

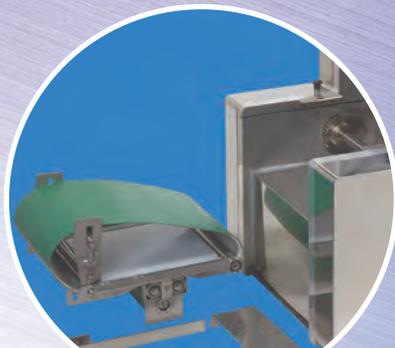
コンパクトで高性能!メンテナンス性にすぐれた小型カッティングマシン
Compact and High Performance!! Small Slicer with Easy Maintenance

卓上スライサー Table-Top Slicer

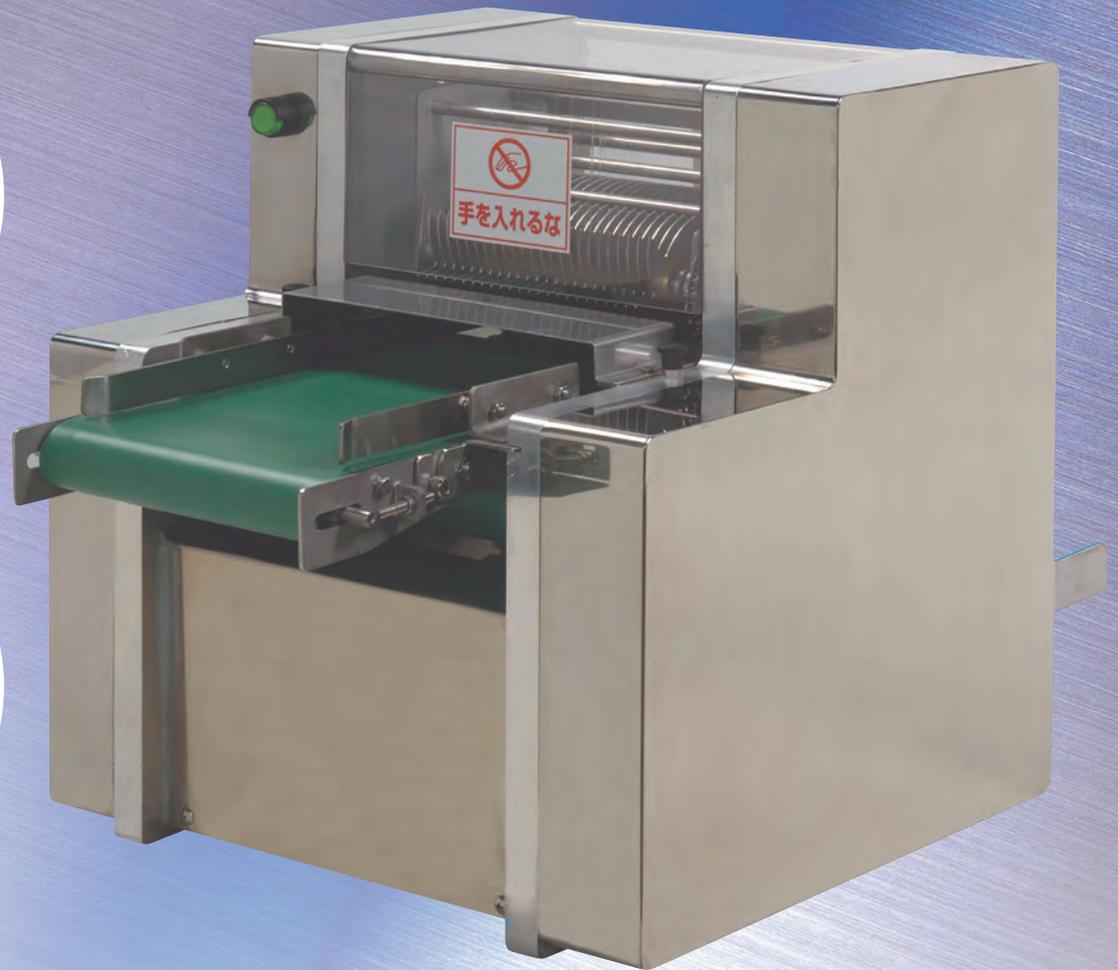
ダイナミニ *DYNA-mini*



脱着式ナイフユニット
Detachable Blade Unit



脱着式コンベア
Detachable Conveyor Unit



● **小型・省スペース**
COMPACT and SAVING SPACE

狭い場所でも設置可能な卓上サイズ
Table-Top size being able to be Set Up at even Narrow Space

● **切れ味抜群**
EXCELLENT SHARPNESS

新鮮食材を美しくスピーディーにカット
Beautifully and Speedily Cutting Food Products

● **交換・分解ラクラク**
EASY TO REPLACE and DISMANTLE

ナイフユニット、コンベアユニットが簡単脱着
Easily Detachable Blade Unit and Conveyor Unit

● **高圧洗浄もOK**
HIGH PRESSURE WASHING is OK

独自構造の交換式ユニットで洗浄・作業性の向上
Rise in Washing Work Efficiency by its Detachable Units in Original Assembly System



