



The cutting edge
nantsune

GENERAL **CATALOGUE**

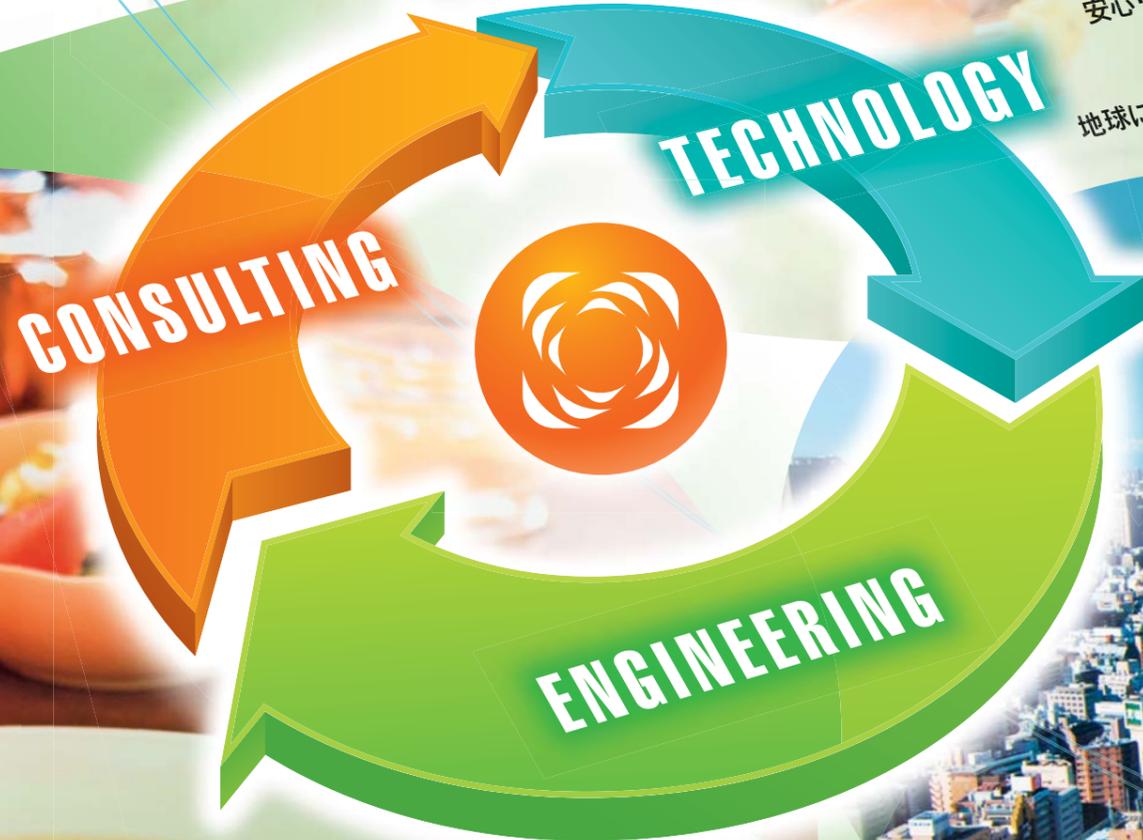


VOL **8.2**

「食」を生み出すプロセスに貢献する。

for Consumer

私たちは、お客様の具体的な願いをカタチにする
最高のエンジニアリングと、お客様の潜在的な想いを
カタチにする最高のコンサルティングで、「食」への願いや
想いを叶えるサポートを提供します。



美味しい「食」
安心・安全な「食」
地球にやさしい「食」
手軽な「食」
楽しい「食」
華やかな「食」
選べる「食」



for Business

私たちは、「食」を生み出すプロセスへの
貢献において、グローバルな「食」
の文化交流を活発にし、人々に「食」
の新しい可能性を提案することで、心
豊かな社会を創造します。

ENGINEERING

お客様のご要望に応じた
理想の現場・工場づくりをサポートします。

なにを頼める？

■ 工場・現場の様々なご要望に総合的に応えます。

● 新しい工場を建てたい

どんな工場にされたいのか？何をどれくらい作られたいのか？将来的にはどんな成長をされていたいのかなど“構想”をしっかりと練り上げます。

● 現場を改修したい

これまでに蓄積したデータをもとに、『“工場全体として”本当にメリットがあるのか？』を基本的な考え方として機器選定・ライン化の検討を行います。

● もっと効率よく生産したい

作業員の歩数や前後工程のバランス等まで考慮し、工場全体でムダな移動・滞留がない効率的なレイアウトをご提案します。

● 衛生的な生産環境を確保したい

衛生的な設備・建物の提案に加え、環境を維持するためのルールづくりや、それが守られているかを検証するしくみづくりのお手伝いもさせていただきます。

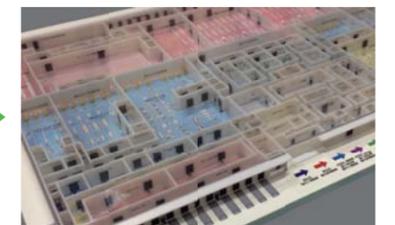
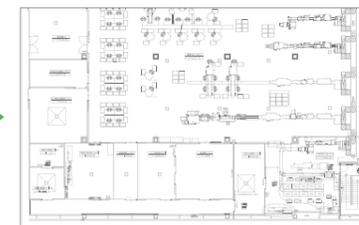
どう叶える？

■ 適切な手順に従い、確実なサポートを目指します。

A

計画

お客様と共に、80年間現場で培ったノウハウをもとに、作業者の動きひとつまで考慮した計画を立案します。



B

施工・導入

計画通りの生産環境を確保するために、管理・監督を行います。



C

フォロー

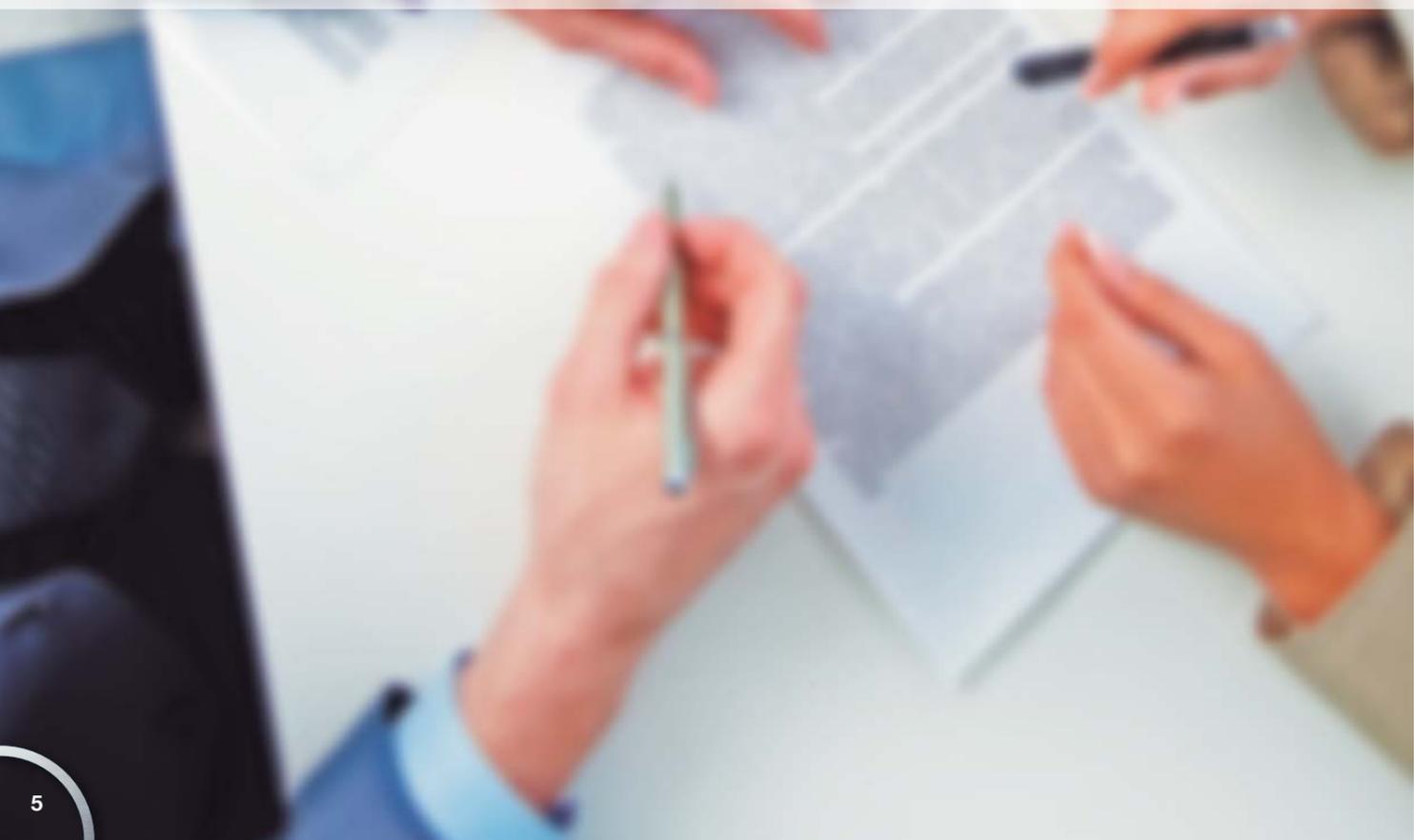
ハード面のフォローのみならず、生産効率や衛生環境向上のための人材のスキルアップ等、ソフト面のフォローも実施します。





CONSULTING

未来を切り拓くチカラ。
お客様の想いを叶えるお手伝いをします。



聞かせてください！

■ 私たち [なんつね] にお客様の想いを具体化し、 解決するお手伝いをさせていただきます。

私たちらなんつねは、お客様が扱っている大切な食材をさらにおいしく、そして、無駄なく消費できる方法を一緒に考えたいという思いから、製造から販売までトータルにサポートできる体制を作りました。「こんなものを作りたい」など、どんなことでも聞かせてください！



TEST KITCHEN

お客様に提案するための試作品製造だけでなく、一緒に商品づくりを体験していただくため、テストキッチンをつくりました。食肉製品を作る機材(サイレントカッター、スタッパー、スモークハウス)など、様々な機器類をご用意しております。



