

年月日	19	06	24	ページ	10	NO.	
-----	----	----	----	-----	----	-----	--

生産コストを低減

東京食品機械 独製スライサー来月投入

東京食品機械（東京都中央区、秦哲志社長、03・3663・4006）は、独ムルチバック製のスライサー「ムルチバックスライサーS800」写真を7月1日に発売する。価格は個別見積

東京食品機械（東京都中央区、秦哲志社長、03・3663・4006）は、独ムルチバック製のスライサー「ムルチバックスライサーS800」写真を7月1日に発売する。価格は個別見積

もり。食品加工工場向けに、1年間で10台の受注を目指す。ベーコンやハム、チーズなどが対象。特殊な刃の形と動きが特徴の「センターシメントリックカッティング」方式を採用。刃を引いて均一にスライスできるため、カット前の食品（原木）のセット位置や、原木の温度管理

の選択肢が広がり、生産コストの低減につながる。原木は最大4本まで同時にセットできる。装置寸法は幅5300mm×奥行1700mm×高さ2500mm。1分間に最大800カットできる。

7月9日に東京・有明の東京ビッグサイトで開幕する国際食品工業展「FOOMA JAPAN（フーマージャパン）2019」で国内初公開する。

