

バンドソー



機種名

中島製作所
NS0-N2C 「片押し式」

特徴

- 冷凍魚、冷凍肉の他、蟹・ロブスターの背割りも切断可能です。
- 作業中に手や衣類の巻き込みを防ぐ「片押し式」の作業台です。

【加工例】

冷凍すり身の細断

細断前



細断後



【主な仕様】

- ・ 本体規格
H1750 mm×W970 mm×D1000 mm
- ・ 本体材質
アルミ合金、アルマイト仕上げ

料金等

使用料金：200 円／1 時間

※原材料、消耗品は利用者のご負担になります。

ご利用申し込みは実施日の3日前までにお願いいたします。