



ホルモンはウマイ！

Delicious White & Red Meats

品番O-33

行程：牛豚 内臓 切開脂取切断

丸刃研磨機 新SR型 (丸刃を置くだけ!!!)

概要 従来機は丸刃をセット及び取外するのに、面倒で「**ボルト何とかならない？**」と言われてましたが、本機は**ワンタッチ「置くだけ!!!」**で研げ、ボルトがありませんので、画期的な構造です。

当社製の牛豚の切開機（脂取り・切開・切断）の直径が違ふ丸刃を研磨する機械です。

従来機は刃が手に当たる可能性で労基指摘で廃番になりました。

特徴

1. **ワンタッチ「置くだけ!!!」**で押さえると研げます。
2. 当社製、切開機全ての丸刃の裏表が研磨出来ます。
(Φ75,Φ100,Φ135,Φ150)
3. 砥石が大きい為に回転数が減らせますので、刃返りが少なくなります。
4. 操作は簡単です。
5. カバーに保護され安全です。
6. 接触部は衛生的です。
7. **200V (振動少なく、長持ち)**をお勧めします。
8. **砥石粉等の飛散は、旧型に比べ殆どありません。**



P.T.A 出願中

Point 簡単操作で鋭い切れ味

Point 簡単操作で鋭い切れ味

様々な業種で活躍しています!

様々な業種で活躍しています!

精肉加工業をはじめ、水産加工業・野菜加工業・テープ加工業他、丸刃を使用する各業種に納入しております。



● 両刃の丸刃研削もこの通り!

① 刃物のセットはワンタッチ! 両刃も研げます!!

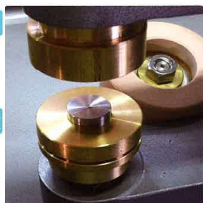
アタッチメントにスリーブ、丸刃をセットしハンドルを下げれば OK! 両刃の場合は同じ工程を繰り返して繰り返すだけの簡単操作!!

② 水研で、目詰まり・焼き戻りの心配ご無用!!

水を流しながら研磨することにより、砥石の目詰まりを防止し、丸刃の焼き戻りの心配もありません。

③ 砥石やオプションも豊富です!!

砥石の粒度も各種取り揃えており、その他、オプションとして砥石修正器、**自動水循環装置**もご用意しております。



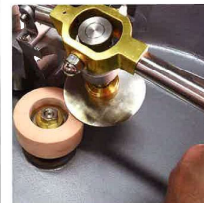
■ 刃物の簡単装着

刃物取り付け部はシンプルな構造で、刃物ホルダー中央の穴に、お客様の丸刃の内径に合わせたスリーブをさしこむだけで OK です。



■ 刃先の角度は自由自在

刃物ホルダーを任意の角度で固定できるので、自由な角度で刃先を上げることができます。



■ 刃物研磨は簡単にできます

スイッチを入れ角度をセッティングした後は、丸刃をセットし握りハンドルを下げれば誰でも簡単に研磨ができます。



各部品名称

仕様

- 設置面積 (本体サイズ)
横幅 470mm×高さ 530mm×奥行 580mm
- 本体重量 : 39kg
- モーター : 三相 200V-200W
- 対応刃物サイズ : φ100~φ280
- 砥石寸法
φ130×内径 70mm×幅約 40mm

オプション

- 自動水循環装置
- 各種砥石
#150、#600、#1000、#2000、#4000

2026.4.8

製造販売 株式会社セイコン

〒 880-0841

宮崎県宮崎市吉村町嶋田739-4

T.0985(71)2292 F.0985(71)0634

都城出張所 (宮崎県北諸県郡三股町蓼池)、青森出張所 (十和田市)

工場: TM工業(株)(宮崎県北諸県郡三股町蓼池)

: ヨシヤ(株)(鹿児島県鹿屋市)

特約店

株式会社東京ゲット

〒108-0075

東京都港区港南2-7-19 東京都食肉市場内仮設棟6階

TEL:03(5479)4002 FAX:03(3471)4510

Mail:get@tokyoget.co.jp