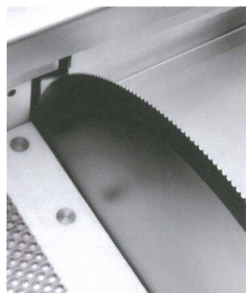
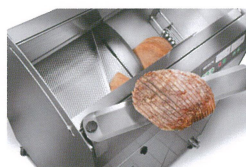


# MHS PREMIUM

エムエイチエス プレミアム 全自動スライサー

温かいパンも  
正確に素早く  
安全にスライス！



- 4~24mmの厚さに0.5mm間隔できれいにスライスできます。
- 1/2スライス機能で自動的に半分にスライスできます。
- 安全性を考慮し、プロテクターカバーを閉めないとはスタートしません。
- スライススピードが速く、少量から大量まで瞬時にこなせます。
- フランスパンやハード系パンでのラスク製作に最適です。
- 操作が簡単で、スライスサイズを選びスタートボタンを押すだけです。
- コンパクトでキャスター付きのため、場所を選びません。
- シンプル構造のため掃除がやすく衛生的です。

■仕様

スライス厚み	4~24mm (可変単位0.5mm)
最大スライスサイズ	W400×D360×H140mm
本体寸法	W840×D725×H1133mm
電 源	単相200V
電 気 容 量	2.5kW
本 体 重 量	200kg
生 産 量	スライス速度 140枚/分

**N&F** 日仏商事株式会社  
**nichifutsu** SHOJI CO. LTD.

■本 社 〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7 TEL.(078)265-5963 FAX.(078)265-5964  
 ■東京事業所 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27 TEL.(03)5778-2488 FAX.(03)5778-2489  
 ■福岡営業所 〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23 TEL.(092)474-2262 FAX.(092)474-2272

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