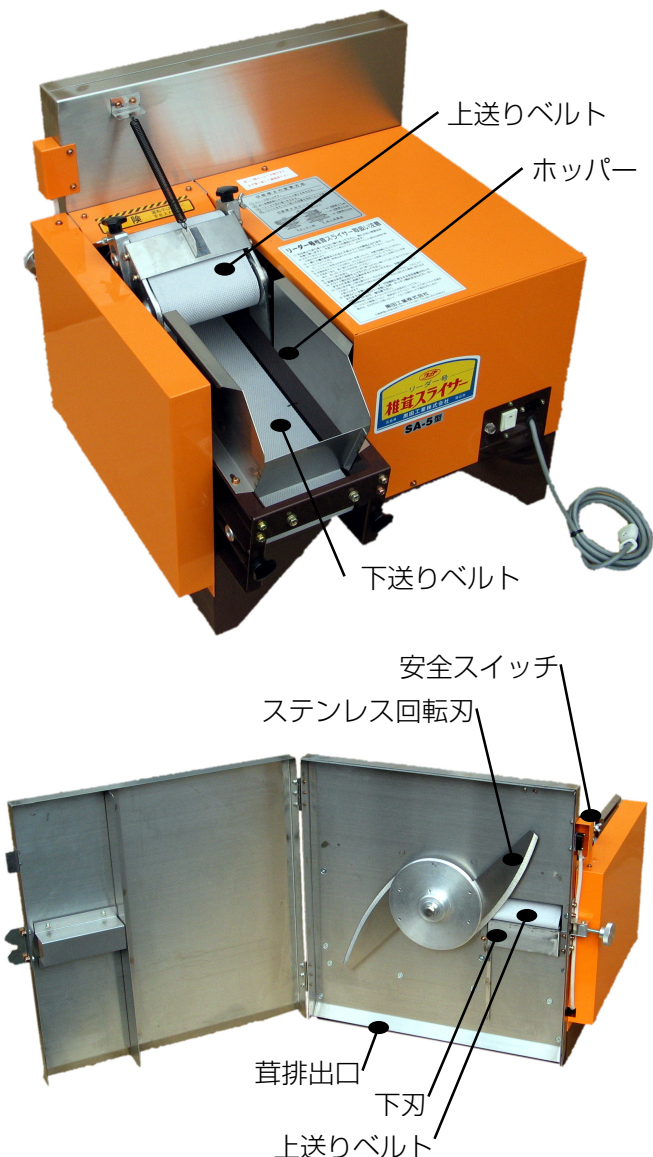


クローダ 椎茸スライサー SA-5



シャープにスライス

● シャープに切断します。

回転するステンレス薄刃で断ち落とします。切断面がシャープできれいです。乾燥するとその差は歴然。高値で売れます！

▼写真:乾燥スライス茸(上)SA-5でスライス(下)他社製スライサー。詳しくは裏面をどうぞ



● 斜切りします。

椎茸の傘は、回転刃で斜切りされます。断面が大きく、厚肉に見えます。左のしくみ図参照

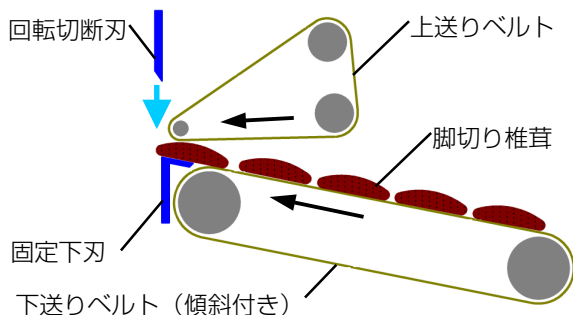
● 安全で簡単な作業。

椎茸の脚を切り、ホッパーに置くだけです。ベルトで送られ、回転刃で切断されます。スライスされた茸は排出口から落下します。

● 切断幅は3種類。

3ミリ幅、5ミリ幅、7ミリ幅のスライス椎茸が作れます。切断幅の変更は簡単です。

■ スライサーSA-5 斜切りのしくみ



■ 乾燥スライス椎茸の上手な作り方

椎茸の脚を根元で切ります。傘を上向きにしてホッパーに置きます。乾燥する時は、エビラに薄く、均一に、重ならないように、並べます。スライスした椎茸は、乾燥時間が1/3~1/5に短縮でき、燃料費が大幅節約できます。

椎茸スライサー SA-5 仕様表	
外形寸法(幅×奥行×高さ)	590×670×560 mm
処理能力	300~120kg / h
消費電力	200W / 100V
椎茸切断幅	3 mm幅・5 mm幅・7 mm幅
送りベルト幅	130 mm

黒田工業株式会社

〒721-0951 広島県福山市新浜町 2-4-28

TEL 084-954-0246 FAX 084-954-0545

www.kuroda-dryer.co.jp info@kuroda-dryer.co.jp

リーダー 椎茸スライサー SA-5

参考資料

ご存知のように、乾燥スライス椎茸の入札価格は、品質により大きな差があります。その具体例を以下にご紹介します。

実例 A(上)は@6,990。実例 B(下)は@4,890。実に 4 割以上の開きがあります。適切なスライサーを選定して、高品質なスライス椎茸を作しましょう。



■ 乾燥スライス椎茸 実例 A

入札市場 : 大分椎茸農協
年月日 : 平成 20 年 9 月 30 日
落札価格 : 20.5kg @6,990

▼画像と情報提供
「全国きのご新聞」農業経済新聞社
TEL 097-536-7111 FAX 097-537-9028

評価のポイント

切断面が滑らかで、きれい。
切断幅が均一。傘にもしわが少ない。
●リーダー椎茸スライサーSA-5 使用

■ 乾燥スライス椎茸 実例 B

入札市場 : 大分椎茸農協
年月日 : 平成 20 年 9 月 2 日
落札価格 : 15.2kg @4,890

▼画像と情報提供
「全国きのご新聞」農業経済新聞社
TEL 097-536-7111 FAX 097-537-9028

評価のポイント

切断面の見た目が悪い。(滑らかでない)
切断幅が不揃い。傘にしわが目立つ。
●他社製スライサー使用



黒田工業株式会社

〒721-0951 広島県福山市新浜町 2-4-28
TEL 084-954-0246 FAX 084-954-0545
www.kuroda-dryer.co.jp info@kuroda-dryer.co.jp