

Hitachi Koki

FOOD PROCESSING MACHINE

日立ミートスライサー

LSM 33RS形 (肉箱有効幅 330mm)

日立の技術で使いやすさがさらに向上

肉箱往復速度の変速をインバータ制御



■カウンター (注文生産品)
使用頻度が一目でわかります。



日立ミートスライサー

LSM 33RS形

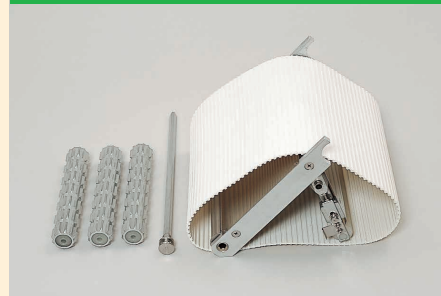
抗菌コンベアは軽くて、肉カスの付着が少ない



上部ローラーは着脱が簡単



分解、掃除が簡単で衛生的



肉箱往復速度の変速はダイヤル操作で簡単調節



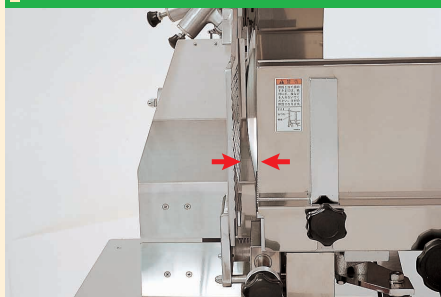
幅寄せは動きがスムーズなダブルスクリュース式を採用



操作部分を前面パネルに集中配置して使いやすさ向上



当て板を外すと機械が動かない安全機構付

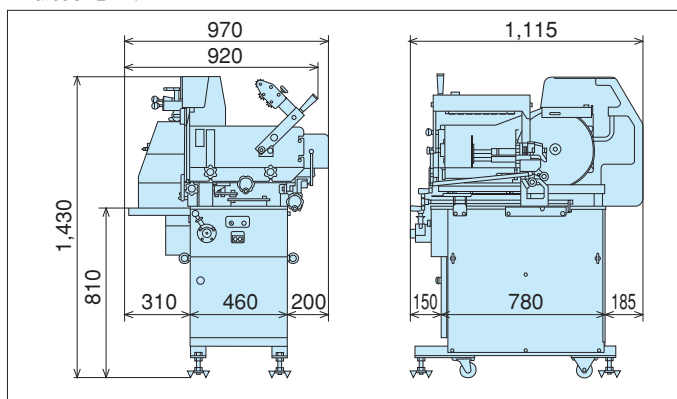


- インバータ制御により、肉箱の手前停止音が静か
- 上部肉送りの軽量化による操作性を向上
- 研磨トイシの目づまり防止機構付
- モーター過負荷焼損防止回路付
- 肉送りの駆動は、プラスチックチェーンを採用、給油は1ヵ月に1回
- オプション（注文生産品）：使用頻度が一目でわかるカウンター

■仕様

能力	スライス厚さ	0～20mm
	肉箱寸法（幅×高さ×長さ）	330×200×660mm
	肉箱往復速度（50/60Hz）	45～60min ⁻¹ {回/分}
	肉の積載重量	肉箱往回数60min ⁻¹ の時20kg （肉箱往回数50min ⁻¹ の時38kg）
	処理能力	360kg/時
丸刃外径		363mm
モーター	丸刃用	400W（サーマル付）
	肉箱用	400W（インバータの過負荷保護）
電源		三相交流200V（50/60Hz）
定格電流		4.4A（50Hz）・4.0A（60Hz）
質量		275kg
コード		4心・3m

■機体寸法（単位：mm）



安全上のご注意

火災、感電、けがなどの事故を未然に防ぐため、ご使用前に、取扱説明書に記載されている「安全上のご注意」をすべてよくお読みのうえ、指示に従って正しく使用してください。

※掲載した製品は、外観など改良のため一部変更することがあります。

親切と真心サービスの——日立食品機械取扱店

日立工機株式会社

国内営業部 食品機械グループ

東京都港区港南二丁目15番1号（品川インターシティA棟）
TEL (03) 6738-0852 〒108-6020