導入事例

「もう一度あの煙突から煙を見たい」

株式会社神戸屋様は創業63年、和歌山にてお肉の卸業者をされているお客様です。創業当時は神戸屋ハムというブランド名で自家製のハムを売りにしていた時代もあったそうです。しかし、しばらくハムソーセージの製造を辞めて、食肉の業務卸に特化した時代があった中、ハムソーセージを製造する機械を2013年に新たに購入していただきました。かつて使用していた工場のかつて使っていた機械があった場所に置かれた新しい機械。サイズは以前使用していたものよりも半分以上以下に小さくなってしまいましたが、試運転をして煙突から煙が出てきたとき「またこの煙突から煙が見えるようになるとは。おじいちゃんにも見せてあげたかった..。」と言われた永井社長の言葉は忘れられない一言になりました。こんな感動的な時間を共有できたことに感謝し、この煙をもう二度と絶やすことがないよう、私たちが全力でサポートをしていきたいと心から感じた瞬間でした。



◎ハムソーセージを再開したきっかけ

きっかけは、ハムやソーセージ作りを昔やっていたこともあり、入りやすかったこと、そして何よりも「食育」をテーマに今後展開していきたいと考えたからです。地域貢献などを行いながら、自分たちがやっていることをもっと広く知っていただきたい。そのためには、食肉の卸業だけではなく、ハムやソーセージを作ることでより一般のお客様にも知っていただくきっかけが多くなるのではないかと考えたからです。実際に作り始めたことで、ハムソーセージ作りの奥深さを実感しました。そして、食肉だけを扱っていたときよりも、肉の食感の違いや融点の違いなど、食肉卸業にも利用できるような幅広い知識を習得することができるようになりました。今はまだ途中経過でハムソーセージの販売には苦戦している部分もありますが、幅広いお客様により支持されるよう努力していきたいと考えています。



TECHNOLOGY

積み重ねてきた知識と経験からなる、
なんつねの技術開発力。

SAFETY 安全に

国内・海外を問わず、世界中
のお客様に安心して使用して
いただけるよう、技術開発に取り
組んでいます。

CLEAN 清潔に

食品加工の過程で使われる機
械として、いかに衛生を保てる
ようにするかを日々考え、開発・
設計しています。

豊富な 『知識』と『経験』

1929年に作製した日本初の手回しスライ
サーから80有余年、今日までさまざまな知
識と経験を積んできました。培ってきたもの
を活かしてより安全で安心のできる高品質
な製品をお客様のもとへお届けします。

EASY 簡単に

もっと簡単に商品を作ってもら
うにはどうしたらいいのか…。
省力化・高品質の為の機械
開発に努めています。

QUALITY 高品質

スライス面の綺麗さ、均一な
商品作り、歩留り等お客さま
が抱える問題の解決に日々研
究を重ねています。

Contents



定量で切る

計量作業が必要な商品を作る場合に便利な機械です。

P 9



チルド・フレッシュで切る

主に生肉をスライスする、工場～小売店舗向け製品です。

P 15



冷凍で切る

主に冷凍製品をスライスする、工場～小売店舗向け製品です。

P 21



いろいろな食材を斜め・角に切る

スモークサーモンや焼肉商材まで幅広く対応する製品です。

P 26



加工食品を切る

卓上からスタンド型まで幅広く対応する製品です。

P 29



ミンチ・筋切りする

牛・豚・鶏のミンチや、肉をやわらかくする製品です。

P 32



ハム・ソーセージを作る

ハム・ソーセージを作る際に必要な製品です。

P 35



包装する

卓上型からスタンド型まで幅広い真空包装機です。

P 36



その他の取り扱い製品

なんつねが推奨する取扱製品です。

P 39



アイコン
の説明



小売・
デパート・
ストア



飲食店・
ホテル・
フードサービス



食品製造・
加工



フレッシュ
チルド

フレッシュ・
チルド食品
OK



フローズン
食品
OK



連続投入
OK

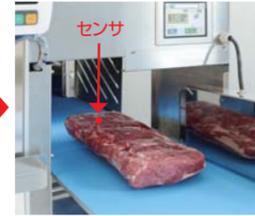
3D冷凍定量スライサー NTD-300F **リブレ300F**

牛サーロインなどのワイドな冷凍食材を
大量定量スライス!!

- 高速定量スライス
- 非接触測定で商品価値向上
- 安全レベル向上
- 大きな冷凍食材もしっかり押える
ホルド機構
- カール抑制装置搭載
- サニタリー性が向上



材料の重量測定完了後、肉送りベルトに載せ替えてスタートスイッチを押すだけ。



材料の形状を上下2個ずつの変位センサにより読み込み、自動でスライス開始。



上押え・横押え・ツメの合計4箇所で大口径原木もしっかりホルド。

スライス
適応温度 ● -5℃~-2℃ ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。



大きく開く肉箱周辺部。清掃時も安心の丸刃安全カバーは標準装備。カール抑制装置

丸刃直径
ステンレス系
丸刃
φ450mm

本体仕様	コンプレッサー、計量機、選別機別売
機械寸法	幅1,068×奥行1,824×高1,769mm
機械重量	約690kg
使用電源	三相200V 60/50Hz
モータ容量	丸刃用：1.5kW 1基 公転用：1.5kW 1基 送り用：0.75kW 1基(ACサーボ)
スライス能力	定量スライス：MAX5,000枚/時(上押え、横押え未使用時) MAX2,700枚/時(上押え、横押え使用時) ※原木長さ600mm、厚み約12mmを想定した場合。
スライス厚み	(0)~35mm
スライス可能寸法	幅300×高180×長600mm
エア圧・使用量	0.5MPa 105ℓ/分 チューブ外径8mm(清掃時50ℓ/分)

3D測定器仕様	ユニット寸法 幅779(ベルト幅390)×奥行1,673×高1,397mm 3D測定器重量 約225kg モータ容量 センサ直動用：AC200V 30W 2基(ACサーボ) 3D測定器コンベヤ用：AC200V 90W 2基(ブラシレスモータ) コンベヤ速度 0~13m/分
---------	--

受取コンベヤ仕様	ユニット寸法 幅666(ベルト幅350)×奥行1,688×高1,152mm コンベヤ重量 約105kg モータ容量 受取コンベヤ用：AC200V 90W 1基 コンベヤ速度 0~25m/分
----------	---



1枚定量スライス エンドロス排出で歩留り、作業効率アップ ※エンドロス排出とは、最後の不定形部分をスライスせずに排出すること。

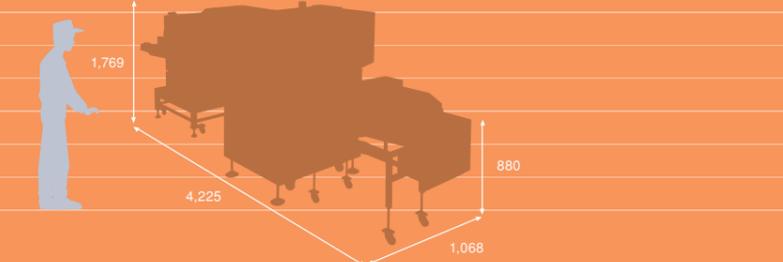


※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

各マシンの
サイズ

1800 (mm)
1500
1200
900
600
300
0

NTD-300F



3D定量スライサー NTD-300 **リブレ300C**

牛ステーキなどのワイドな食材を
大量 **定量** スライス!!
バラ・ロース等の薄切り・
切り落とし食材を
大量 **定厚** スライス!!

- 高速定量スライス
- 非接触測定で商品価値向上
- 簡単操作の液晶タッチパネル
- サニタリー性が向上
- 原木をしっかり押える4分割上押え
- テンパリングをすることでバラ・ロース等の
薄切り、切り落としのスライスが可能

スライス
適応温度 ● -2~+3℃ ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。



大きく開く肉箱周辺部。清掃時も安心の丸刃安全カバーは標準装備。



材料の重量測定完了後、肉送りベルトに載せ替えてスタートスイッチを押すだけ。



材料の形状を上下2個ずつの変位センサにより読み込み、自動でスライス開始。



4分割上押えて原木をしっかりホルド。



丸刃の切れ味を保つ砥石部。



簡単操作の液晶タッチパネル。

丸刃直径
ステンレス系
丸刃
φ450mm

本体仕様	コンプレッサー、計量機、選別機別売
機械寸法	幅1,073×奥行1,487×高1,764mm
機械重量	約569kg
使用電源	三相200V 60/50Hz
モータ容量	丸刃用：1.5kW 1基 公転用：0.75kW 1基 送り用：0.75kW 1基(ACサーボ)
スライス能力	定量スライス：MAX5,000枚/時 定厚スライス：MAX9,000枚/時 ※原木長さ500mm、厚み約12mmを想定した場合。
スライス厚み	(0)~50mm
スライス可能寸法	幅300×高180×長600mm
エア圧・使用量	0.5MPa 42ℓ/分 チューブ外径8mm

3D測定器仕様	ユニット寸法 幅779(ベルト幅390)×奥行1,673×高1,397mm 3D測定器重量 約203kg モータ容量 センサ直動用：AC200V 30W 2基(ACサーボ) 3D測定器コンベヤ用：AC200V 90W 2基(ブラシレスモータ) コンベヤ速度 0~13m/分
---------	--

受取コンベヤ仕様	ユニット寸法 幅615(ベルト幅350)×奥行1,703×高911mm コンベヤ重量 約53kg モータ容量 受取コンベヤ用：AC200V 90W 1基 コンベヤ速度 0~25m/分
----------	--



