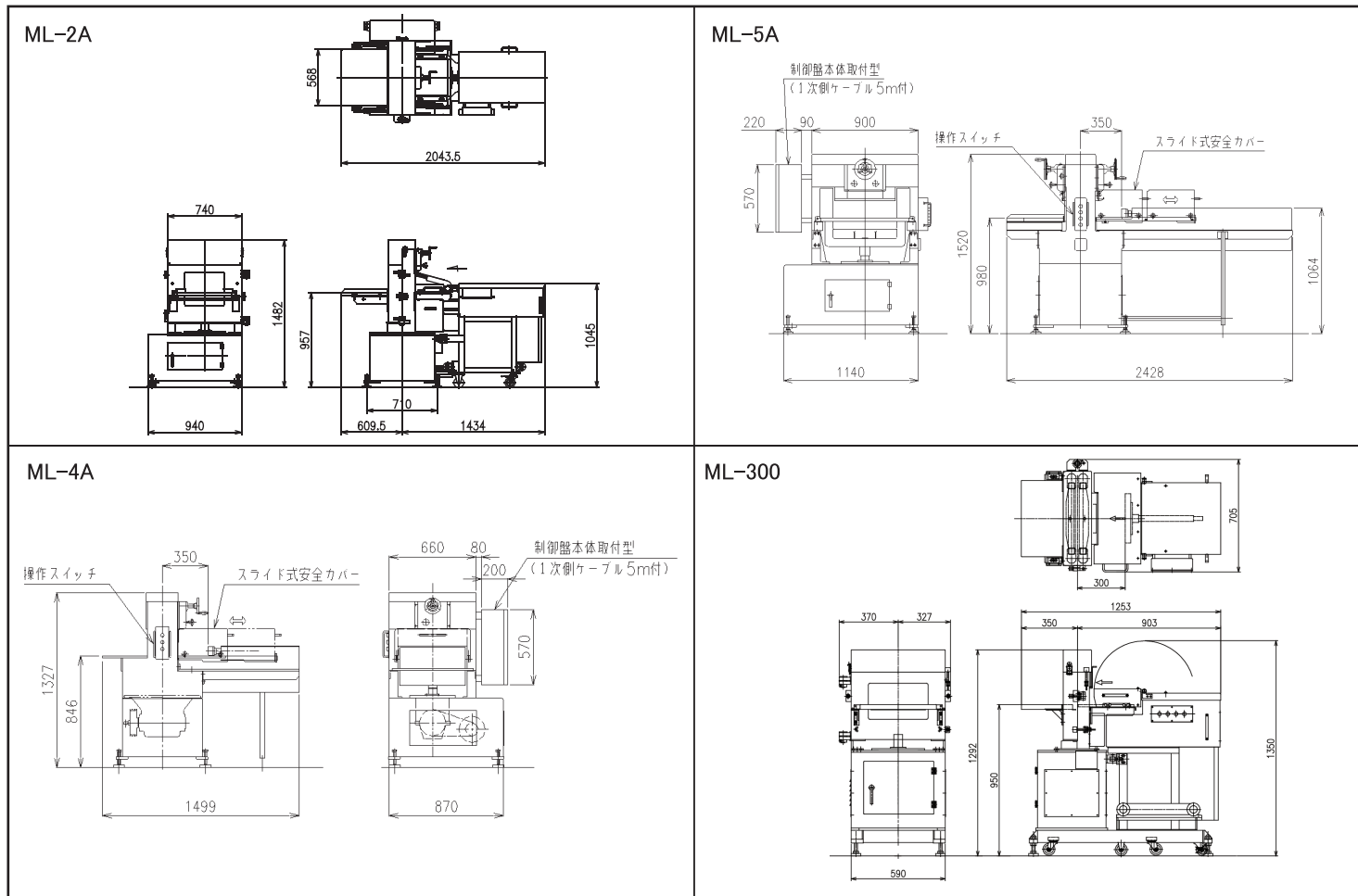


ワンオールスライサ

■外観図



■仕様

型式	ML-2A	ML-5A	ML-4A	ML-300
スライス製品の最大寸法	360W×400L×130H	500W×300L×130H	360W×300L×130H	300W×250L×75H
スライス最小厚み	2.0mm～ (刃枠の交換により 任意の厚みが可能)	2.0mm～ (刃枠の交換により 任意の厚みが可能)	2.5mm～ (刃枠の交換により 任意の厚みが可能)	3.0mm～ (刃枠の交換により 任意の厚みが可能)
スライス能力	ハム、ソーセージ 500本/時 生肉 2160kg/時	ハム、ソーセージ 500本/時 生肉 3300kg/時	ハム、ソーセージ 180本/時 生肉 1080kg/時	野菜、卵焼き、蒲鉾 約180回作動/時
製品の送り込み方式	モータ式	ハイドロチェックシリンダ	モータ式	モータ式
送り込みストローク	450	350	350	250
送り込み速度	可変	可変	可変	可変
所要動力	AC200V、3相、5.7kW	AC200V、3相、7.5kW	AC200V、3相、2.4kW	AC200V、3相、0.75kW
所要空気量	—	Q=110L/分 P=0.5MPa	—	—
機械寸法	940W×2043.5L×1482H	1140W×2375L×1520H	870W×1499L×1327H	705W×1253L×1292H
機械質量	約850kg	約1000kg	約530kg	約370kg