有限会社 七島屋エンジニアリング

NANASHIMAYA ENGINEERING & DESIGN COMPANY

清潔に、安全に、ダイナミックに——。 Hygienically, Safely, and Dynamically...



素材搬入 Conveying



縦切り Cutting Lengthwise



横切り(角切り) Cutting Widthwise for Cube Cutting

スムーズなカッティングで業務効率が向上 Efficiency Up by Smoothly Cutting



鶏肉 Chicken



肉 Meat



豚肉 Pork



コンニャク Konnyaku(devil's tongue jelly)

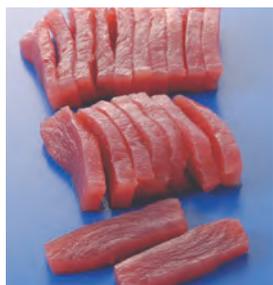


油揚げ Fried bean



イカ(姿切り)
Squid(whole cuts)

イカ(ソーメン)
Squid(thin cuts)



マグロ Tuna



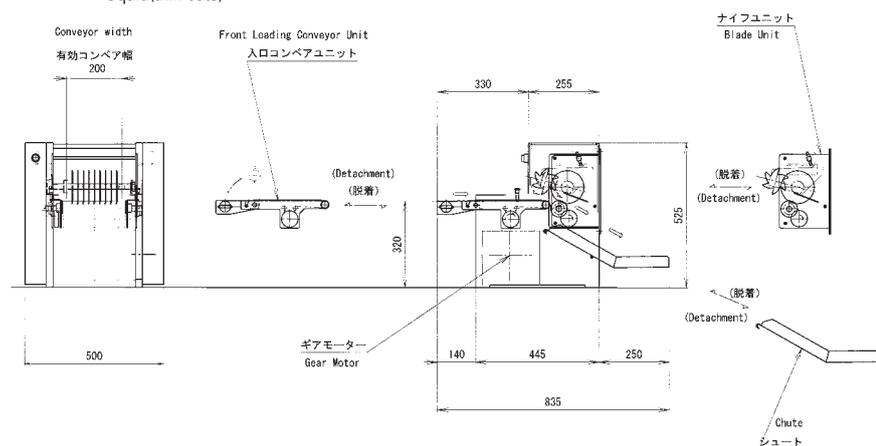
ウナギ Eel



たくあん Takuan(pickled radish)



ナス Pickled eggplant



卓上スライサー ダイナミニ Table-Top Slicer DYNA-mini

スライス対象物 Suitable food products for slicing	骨なし生肉・魚介類・その他 Boneless meat, fish, etc.
最大食材厚さ Maximum slice thickness	40mm
スライス能力 Slicing capacity	2mm~(フレッシュミート:5mm~) 2mm~(Fresh meat:5mm~)
有効コンベア幅 Conveyor width	200mm
コンベア速度 Conveyor speed	6m/min 6m/min
モーター Motor	単相100V-0.2kw Single-Phase, 100V(Other Voltage available)-0.2kw
機械寸法 Machine dimensions (mm)	幅500×長さ835×高さ525mm 500 (W) × 835 (L) × 525 (H) mm
機械重量 Machine weight	75kg

食品加工機械開発・製造

Development and manufacture of food processing equipment

有限会社 七島屋エンジニアリング

NANASHIMAYA ENGINEERING & DESIGN COMPANY

1059 Nishiachi-cho, Kurashiki, Okayama 710-0807, Japan

Tel: +81-86-460-1711, Fax: +81-86-466-7707

<http://www.nanashimaya.co.jp>

E-mail: info@nanashimaya.co.jp



〒710-0807 岡山県倉敷市西阿知町1059 TEL.086-460-1711 FAX.086-466-7707

小型高性能！具有良好的保养性的小型切割机
Compact and High Performance!! Small Slicer with Easy Maintenance