1枚定量スライス エンドロス排出で歩留り、作業効率アップ ※エンドロス排出とは、最後の不定形部分をスライスせずに排出すること。

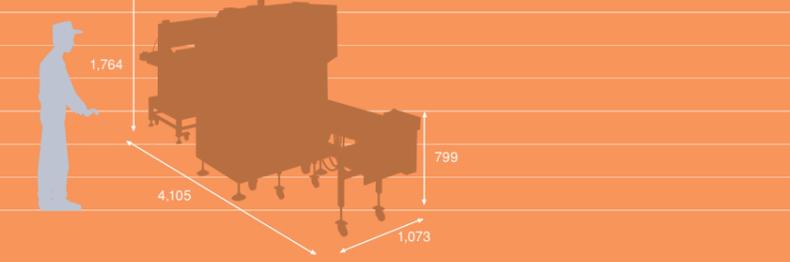


※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

各マシンの
サイズ

1800 (mm)
1500
1200
900
600
300
0

NTD-300

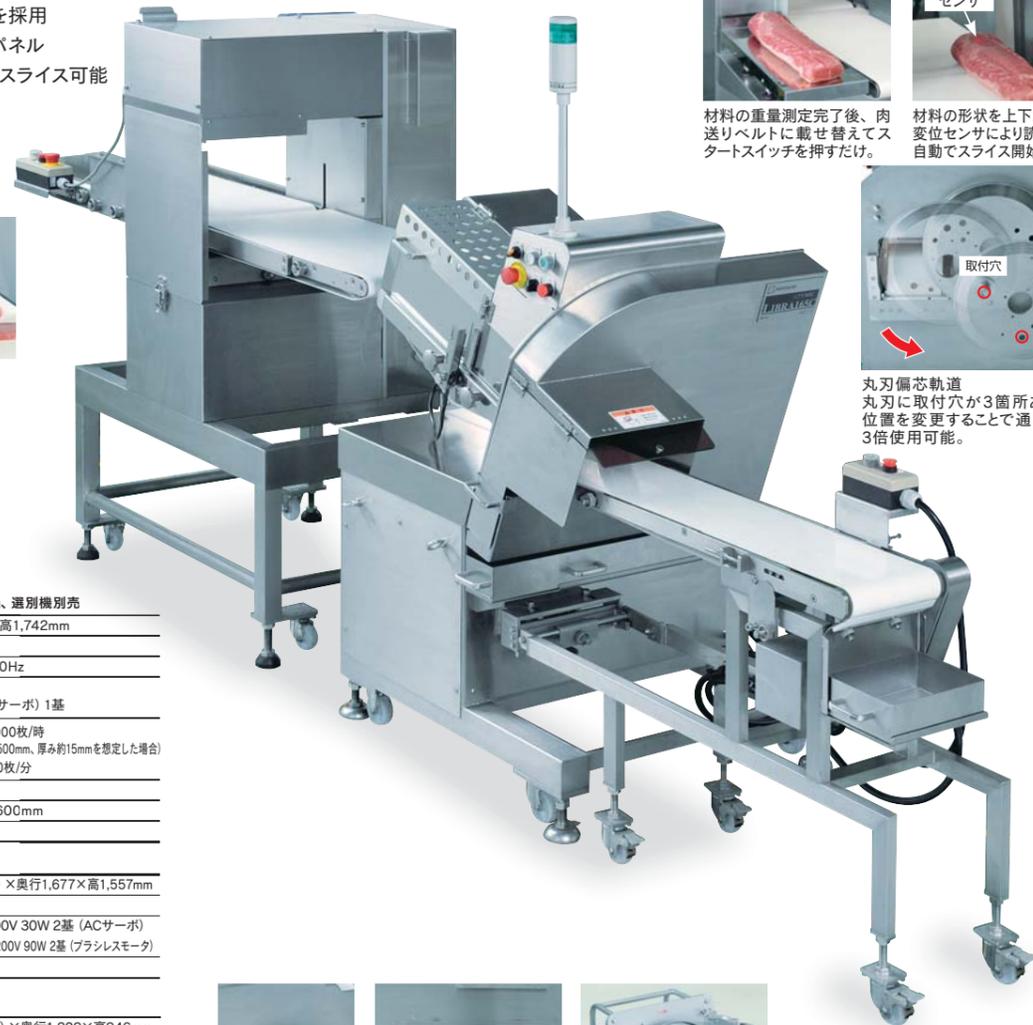


定量で切る

3D定量スライサー NTD-165 **リブレ165C**

少人数で大量処理が可能な
高速定量システム登場!

- 高速定量スライス
- 非接触測定で商品価値向上
- 安定した切れ味の丸刃を採用
- 簡単操作の液晶タッチパネル
- 最高速250枚/分で通常スライス可能



本体仕様	コンプレッサー、計量機、選別機別売
機械寸法	幅903×奥行948×高1,742mm
機械重量	約310kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	丸刃用 0.4kW 1基 送り用 0.4kW (ACサーボ) 1基
スライス能力	定量スライス: MAX 6000枚/時 (原木長さ500mm、厚み約15mmを想定した場合) 通常スライス: MAX 250枚/分
スライス厚み	(0) ~ 50mm
スライス可能寸法	幅165×高100×長600mm
エア圧使用量	0.5MPa 4.8ℓ/分

3D測定器仕様	
ユニット寸法	幅770 (ベルト幅390) × 奥行1,677 × 高1,557mm
3D測定器重量	約210kg
モータ容量	センサ直動用: AC200V 30W 2基 (ACサーボ) 3D測定器コンベヤ用: AC200V 90W 2基 (ブラシレスモータ)
コンベヤ速度	0~13m/分

コンベヤ仕様 (標準1m)	
ユニット寸法	幅373 (ベルト幅220) × 奥行1,209 × 高946mm
コンベヤ重量	約45kg
モータ容量	受取コンベヤ用: AC200V 90W 1基
コンベヤ速度	0~22m/分



φ340mm



丸刃脱着安全カバー



簡単操作の液晶タッチパネル



専用研磨装置で半自動研磨が可能

スライス
適応温度 ● -2~+3℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。



材料の重量測定完了後、肉送りベルトに載せ替えてスタートスイッチを押すだけ。



材料の形状を上下2つつつの変位センサにより読み込み自動でスライス開始。



丸刃偏芯軌道
丸刃に取付穴が3箇所あり、取付位置を変更することで通常丸刃の3倍使用可能。

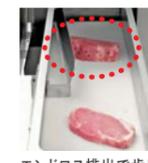
3D冷凍定量スライサー NTD-165F **リブレ165F**

定量スライサーに
冷凍仕様登場!

- 高速定量スライス
- 非接触測定で商品価値向上
- 冷凍食材をしっかりホールドするチャッキング
- 安定した切れ味の丸刃を採用
- 簡単操作の液晶タッチパネル
- 最高速250枚/分で通常スライス可能



一枚定量スライス



エンドロス排出で歩留り、作業効率アップ
※エンドロス排出とは、最後の不定形な部分をスライスせずに排出すること。排出された部分は他の商品原料にできる。



冷凍食材をしっかりホールドするチャッキング

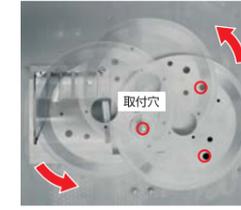
スライス
適応温度 ● -5~-2℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。



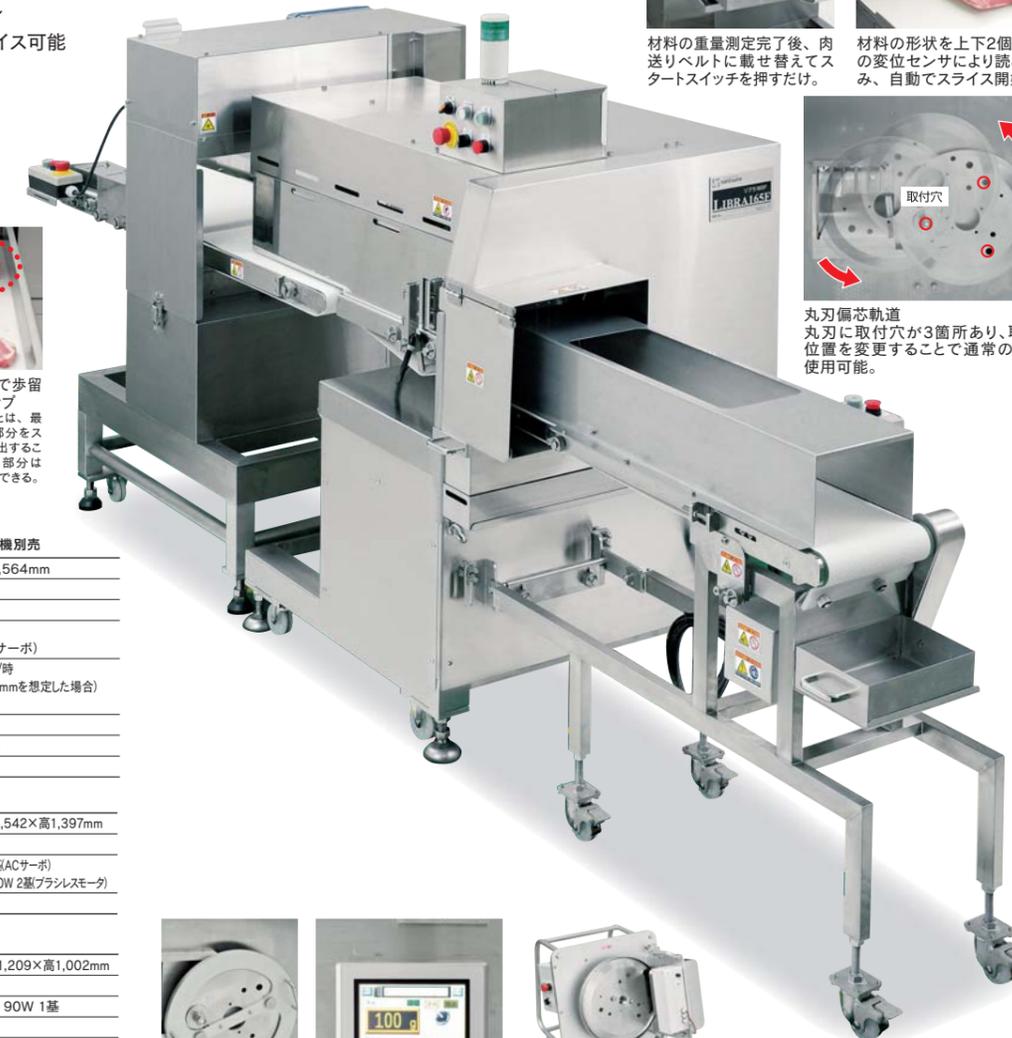
材料の重量測定完了後、肉送りベルトに載せ替えてスタートスイッチを押すだけ。



材料の形状を上下2つつつの変位センサにより読み込み、自動でスライス開始。



丸刃偏芯軌道
丸刃に取付穴が3箇所あり、取付位置を変更することで通常の3倍使用可能。



本体仕様	コンプレッサー、計量機、選別機別売
機械寸法	幅911×奥行1,326×高1,564mm
機械重量	約306kg
使用電源	三相200V 60/50Hz
モータ容量	刃物用: 0.4kW 1基 送り用: 0.4kW 2基(ACサーボ)
スライス能力	定量スライス: MAX 5,000枚/時 (原木長さ500mm、厚み約12mmを想定した場合) 通常スライス: MAX 250枚/分
スライス厚み	(0) ~ 50mm
スライス可能寸法	幅165×高100×長600mm
エア圧使用量	0.5MPa 39.0ℓ/分