・いずれの機種も刃枠の洗浄、消毒が可能

※仕様および図面は予告なく変更することがあります。

株式会社 **オシキリ** <https://www.oshikiri.com/>

東京営業所 〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4
 名古屋営業所 〒481-0043 愛知県北名古屋市沖村六反136
 大阪営業所 〒565-0853 大阪府吹田市春日3-20-10
 福岡営業所 〒811-2304 福岡県糟屋郡粕屋町仲原3-6-19
 湘南工場 〒252-0811 神奈川県藤沢市桐原町4
 山形工場 〒999-3701 山形県東根市大字東根甲5500
 株式会社オシキリ北日本 本社 〒989-3123 宮城県仙台市青葉区錦ヶ丘8-12-22
 札幌事業所 〒004-0054 札幌市厚別区厚別中央四条5-6-1

TEL 0466-44-6188 FAX 0466-44-6186
 TEL 0568-25-7331 FAX 0568-25-7555
 TEL 06-6821-3711 FAX 06-6821-6002
 TEL 092-939-3820 FAX 092-931-3167
 TEL 0466-44-6011 FAX 0466-44-6969
 TEL 0237-43-4222 FAX 0237-43-4759
 TEL 022-391-6196 FAX 022-391-6195
 TEL 011-893-0678 FAX 011-801-2768



弊社の品質システムはISO9001:2015
 認証されています。

一括切りスライサ

ワンオール スライサ

ワンオールは、製品を1ブロックごと一括して高速度でスライス。
 高い生産能力とシャープな切断面が特徴の高性能スライサです。



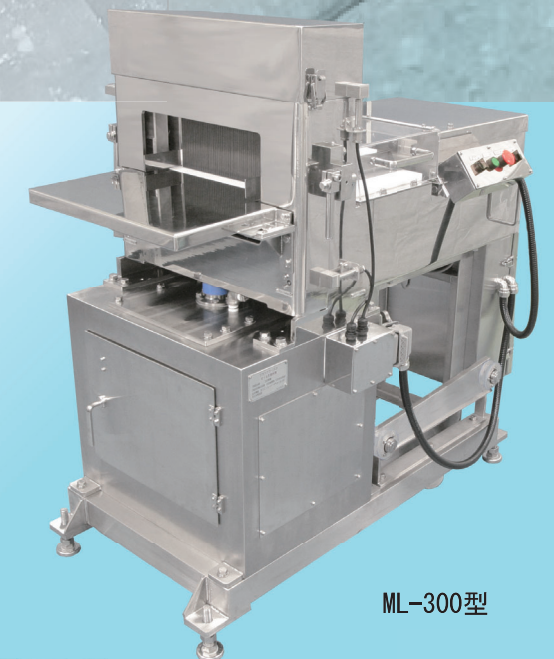
ML-2A型



ML-4A型



ML-5A型



ML-300型

OSHIKIRI

一括^{すがた}姿切り。多種多様な用途に……。



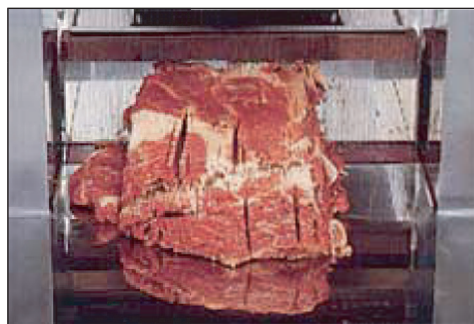
■ ロースハム 2.0mm



■ ベーコン 2.0mm



■ ローストビーフ 2.0mm



■ 牛肩ロース 3.0mm



■ 牛リブロース 3.0mm



■ サーロインステーキ 10.5mm



■ 豚ロース 10.5mm



■ ホタテもどき(練り製品) 10.5mm

特徴

- 2.0mmの厚みのハムが1分間に約1,500枚、時間にして、ハム約500本、生肉約2,160kg。
- 高速度スライシングによる、シャープな切断面。
- スライス最小厚みは2.0mm（ご希望のスライス厚みは、ピッチの異なる刃枠に交換することによって得られます）。
- 一括切りのため、切断面が外気に曝されることがなく、衛生的です。
- 従来の丸刃スライサに比べ、掴みしろが不用のため、収量ロスを削減します。
- ワンオールの一括姿切りが製品価値を一段とアップ。ハム、ソーセージ、生肉はもちろんのこと、魚貝類、練り製品まで、多種多様な用途に使われています。



安全カバー

- より安全に!!
- 製品投入部に安全カバーを装備しています。
- 製品投入後、安全カバーを閉じないと機械は起動しません。
- 労務管理上も、初めての人でも、安全に使用することが可能です。



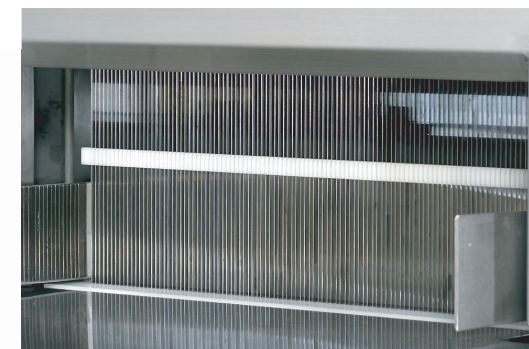
■ 安全カバー開（起動不可）



■ 安全カバー閉（起動可）

交換枠

- 交換枠は二つの刃を対にして専用台車にセットしておきます。
- スライスするとき、二つの刃枠が、互い違いに上下運動（レシプロ運動）します。



軽量小型 ワンオールスライサ ML-300型

従来のML-2Aでは、処理能力が大きいといわれるユーザ様のご要望にお応えすべく、「軽量で小型」のワンオールスライサ「ML-300」を開発いたしました。

ML-300は二枠可動方式（当社大型スライサに採用済み）により、野菜・卵焼き・蒲鉾などの比較的柔らかい製品をスライスすることを目的とし、寿司だねなどの骨のない魚介類を確実にスライスすることが可能です。