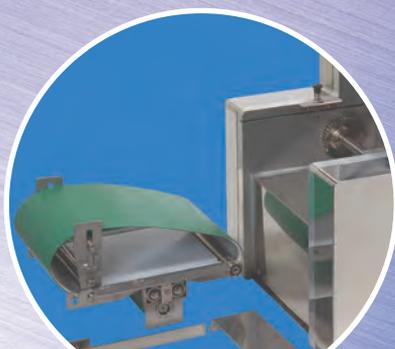
桌用切割机 Table-Top Slicer

迪娜迷你

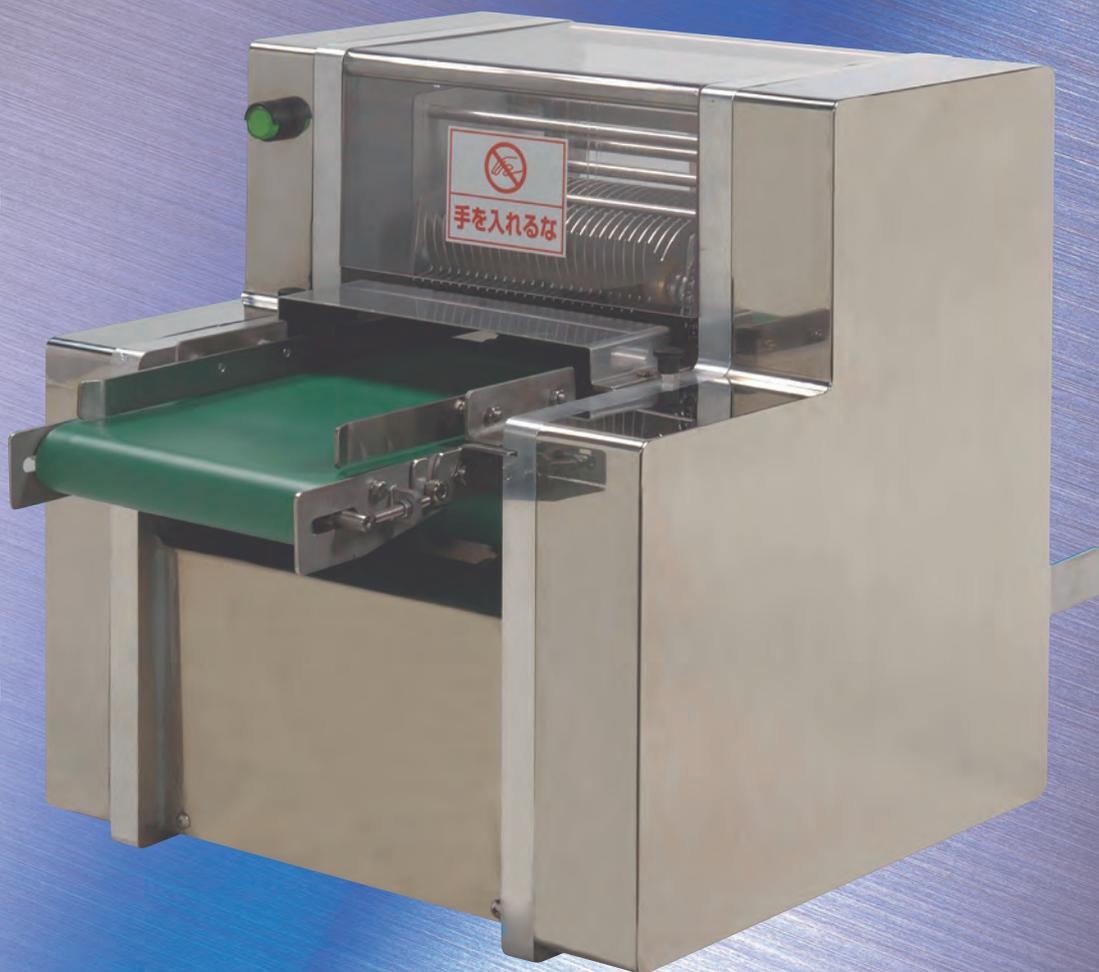
DYNA-mini



可装卸的刀具组件
Detachable Blade Unit



可装卸的传送带
Detachable Conveyor Unit



●小型、省空间

COMPACT and SAVING SPACE

在狭小地方可设置的桌上尺寸
Table-Top size being able to be Set Up at even Narrow Space

●锋利好用

EXCELLENT SHARPNESS

美丽而迅速地切新鲜食材
Beautifully and Speedily Cutting Food Products

●交换及分解均简单

EASY TO REPLACE and DISMANTLE

刀具组件及传送带组件均简单地装卸
Easily Detachable Blade Unit and Conveyor Unit

●可用高压洗净

HIGH PRESSURE WASHING is OK

采用独特构造的可交换组件向上洗净和工作效率
Rise in Washing Work Efficiency by its Detachable Units in Original Assembly System