3D測定器仕様	
ユニット寸法	幅779 (ベルト幅390) × 奥行1,542 × 高1,397mm
3D測定器重量	約205kg
モータ容量	センサ直動用: AC200V 30W 2基(ACサーボ) 3D測定器コンベヤ用: AC200V 90W 2基(ブラシレスモータ)
コンベヤ速度	0~13m/分

受取コンベヤ仕様 (標準1m)	
ユニット寸法	幅373 (ベルト幅220) × 奥行1,209 × 高1,002mm
コンベヤ重量	約51kg
モータ容量	受取コンベヤ用: AC200V 90W 1基
コンベヤ速度	0~22m/分



φ340mm



丸刃脱着安全カバー



簡単操作の液晶タッチパネル



専用研磨装置で半自動研磨が可能

各マシンの
サイズ

- 1800 (mm)
- 1500
- 1200
- 900
- 600
- 300
- 0

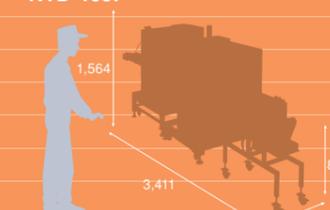
NTD-165



各マシンの
サイズ

- 1800 (mm)
- 1500
- 1200
- 900
- 600
- 300
- 0

NTD-165F



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

定量で切る

12

11

パック定量スライサー NPS-200PT **リブテラ**

誰でも素早くキレイに計量パック詰め!!

スライス
適応温度 **●-2~+3℃** ※肉厚、肉質、形状によって
若干異なります。

- スライス商品の重量を自動で揃え、しかもトレーの長さにピッタリ合わせ! だから誰でもすぐに見栄えの良い商品作りが可能!
- 幅広い商品作りに対応 (通常スライス、パック定量スライス、一枚定量スライス機能搭載)!
- 歩留り向上・作業効率UP (エンドロス排出設定機能搭載)!
- 定量モードで500パック/時 (豚バラ150g 2mm厚 設定時) スライス可能!
※重量設定、厚みによって異なります
- 連続スライスモードで300枚/分スライス可能!

世界初
特許取得
パック定量



中は凹凸のないフラットな面、また、第一コンベヤを簡単に移動することができるため、清掃も簡単に衛生的です。



**操作が簡単な
タッチパネル方式**
タッチパネルにはお好みの商品の数値を入力するだけ。商品名ごとに数値を記憶できるので、毎回入力する必要もありません。

**清掃に欠かせない
エアガンも標準装備**

本体仕様	コンプレッサー別売
機械寸法	幅1,210×奥行1,841×高1,840mm
機械重量	565kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	公転用 0.75kW 1基 刃物用 0.75kW 1基 送り用 0.4kW (ACサーボ) 1基
スライス能力	連続スライス時: 300枚/分 パック定量時: MAX500パック/時間 (豚バラ2mm厚 1パック150g) ※スライスする重量、厚みにより異なります
スライス厚み	通常スライス時: (0) ~ 20mm パック定量時: (0) ~ 10mm 一枚定量時: (0) ~ 20mm
スライス可能寸法	幅300×高150mm
エア圧使用量	0.5MPa 65ℓ/分 チューブ外径8mm
※付属のエアガン使用時を除く。	

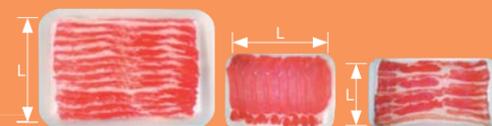
コンベヤ仕様 (第一コンベヤ)	
コンベヤ寸法	幅815 (ベルト幅420) × 長660 × 高847mm
コンベヤ重量	68kg
モータ容量	コンベヤ用 60W 1基
コンベヤ速度	0~20m/分 (無段変速)

コンベヤ仕様 (第二コンベヤ)	
コンベヤ寸法	幅675 (ベルト幅420) × 長1,630 × 高992mm
コンベヤ重量	70kg
モータ容量	コンベヤ用 90W 1基
コンベヤ速度	0~20m/分 (無段変速)

- 丸刃直径
ステンレス製
丸刃
φ370mm
(特殊表面加工)
- フレッシュ
チルト
- 連続投入

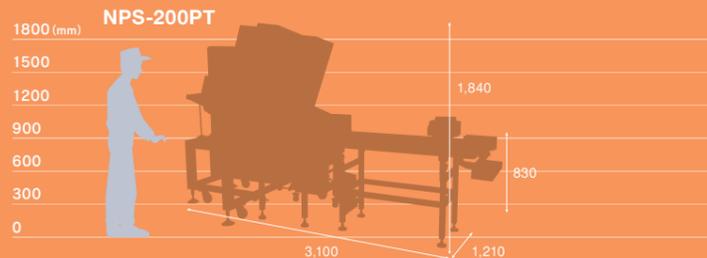
※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

トレー寸法に合わせてお好みのL寸法を設定
(枚数変動してもL寸法が同じです)

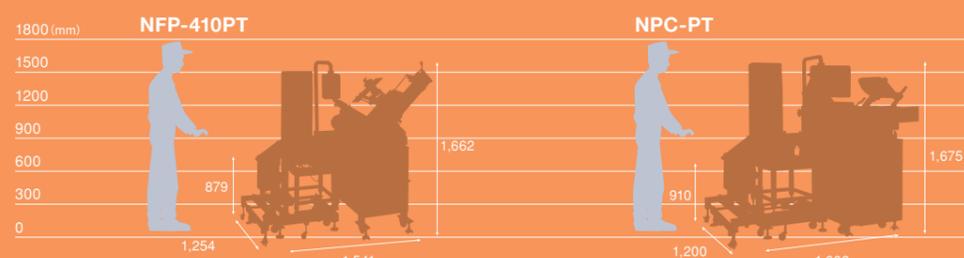


※L寸法設定範囲: 70mm~310mm設定

各マシンの
サイズ



各マシンの
サイズ



冷凍定量スライサー NFP-410PT

スライス
適応温度 **●-8~-2℃** ※肉厚、肉質、形状によって
若干異なります。

アテナ

3 values

- Low price 低価格
- Compact machine 省スペース
- Optimized tolerance 高精度

世界最小・低価格な
冷凍定量スライサー

- 不定形な冷凍肉を一定重量でスライス! (重量精度±5%)
- クラス最大の肉載せ台 (最大長さ600mm)
- 定量時最大40枚/分、定厚時最大65枚/分の高速処理可能
- 分解・清掃が簡単に衛生的

本体仕様	計量機、選別機別売
機械寸法	幅1,046×奥行1,484×高1,662mm
機械重量	306kg
使用電源	本体 三相200V 60Hz/50Hz 計量機 単相100V 60Hz/50Hz
モータ容量	タンク用 0.7kW 1基 丸刃用 0.7kW 1基 当板用 0.2kW (ACサーボ) 1基 コンベヤ用 30W 2基
スライス速度	20~40枚/分 (定量時) 20~65枚/分 (定厚時) 計量機取り外し時
スライス厚み	(0) ~ 30mm
スライス可能寸法	定量時: 幅280×高220×長600mm 定厚時: 幅410×高220×長600mm 幅寄せ有効寸法: 最小65mm

丸刃直径
超丸
丸刃
φ400mm



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



定量スライサー NPC-PT

スライス
適応温度 **●0~+5℃** ※肉厚、肉質、形状によって
若干異なります。

テフロン加工で衛生的
フードゾーンをテフロン加工することにより汚れが付きにくいため、従来手回のかかった肉箱まわりの掃除が驚くほど簡単にでき、衛生的です。

コンピュータ制御
による定量スライス

- 不定形な生肉をコンピュータ制御により重量精度3%以内!
- 定量時最大50枚/分、定厚時最大70枚/分の高速処理可能
- メモリー入カアイテム数は各モード50個
- 10.4インチの大型カラータッチパネル搭載!

本体仕様	コンプレッサー、計量機、選別機別売
機械寸法	幅1,860×奥行1,200×高1,675mm
機械重量	365kg
使用電源	本体 三相200V 60Hz/50Hz 計量機 単相100V 60Hz/50Hz
モータ容量	タンク用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基 送り用 0.2kW (ACサーボ) 1基 コンベヤ用 30W 2基
タンク変速方式	インバータ制御
スライス速度	定量時: 50枚/分 (60Hz/50Hz) 定厚時: 70枚/分 (60Hz/50Hz)
スライス厚み	(0) ~ 40mm
スライス可能寸法	定量時: 幅300×高160×長710mm 定厚時: 幅330×高200×長710mm
エア圧使用量	0.5MPa・20ℓ/分 チューブ外径6mm

丸刃直径
超丸
丸刃
φ390mm



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



大型カラー
タッチパネル

高速高性能スライサー NUS-300II ジュピターII

豊富なカットアイテムを実現

スライス
適応温度 ●0~+4℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

- 優れた切れ味・歩留り!
- 上押えが2分割構造!
- 優れたサニタリー性能でとても衛生的!
- 非常停止ボタン、カバーやセンサの搭載で優れた安全性!
- 清掃中は丸刃カバーで安心・安全!
- SAG (半自動研磨装置) 搭載!
- 投入コンベヤにセンサを搭載し、頭出しや原木の投入タイミングをランプとブザーでお知らせすることにより作業性向上!
- トレーに合わせた自動スライスモード搭載!



