

Catalogue No.

20579-384

ご注文の際は、
ページ・番号・商品コードをご記入ください。

店舗で選ぶフードスライサー

384

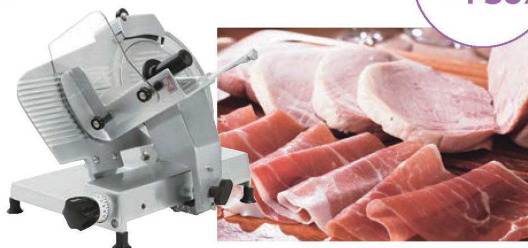
▶ 向いている店舗、用途で選ぶ

※基本的に生肉のような柔らかい肉類はスライスできません。
半冷凍の状態ですライスできる機種はございます。

レストラン、バル

生ハム料理

P385
~P387



スーパー

バックヤードでの肉の加工作業

P387~



焼肉店、しゃぶしゃぶ店

半冷凍状態の肉のスライス

P388~



ラーメン店

チャーシューのスライス

P387~



スライサーによる事故防止の徹底。
労働災害を防止するために。

肉類、野菜、果物の加工機械での休業災害(休業4日以上の災害)の事故は『切れ、こすれ』での原因が4割を占めています。
また、その中で食品加工作業中のほか、清掃、除去といった非定常作業(保守作業、トラブル)が4割を占めています。
機械のメンテナンス、作業中の事故を防ぐための、労災対策に努めましょう。

耐切創性手袋で、
作業中、
メンテナンス中の
怪我、事故を防ぐ



② ショーワ手袋 ケミスター
フィット No.520

サイズ	ページコード	全長	袖口幅	手幅	商品コード	価格
S	2-0384-0201	175	約170	60	6589900	¥1,400
M	2-0384-0202	175	約190	63	6590000	¥1,400
L	2-0384-0203	180	約195	64	6590100	¥1,400

材質: ポリエチレン他
●耐切創性・低発熱性と、優れたフィット感、作業性など安心してご使用いただけます。
●耐切創レベル2



③ ショーワ 耐切創手袋 ケミスター
ワイヤーフィット No.521

サイズ	ページコード	全長	袖口幅	手幅	商品コード	価格
S	2-0384-0301	215	約190	75	2360300	¥1,800
M	2-0384-0302	235	約200	80	2360400	¥1,800
L	2-0384-0303	240	約220	85	2360500	¥1,800

●ステンレスワイヤー糸とアラミド繊維が、金属・ガラス・刃物に対して優れた耐切創性を発揮します。
●裾部分はほつれ防止のオーバーロック加工
●耐切創レベル5



食品機械などの
メンテナンスに

① アルタン
無菌植物油ブループラス

ページコード 商品コード 価格

380 2-0384-0101 5739800 ¥3,600

●無味・無臭・無色で食品にふれても安全。AOM値が
長いのでベタ付きが少なく常にさらさらした状態です。
※潤滑・難燃・滑り・防錆としてお使いください。
※ガス抜きキャップ付

AOM値は過酸化値の値が100になるまでの時間の事です。

食品加工用切断機・切削機の対策について

平成25年10月1日から、食品加工用機械について規定を追加した、改正「労働安全衛生規則」(以下、**安衛則**)が施行されました。
食品加工用の切断機・切削機の対策について書かれた、「改正安衛則 第130条の2~4」では、原材料の送給・取り出し時に、労働者に危険を及ぼすおそれのあるときは、機械の停止、または労働者に「用具等」の使用をさせなければいけない、とされています。
この「用具等」の「等」には、装置のほかに「金属製または特殊な化学繊維の保護手袋」が含まれています。
(平成25年4月12日付基発第0412第13号通達より)

食品関連業の切創事故は多く発生しており、安全対策がますます求められています。作業環境や道具/機械の取り扱いに十分注意するとともに、作業内容に適した耐切創手袋を選びましょう。

●このカタログに掲載されている価格は、2022年9月1日現在のものです。税抜価格です。 ●価格・仕様は予告なしに変更する場合があります。予めご了承ください。

17
ハサミ

18
野菜細工
ピーラー・芽取り・

11
調理機械
(トコナメ)

12
ボール・洗い桶

13
水切り・ザル

14
計量スプーン

15
ロー・スコップ

16
缶切・栓抜