W4P	床 面 積	420×560×1,100 (高さ) mm
等 分 数	6～16等分 (等分スイッチの切換え)	其 の 他	刃物漏洗装置

製造発売元 「機械は人格を表す」をモットーに



有限
会社

麻布精機製作所

〒222-0033 横浜市港北区新横浜1-9-8
TEL / 045-472-7028 FAX / 045-472-7073