ワイドな **550mm**

本体仕様

機械寸法	幅993×奥行1,692×高1,555mm
機械重量	約600kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モーター容量	丸刃用: 1.5kW 1基
	公転用: 0.75kW 1基
	送り用: 0.4kW (ACサーボ) 1基
スライス能力	最大320回/分
スライス厚み	(0)~40mm
スライス可能寸法	幅300×高150mm

受取コンベヤ仕様

コンベヤ寸法	幅719 (ベルト幅550) × 奥行2,812 × 高914mm
コンベヤ重量	100kg
モーター容量	受取コンベヤ用 90W 1基
コンベヤ速度	0~20m/分

丸刃直径
φ340mm
(特殊表面加工)



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

丸刃が違います! 並び良く、歩留り良く!

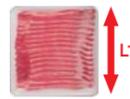
フレッシュ温度帯のものをスライスするためには切れ味が最も重要と考えます。ジュピターIIはフレッシュ温度帯のものをいかにキレイにスライスするかを考え、開発された丸刃を使用しています。そのため、フレッシュ温度帯でも並び良く、歩留り率も良くスライスすることができます。



作業員目線の機械を

その1 トレー寸法設定機能

トレーのL寸を設定すると、枚数を変更してもコンベヤ上には設定したトレー寸法に合わせて出てきます。そのため、L寸が変わる度、もしくはスライス速度を変えるたびにコンベヤ速度を変更するという作業をしなくても大丈夫です!



ジュピターIIではトレーのL寸法に揃えて出てくるため、枚数が変わってもコンベヤ速度を何度も調整する必要はありません。

その2 投入お知らせ機能&頭出し機能付!

従来のなんつね製品では、原材料が少なくなってきたかどうか確かめるためには、原料投入付近まで足を運び確認する必要がありました。ジュピターIIでは、原材料が少なくなってくることをお知らせするお知らせ機能が付いているため、何度も原料投入付近へ足を運ぶ必要がありません!



優れた切れ味・歩留り・並び性能

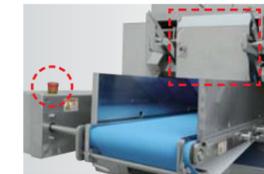


丸刃の材質や刃先、形状など研究を重ねることで優れた切れ味・歩留り性能を実現することができました。また、二枚刃構造にすることで少ない回転数での大量処理を可能にしました。また丸刃周りのカバーとシューターで屑の飛散を防ぎコンベヤ上に落とします。

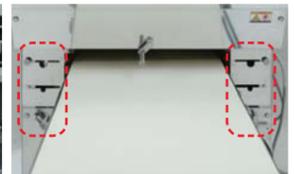


上押えが2分割になっているので高さの違う商品でも均等に押えることが出来ます。

優れた安全性



投入側にも非常停止ボタン、上押え部にカバーが付き手が入りにくい構造



両サイドにカバーが付き手が入りにくい構造



丸刃カバーが標準搭載で安全に清掃することが出来ます。

優れた作業性

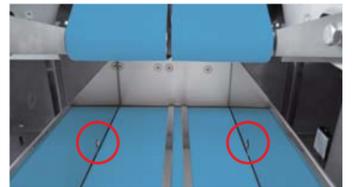
SAG 搭載!

(Semi-Automatic Grinder: 半自動研磨装置)。研磨装置をセットして運転ボタンを押すだけで誰でも簡単に最適な切れ味を実現することができます。



投入コンベヤにセンサを搭載することで頭出しや原木の投入タイミングが分かり作業性向上!

頭出し機能により運転からスライスまでの無駄な時間がなくなりました。また、原木が少なくなっていることをお知らせすることで、作業性が格段に向上しました。



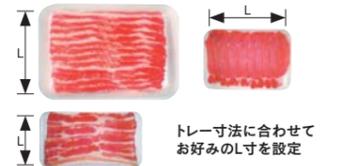
センサ搭載で優れた作業性



見やすく簡単操作のタッチパネル

トレーに合わせた自動スライスモード搭載!

スライスされた商品をトレーの寸法に合わせて、そのままトレーに盛り付けることができ、作業性が大幅に向上しました。



トレー寸法に合わせてお好みのL寸を設定

清掃しやすく衛生的

優れたサニタリー性能で、とても衛生的!
フードゾーンは水洗いOK!これまで洗いが難かった丸刃周辺が大変洗いがやすくなっています。

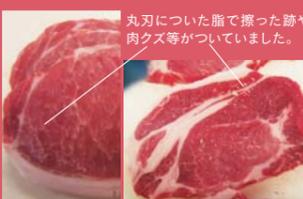


オプションでコンベヤ作業台を装着できます。(コンベヤ作業台幅250mm又は300mm)

よりキレイな商品を作ります 脂、肉クズがスライス商品に付きません!

従来丸刃を使用したスライサーでは、フレッシュな温度帯でスライスすると、スライスした断面に脂や肉クズがべっとり付くことがあります。ジュピターIIは丸刃でのスライスにも関わらず、スライスした断面に脂や肉クズが付きません!その秘密は改良を重ねたカス取り機能にあります。

《弊社従来の丸刃を使用したスライサー》



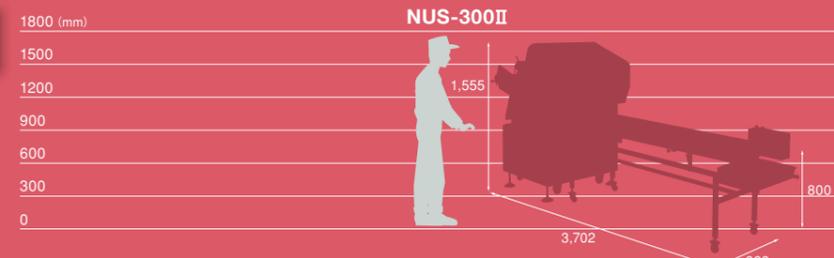
丸刃についた脂で擦った跡や肉クズ等が付きやすかったです。

《ジュピターII》

【改良を重ねたカス取り】
●部分で丸刃についた脂等を除去するため、スライスした製品には肉クズや脂が付きません。



各マシンのサイズ



NUS-300II

高速ワイドスライサー NYL-310V2

スライス
適応温度 ●-2~+3℃ ※肉厚、肉質、形状によって
若干異なります。

最大スライス幅310mmのワイドなスライサー

- 最高速275枚/分の処理量で、ムラなく均一にスライス・配列
- スライス厚みはマイコンとACサーボの採用で、0.1mm刻みに設定可能
- 見やすく、操作しやすいカラータッチパネル搭載
- 上押えはエアアシリンダでソフトで適正な肉押え
- 非常停止を前面に設置した安全・衛生的構造
- 最高級ステンレス特殊刃物鋼で切れ味抜群!

本体仕様	
機械寸法	幅1,200×奥行1,160×高1,400mm
機械重量	435kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	刃物用 0.75kW 1基 送り用 0.4kW (ACサーボ) 1基
スライス能力	最大275枚/分 (7段階)
スライス厚み	(0)~ 3.0mm...275枚/分 (0)~22.0mm...150枚/分 (0)~ 4.0mm...250枚/分 (0)~26.0mm...100枚/分 (0)~ 6.0mm...230枚/分 (0)~30.0mm...60枚/分 (0)~12.0mm...200枚/分
スライス可能寸法	幅310×高150mm
エア圧・使用量	0.5MPa 6.2ℓ/分 チューブ外径8mm

コンベヤ仕様 (標準2.0mタイプ)	
コンベヤ寸法	幅552.5 (ベルト幅400) ×長2,150×高990mm
コンベヤ重量	75kg
モータ容量	コンベヤ用 90W 1基
コンベヤ速度	0~24m/分 (無段変速)



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

高速スライサー NYL-165V2

スライス
適応温度 ●-2~+3℃ ※肉厚、肉質、形状によって
若干異なります。

コンパクトサイズで処理量抜群

- 最高速250枚/分の処理量で、焼肉材をはじめとする幅広い食材のスライス可能
- 枚数設定の間欠送りなど、配列は自由自在!
- インターロック機構採用で安全対策万全!
- 最高級ステンレス特殊刃物鋼で切れ味抜群!

本体仕様	
機械寸法	幅900×奥行950×高1,400mm
機械重量	285kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	刃物用 0.4kW 1基 送り用 0.4kW (ACサーボ) 1基
スライス能力	最大250枚/分 (6段階)
スライス厚み	(0)~ 4.0mm...250枚/分 (0)~22.0mm...150枚/分 (0)~ 6.0mm...230枚/分 (0)~26.0mm...100枚/分 (0)~12.0mm...200枚/分 (0)~30.0mm...60枚/分
スライス可能寸法	幅165×高100mm

コンベヤ仕様 (標準1.5mタイプ)	
コンベヤ寸法	幅370 (ベルト幅220) ×長1,650×高945mm
コンベヤ重量	50kg
モータ容量	90W 1基
コンベヤ速度	0~24m/分 (無段変速)



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

小型高速スライサー NS-200

スライス
適応温度 ●-2~+3℃ ※肉厚、肉質、形状によって
若干異なります。

コンパクト・低価格な高性能スライサー

- 最高速200枚/分の処理量で、切断面をキレイにムラなくスライス!
- マイコン制御でスライス速度・厚み・枚数・並び方を自動制御
- 当て板付きて歩留りアップ
- しゃぶしゃぶ・切り落としから焼肉用まであらゆるスライスに対応

本体仕様	
機械寸法	幅1,130×奥行1,235×高1,480mm
機械重量	400kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	丸刃用 0.4kW 1基 面板用 0.4kW 1基 送り用 0.4kW (ACサーボ) 1基
スライス能力	最大200枚/分 (無段変速)
スライス厚み	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅260×高140mm

コンベヤ仕様 (標準2.0mタイプ)	
コンベヤ寸法	幅700 (ベルト幅400) ×長2,150×高900mm
コンベヤ重量	130kg
モータ容量	120W 1基
コンベヤ速度	0~35m/分 (無段変速)



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

ハイクリーンミートスライサー NAS-330S

HERMES S

85℃の熱水洗浄が可能で衛生的!!