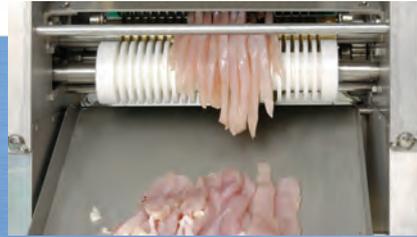
七岛屋机械工程安装有限公司

NANASHIMAYA ENGINEERING & DESIGN COMPANY

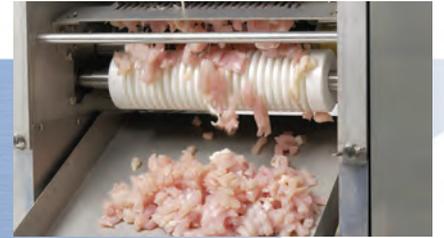
干净，安全，动态的一 Hygienically, Safely, and Dynamically...



搬入材料 Conveying



竖向切割 Cutting Lengthwise



横向切割(切块) Cutting Widthwise for Cube Cutting

顺利切断向上工效 Efficiency Up by Smoothly Cutting



鸡肉 Chicken



牛肉 Meat



猪肉 Pork



魔芋 Konnyaku(devil's tongue jelly)



油炸豆腐 Fried bean



鱿鱼(环)
Squid(whole cuts)
鱿鱼(丝)
Squid(thin cuts)



金枪鱼 Tuna



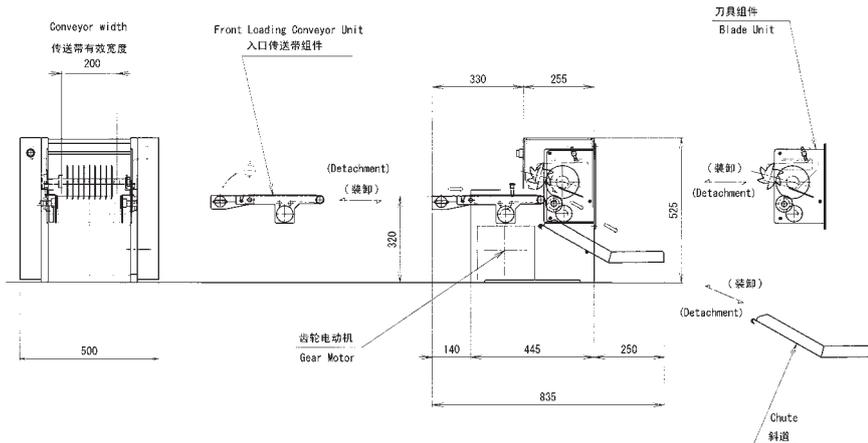
鳗鱼 Eel



腌萝卜 Takuan(pickled radish)



茄子 Pickled eggplant



桌用切割机“迪娜迷你” Table-Top Slicer DYNA-mini

切割对象 Suitable food products for slicing	无骨生肉、鱼类、其他 Boneless meat, fish, etc.
食材最厚度 Maximum slice thickness	40mm 40mm
切割能力 Slicing capacity	2mm~(生肉: 5mm~) 2mm~(Fresh meat: 5mm~)
传送带有效宽度 Conveyor width	200mm 200mm
传送带速度 Conveyor speed	6m/min 6m/min
电动机 Motor	单相100V(其他电压也可用)-0.2kw Single-Phase, 100V(Other Voltage available)-0.2kw
机器尺寸 Machine dimensions (mm)	500(宽)×835(长)×525(高)mm 500(W)×835(L)×525(H) mm
机器重量 Machine weight	75kg 75kg

食品加工机器的开发&制造

Development and manufacture of food processing equipment



七岛屋机械工程安装有限公司

NANASHIMAYA ENGINEERING & DESIGN COMPANY

1059 Nishiachi-cho, Kurashiki, Okayama 710-0807, Japan

Tel: +81-86-460-1711, Fax: +81-86-466-7707

http://www.nanashimaya.co.jp

E-mail: info@nanashimaya.co.jp



日本国冈山县仓敷市西阿知町1059 邮编710-0807 电话 +81+86-460-1711 传真 +81+86-466-7707