

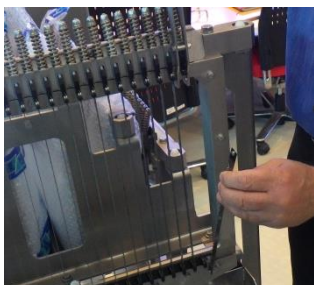


GHD ジョージハートマン社

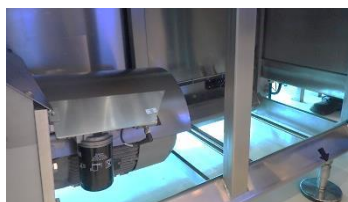
### GS60 レシプロスライサー



ナッツ入りのパンやケーキなど幅広い製品も美しく均一に連続スライスできるフレキシブルな機種です。ステンレス構造のため丈夫で長持ち、安全性への配慮はもちろん、操作やお手入れの面でもユーザーフレンドリーな製品です。また、メンテナンスはどなたでも行うことができます。ドイツ老舗メーカーのベストクオリティーをこの機会に是非お確かめください。



ブレード1本ずつ交換可能



パンくずが蓄積しにくく、細部まで衛生面を考慮した内部構造

### ASTON FOODS アストンフーズ社

### 真空オーブン AEOLOS

バキュームクーリングは気圧を下げながら焼成を継続するため、製造時間の短縮と必要スペースの低減により経費削減を実現します。焼き上がりは、ふんわりボリュームアップし、しかもその新鮮さは長持ちします。



ディオズナ社

### パッキングマシン GBK220



### バンドスライサー SELECTRA SL30



写真:GBK220 + SL30  
コンビネーションの一例



2018年  
ジャーマンサービス出展予定機種

Check



スライサーとパッキング、クロージングマシンのコンビネーション  
GS60+GBK220+EC104



Diosna スパイラルミキサーSP24  
Isern Häger パン種機



真空オーブン AEOLOS



パイローラー Rollfix



パンスライサーMHS Ideal

### パン種機 W500 Compact line