- 85℃の熱水洗浄が可能
- 清掃が簡単なフラット構造
- 肉箱を丸刃から離せるクリーン構造! (特許取得)
- 防水対策・耐熱性対策を施しています
- まな板の着脱が簡単で衛生的
- 肉送りコンベヤの着脱が簡単で衛生的
- 清掃時も安全! 丸刃安全カバー付き (85℃対応)
- 使い易いアーム式肉押え・着脱式肉押しローラー



機械奥までフラット構造なので清掃が簡単で衛生的です



簡単に丸刃から肉箱を離せます 丸刃裏にスペースがあり清掃簡単



耐熱性に優れたレバースイッチ まな板は着脱式



肉送りコンベヤの着脱が簡単 肉送りコンベヤ(上)とまな板(下)

本体仕様	
機械寸法	幅1,052×奥行1,137×高1,470mm
機械重量	421kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz 20A
モータ容量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基
肉箱変速方式	インバータ制御
スライス速度	35~75枚/分 (50Hz/60Hz)
スライス厚み	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅330×高185×長710mm
最大肉積載量	23kg/回



丸刃直径
φ390mm

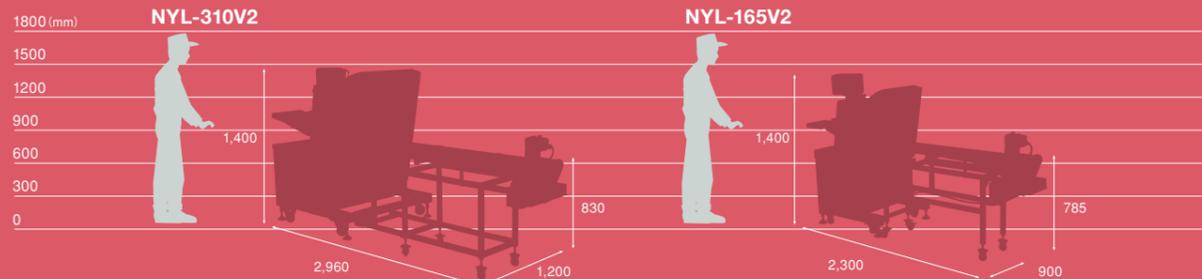


※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

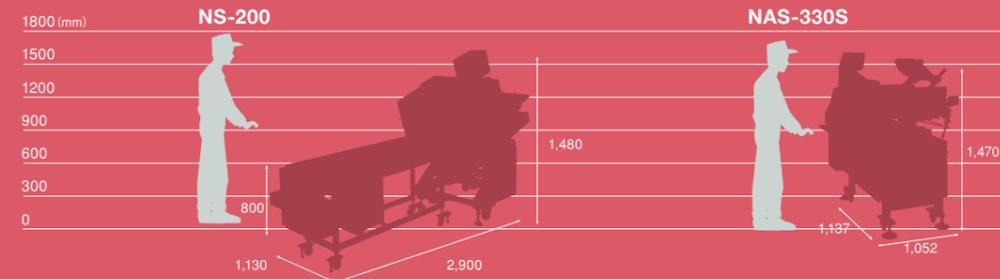


フットスイッチ (オプション)

各マシンの
サイズ



各マシンの
サイズ



ハイクリーンミートスライサー NAS-330, NAS-330A, NAS-350

ヘルメス

ヘルメスA

ヘルメスL

(高速仕様)

衛生性・安全性・操作性に優れた 究極のスライサー!

- 清掃が簡単なフラット構造
- まな板の着脱が簡単で衛生的
- 肉送りコンベヤの着脱が簡単で衛生的
- 肉箱を丸刃から離せるクリーン構造! (特許取得)
- 清掃時も安全! 丸刃安全カバー付き
- 使い易いアーム式肉押し・着脱式肉押しローラー



簡単に丸刃から肉箱を離せて、掃除がしやすくなりました



凹凸が少ない構造の為清掃が簡単



肉送りコンベヤ・まな板は着脱式



丸刃安全カバー
(標準装備)

フットスイッチ
(オプション)

NAS-330型(ヘルメス)・NAS-330A型(ヘルメスA)



丸刃安全カバー
(標準装備)

フットスイッチ
(オプション)

NAS-350型(ヘルメスL)

丸刃直径
φ390mm

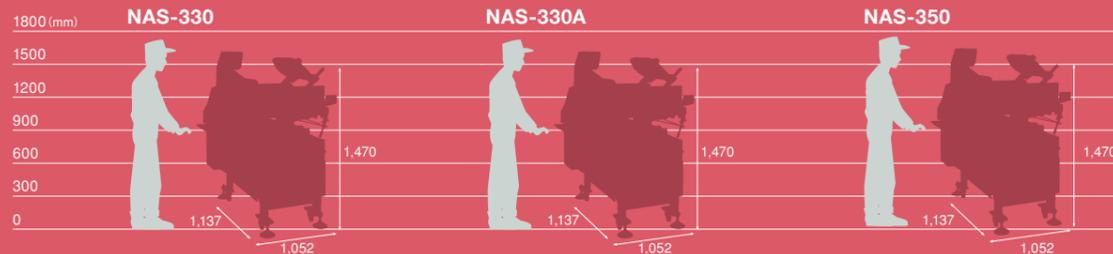
本体仕様

	NAS-330 ヘルメス	NAS-330A ヘルメスA	NAS-350 ヘルメスL
機械寸法	幅1,052×奥行1,137×高1,470mm		
機械重量	322kg	395kg	342kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz 20A	三相200V 60Hz/50Hz 20A	三相200V 60Hz/50Hz 20A
モータ容量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基
肉箱変速方式	インバータ制御	インバータ制御	インバータ制御
スライス速度	35~65枚/分 (50Hz/60Hz)	35~75枚/分 (50Hz/60Hz)	35~65枚/分 (50Hz/60Hz)
スライス厚み	(0)~20mm	(0)~20mm	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅330×高185×長710mm	幅330×高185×長710mm	幅350×高185×長710mm
最大肉積載量	23kg/回	23kg/回	25kg/回



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

各マシンの
サイズ



ミートスライサー NAS-330E

ヘルメスE

衛生性・安全性・低価格を追求した ミートスライサー!

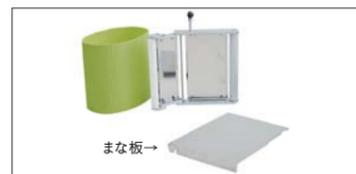
- 清掃が簡単なフラット構造
- まな板の着脱が簡単で衛生的
- 肉送りコンベヤの着脱が簡単で衛生的
- 使い易いアーム式上押し・着脱式肉押しローラー
- 多彩で安全な操作機能



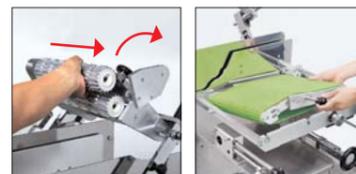
清掃が簡単なフラット構造



まな板着脱式



肉送りコンベヤとまな板



着脱が簡単な肉押しローラー 肉送りコンベヤの着脱が簡単

本体仕様

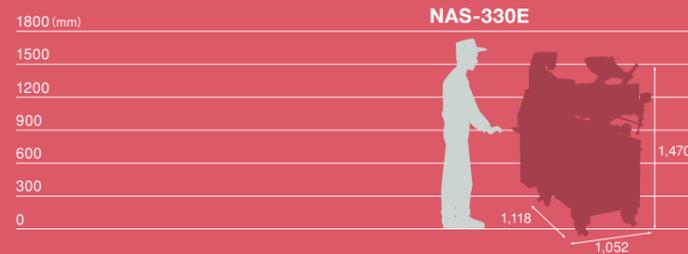
機械寸法	幅1,052×奥行1,118×高1,470mm
機械重量	328kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz 20A
モータ容量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基
肉箱変速方式	インバータ制御
スライス速度	35~60枚/分 (50Hz/60Hz)
スライス厚み	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅330×高185×長710mm
最大肉積載量	23kg/回

丸刃直径
φ390mm



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

各マシンの
サイズ

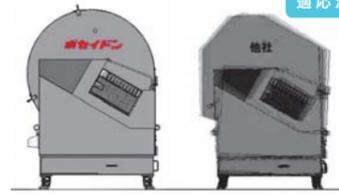


チョップカッター BOON-360SP **ポセイドン**

最高速370枚/分の 最高速スライサー

- ツメ部自動チャッキング (エア式)
- 歩留り向上! (残肉厚み: 最小25mm)
- 振動対策装置による安定したスライス!
- 肉の飛び出しと並びを考えた当て板装置
- スライス頭出し機能
- 1ブロックに対して3種類厚み設定機能

スライス 適応温度 ● -5~-2℃ ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。



振動対策装置
当て板装置
特許取得

振動対策装置

なんつね独自の振動対策装置により、毎分370枚を実現!!



作業のしやすい
タッチパネル操作盤



本体仕様 コンプレッサー別売

機械寸法	幅1,835×奥行1,090×高1,510mm
機械重量	780kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	刃物用3.7kW 1基 送り用1.5kW (ACサーボ) 1基
スライス能力	最大370枚/分
スライス厚み	(0)~ 3.0mm...370枚/分 0.5~ 4.0mm...350枚/分 0.5~ 8.0mm...250枚/分 0.5~ 15.0mm...200枚/分 0.5~ 30.0mm...150枚/分
スライス可能寸法	幅360×高200×長700mm
エア圧・使用量	0.5MPa~1.0MPa (5kgf/cm ² ~10kgf/cm ²)



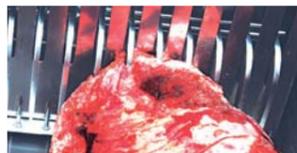
※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



当社従来機の最小残肉



ポセイドンの最小残肉



ホルダーのツメ部は自動でホールド



ツメ部自動化 (エア式)

歩留り向上
従来機では残肉が40~50mm残りましたが、ポセイドンでは肉ホルダー部の改良により最小25mmを実現。歩留りを大幅に向上させました。
(肉厚、肉質、形状によって若干異なります。)

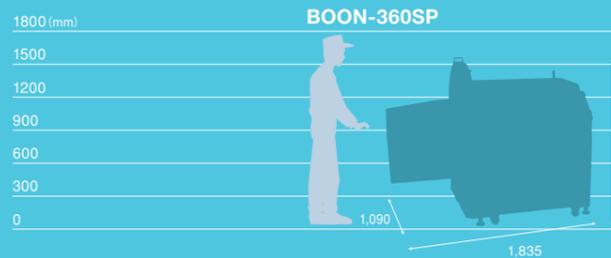
当て板装置
ポセイドンの当て板機能はブロック肉のスライス開始時の飛び出しと、肉のカールを抑えて、スライスされたブロックを形よく揃えます。



1ブロックに3種類の厚み設定可能

原木を一定厚みにスライスするだけでなく、原木をブロックごとに分けて異なる厚み設定でのスライスが可能です。

各マシンの
サイズ

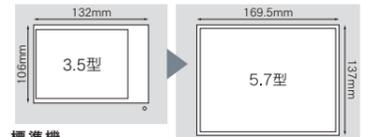


BOON-360SP

チョップカッター BOON-360ECII **アレスII**

スライス 適応温度 ● -5~-2℃

※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。



標準機

タッチパネルの画面を大きくすることができます。(オプション)

お求めやすい高性能チョップカッターが さらに進化して新登場!!

- 最高速315枚/分にて最大幅360mmまでの幅広い冷凍肉材の薄切り厚切り可能!
- スライス厚みは0.1mm単位で制御可能
- 抜群のホールド性を発揮する強靱な肉ホルダー
- 簡単操作の液晶タッチパネル
- インターロック機構を搭載し、安心・安全な設計
- 積み込み部と受取り部が簡単に開閉でき、清掃ラクラク

本体仕様

機械寸法	幅1,742×奥行1,081×高1,445mm
機械重量	620kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	刃物用3.7kW 1基 送り用1.5kW (ACサーボ) 1基
スライス能力	最大315枚/分
スライス厚み	(0)~ 2.0mm...315枚/分 肉の厚みにより自動的に変速するインバータ機構内蔵 (0)~ 4.0mm...280枚/分 (0)~ 8.0mm...250枚/分 (0)~ 15.0mm...200枚/分 (0)~ 30.0mm...140枚/分
スライス可能寸法	幅360×高200×長600mm



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



ミートロボ NS-300II **クロノス**

スライス 適応温度 ● -5~-1℃

※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

独自のスライス機構で -5~-1℃までを連続投入でスライス!

- 最高速300枚/分のスピードでも、丸刃スライスだからキレイで均一!!
- 工具なしで簡単に分解・清掃面向上
- 面板自動開閉装置付きでスライス厚み設定がラクラク
- 強度アップで従来機より耐久性向上 ● 歩留り向上

本体仕様 コンプレッサー別売

機械寸法	幅1,350×奥行1,325×高1,610mm
機械重量	約550kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	丸刃用 0.75kW 1基 面板用 0.75kW 1基 送り用 0.75kW (ACサーボ) 1基 面板厚み調整用 0.1kW 1基
スライス能力	最大300枚/分
スライス厚み	(0)~15mm
スライス可能寸法	幅330×高200mm
エア圧・使用量	0.5MPa 12.5ℓ/分 チューブ外径8mm

丸刃直径
φ400mm



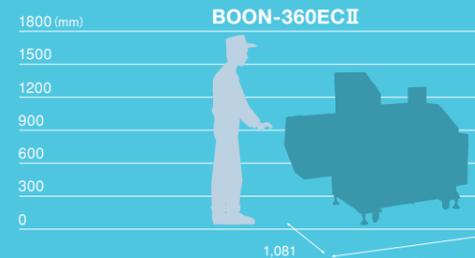
※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

コンベヤ仕様
(標準2.5mタイプ)

コンベヤ寸法	幅705(ベルト幅500)×長2,645×高925mm
コンベヤ重量	114.5kg
モータ容量	200W 1基
コンベヤ速度	0~30m/分

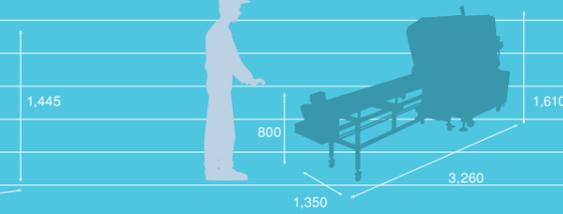


各マシンの
サイズ



BOON-360ECII

NS-300II



冷凍スライサー NF-410II **レアAD**

衛生面、安全性、
操作性に優れた
冷凍スライサー

スライス
適応温度 ●-8~-2℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

- まな板が一体構造になり、清掃がしやすくとても衛生的。また、流水に対し防水性を持たせました。
※一部水掛け禁止の箇所があります。
- 刃物側にも非常停止ボタンを搭載。
- 上カバーが開いていると研磨以外できなくなる、上カバー確認センサを搭載。
- 外周カバーが外れていると機械が動作しなくなる、外周カバー確認センサを搭載。
- ウェイトにロック機構(特許申請中)を採用。従来は所定の位置でしか固定できなかったウェイトが、どの高さでも固定可能。
- スライス速度の変更はボリュームを回すだけ。
- 清掃時に必ず脱着する丸刃中カバーは工具なしで分解できます。また脱着の度に必要だった丸刃中カバーの高さ調整が不要に。
- 上押えはラクラク操作のワンタッチ式。



各種センサや非常停止ボタンで安全性を高めました。



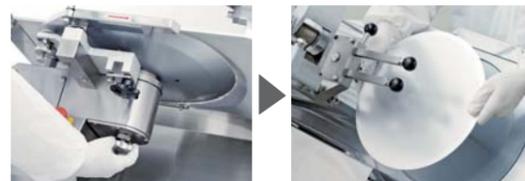
丸刃安全カバー(標準装備)を丸刃に装着。



ウェイトロック機構を採用(特許申請中)



フットスイッチ(オプション)



ノブを緩めるだけで丸刃中カバーが脱着でき、都度の高さ調整も不要。

本体仕様	
機械寸法	幅846mm×奥行1,203mm×高1,577mm
機械重量	約350kg
使用電源	三相200V 50/60Hz
モータ容量	丸刃用 AC200V 0.75kW 1基 タンク用 AC200V 1.5kW 1基
スライス能力	35~70枚/分
スライス厚み	(0)~30mm
スライス可能寸法	幅410×長さ460(ウェイト使用時)×高さ220mm (幅寄せ有効寸法:最小65mm)
最大肉積載量	23kg/回

丸刃直径
φ400mm



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

各マシンの
サイズ



NF-410II

冷凍スライサー NF-350II **レアスマート**

衛生面、操作性に優れた
冷凍スライサーを
低価格で

スライス
適応温度 ●-8~-2℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

- まな板が一体構造になり、つなぎ目がないので清掃がしやすくとても衛生的。
- 清掃時に必ず脱着する丸刃中カバーは工具なしで分解でき、また脱着の度に必要だった丸刃中カバーの高さ調整が不要。
- スライス速度の変更はボリュームを回すだけ。
- 肉箱手前停止機能が搭載。
- インバータ制御により、運転がなめらか。



まな板が一体構造になり、つなぎ目がないので清掃がしやすくとても衛生的です。



三方をホールドする肉載せ機構で、スライス時の肉塊のオドリや切断ブレがありません。



●操作レバーはロック機構が付いた安全な2ノッチ式。
●非常停止ボタンは操作レバー部に搭載。

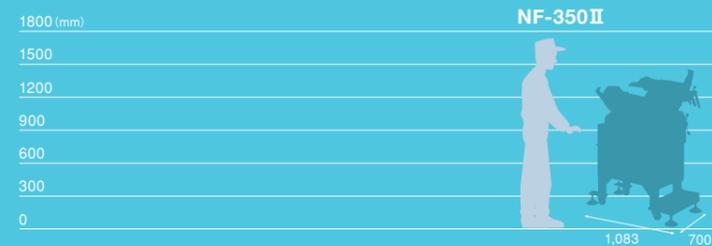
本体仕様	
機械寸法	幅700mm×奥行1,083mm×高1,450mm
機械重量	約230kg
使用電源	三相200V 50/60Hz
モータ容量	丸刃用 AC200V 0.75kW 1基 タンク用 AC200V 0.75kW 1基
スライス能力	40~60枚/分
スライス厚み	(0)~25mm
スライス可能寸法	幅350×長さ385(ウェイト使用時)×高さ200mm (幅寄せ有効寸法:最小75mm)
最大肉積載量	23kg/回

丸刃直径
φ363mm



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

各マシンの
サイズ



NF-350II

冷凍スライサー NF-385K

スライス
適応温度 ●-8~-2℃

※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

2モータ2HPのパワーで-8℃も ラクラクスライス

- 最高速60枚/分・最大スライス幅385mmと大型肉載せ台で、大きな商品のスライスも可能
- 手前停止付きなので誰でも簡単スライス可能!
- 不定形な商品も交差肉押えで確実にホールドし、厚みムラなし
- まな板・主要部分の分解・清掃が簡単で衛生的
- 防水加工・低電圧仕様で安全安心設計

本体仕様

機械寸法	幅760×奥行1,000×高1,450mm
機械重量	270kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	タンク用 0.75kW 1基 丸刃用 0.75kW 1基
スライス速度	38~60枚/分 (60Hz) 32~50枚/分 (50Hz)
スライス厚み	(0)~25mm
スライス可能寸法	幅385×高200×長415mm (ウエイト使用時) (幅寄せ有効寸法:最小90mm)

丸刃直径



φ363mm



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



マルチスライサー SSN-180

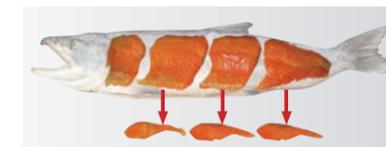
スライス
適応温度 ●-8~-3℃

●-3~-1℃

※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

1台3役 (身幅・斜め・平行) の スライスが自由自在!

- 水平な投入口で連続投入可能
- 角度調整 (0°~60°) は自動設定
- コンパクトサイズで経済的
- ステンレス系特殊表面加工丸刃でのスライスできれいに姿切り!
- コンベヤの丸洗いなど洗浄がしやすく衛生的



自動的に身幅を揃えて見栄えのよい商品作り!

スライスする商品の高さによって自動的に角度を変え、一定の身幅を保つ身幅切りを実現。



牛バラスライス45' 2本連続



最後の一片まできれいにスライス

角度調整 (0°~60°) はタッチパネルで自動に設定できるため、最後の一片までキレイにスライスすることができます。

身幅設定
特許取得

本体仕様 コンプレッサー別売

機械寸法	幅1,400×奥行1,750×高1,300mm
機械重量	350kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	丸刃用 0.2kW 1基 送り用 0.4kW (ACサーボ) 1基 角度用 1kW (ACサーボ) 1基 左右駆動用 0.4kW 1基
斜め切断角度	0°~60°
スライス能力	最大70枚/分
スライス厚み	(0)~8mm
スライス可能寸法	幅180×長さ700×高さ80mm (角度0°) 幅180×長さ700×高さ35mm (角度60°) ※角度によってスライス可能寸法が異なります
エア圧・使用量	0.5MPa 13.1ℓ/分 チューブ外径8mm
※付属のエアガン使用時を除く。	

丸刃直径



φ340mm
(特殊表面加工)

コンベヤ仕様

コンベヤ寸法	幅265 (ベルト幅200)×長1,000×高800mm	モータ容量	90W 1基
コンベヤ重量	本体に含む	コンベヤ速度	0~4.2m/分 (無段変速)



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

卓上冷凍スライサー NF-280

スライス
適応温度 ●-8~-2℃

※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

場所を取らない卓上タイプの 冷凍スライサー

- ハム・マトン・しゃぶしゃぶ・ステーキなど最大スライス幅260mmまで自由にスライス可能
- 卓上ながらビッグな処理能力で多品種少量スライスに最適

本体仕様

機械寸法	幅635×奥行930×高730mm
機械重量	100kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	1.1kW 1基
スライス速度	50枚/分 (60Hz) 42枚/分 (50Hz)
スライス厚み	(0)~25mm
スライス可能寸法	幅260×高200×長375mm (ウエイト使用時) (幅寄せ有効寸法:最小53mm)

丸刃直径



φ340mm



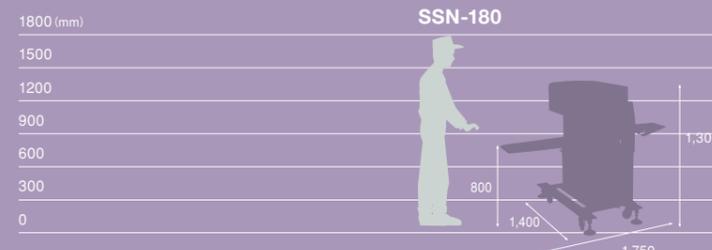
※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



各マシンの
サイズ



各マシンの
サイズ



高速サーモンスライサー NHS-200

スライス
適応温度 ● 水産アイテム対象
-8~-5℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

高速斜めスライス MAX200枚/分

- 45°～55°の範囲で任意の斜め切り可能
- 連続投入可能で、配列は自在、枚数設定の間欠送りもお望みのまま!
- カラータッチパネルで明快操作
- ステンレス特殊刃物鋼を使用
- インターロック機構採用で安心・安全
- コンパクト設計で省スペース!

本体仕様

機械寸法	幅1,130×奥行1,200×高1,580mm
機械重量	380kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	丸刃用 0.4kW 1基 面板用 0.4kW 1基 送り用 0.4kW (ACサーボ) 1基
斜め切断角度	45°～55°
スライス能力	最大200枚/分 (無段変速)
スライス厚み	(0)～8mm
スライス可能寸法	幅200×高45mm

コンベヤ仕様
(標準2.0mタイプ)

コンベヤ寸法	幅700(パネル幅400)×長2,150×高600mm	モータ容量	120W 1基
コンベヤ重量	130kg	コンベヤ速度	0～35m/分 (無段変速)

丸刃直径
ステンレス丸刃
φ340mm



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



45°～55°の範囲で任意の斜め切り

高速角切り機 IKSC-300

スライス
適応温度 ● -6~-2℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

キューブ・タンザク・ フレイク型など自在にカット

- 幅広い温度帯を高速回転でラクラクスライス
- センサによるインターロック機構で安全・安心設計
- 主要部が簡単に分解・清掃できるので衛生的

本体仕様

機械寸法	幅1,600×奥行715×高1,232mm
機械重量	310kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	1次カット 0.4kW 1基 2次カット 1.5kW 1基 中央コンベヤ 0.2kW 1基
スライス能力	30回転/分～1,100回転/分
スライス厚み	1次カット6～30mm 2次カット5～70mm
替枠寸法	6・8・10・15・20・25・30mm(1セット標準装備)
スライス可能寸法	幅260×高さ1次カットピッチ以下
処理能力	450kg/h(10×10mm適用)



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



いろいろな食料を斜め・角に切る

高速マルチスライサー NYL-160GS

スライス
適応温度 ● 食肉アイテム対象
-2~+2℃ ● 水産アイテム対象
-6~+3℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

スライス角度は0°～65°まで 自在にスライス

- 最高速200枚/分で、多彩な商品の薄切り・厚切り可能!
- 配列は自在、枚数設定の間欠送りもお望みのまま
- カラータッチパネル表示で明快操作
- ステンレス特殊刃物鋼を使用
- インターロック機構採用で安心・安全
- コンパクト設計で省スペース!

本体仕様

機械寸法	幅760×奥行967×高1,500mm
機械重量	240kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	刃物用 0.4kW 1基 送り用 0.4kW (ACサーボ) 1基
斜め切断角度	0°～65°
スライス能力	最大200枚/分 (6段速)
スライス厚み	(0)～8.0mm...200枚/分 (0)～14.0mm...180枚/分 (0)～18.0mm...150枚/分 (0)～22.0mm...120枚/分 (0)～26.0mm...90枚/分 (0)～30.0mm...60枚/分
スライス可能寸法	幅160×高40mm

コンベヤ仕様
(標準1.5mタイプ)

コンベヤ寸法	幅370(パネル幅220)×長1,500×高1,030mm	モータ容量	90W 1基
コンベヤ重量	50kg	コンベヤ速度	0～10m/分 (無段変速)



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



牛ロース50°連続スライス

NYL-160GS

ビゼルバ斜め切りフードスライサー A-404FB斜め切り

スライス
適応温度 ● 水産アイテム対象
-8~-2℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

斜めにスライス+ 積み重ね・鱗列も 自由自在!

- 40°～65°までの角度調節は運転中でも自由に調節可能
- スライス作業のあらゆる設定は操作盤でラクラク設定
- 安全・衛生面への配慮万全

本体仕様 (ドイツ・ビゼルバ社製)

機械寸法	幅1,050×奥行1,710×高1,650mm
機械重量	118kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	0.7kW
斜め切断角度	40°～60°/50°～65° 運転時変更可能
スライス速度	30～50枚/分
スライス厚み	0.5～8mm
スライス可能寸法	幅200×高50×長600mm



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



40°～65°の範囲で自由に斜め切り
広範囲斜め切り用途
スモーク製品
冷凍魚切身
サケ、タラ、サワラ、マグロ、カツオ、タイ等

卓上斜め切りスライサー NF-280AA

スライス
適応温度 ● -8~-2℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

スライス面の幅も 長さも約1.5倍に スライスカット!

- 卓上のコンパクトサイズで斜めの斜め切りを実現
- 8℃～-2℃の商品をスライスできるので、焼肉材のスライスに最適
- 斜めの角度(2方向)調整は簡単調整

本体仕様

機械寸法	幅576×奥行930×高980mm
機械重量	95kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	1.1kW 1基
斜め切断角度	20°～45° / 0°～45°
スライス速度	50枚/分 (60Hz) 42枚/分 (50Hz)
スライス厚み	(0)～25mm
斜め切り	幅135×高40×長500mm
斜めの斜め切り	幅95×高40×長500mm (幅寄せ有効寸法:最小67mm)



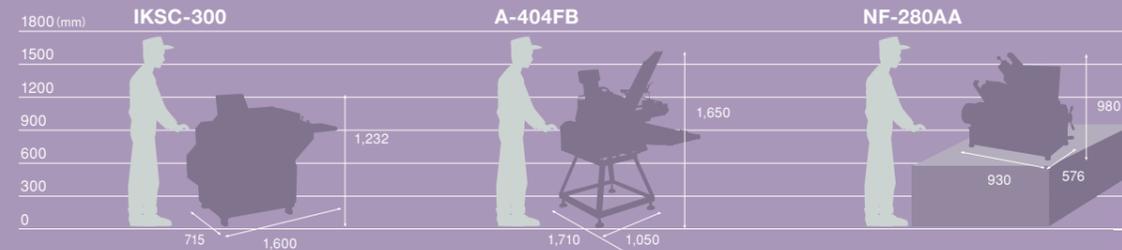
※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



各マシンの サイズ



各マシンの サイズ



スペシャルフードスライサー (自動/手動) HBC-2S, HBC-2B

スライス 対応温度 ● 冷凍 ● 冷蔵・常温
加工製品対象 ● 冷蔵・常温
※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

強力なパワーで満足いく切れ味

- 強力なパワー (三相750W型)!
- 冷凍肉 (スライス厚み、肉質、形状により異なります) から、ハム、ベーコン、タコ、あわびまで満足いく切れ味が得られる幅広いマルチスライス機能!



オプションで斜め切り肉載せ台があります
斜め切り肉載せ台を使用することによって、焼肉材料 やチキンなど厚みのない食材を、幅広く・大きくスライス (斜め切り) することができます。



本体仕様

機械寸法	幅725×奥行800×高755mm
機械重量	71kg
使用電源	Sタイプ 三相200V 60Hz/50Hz Bタイプ 単相100V 60Hz/50Hz
モータ容量	Sタイプ 0.75kW 1基 Bタイプ 0.3kW 1基
スライス速度	47枚/分 (60Hz) 40枚/分 (50Hz)
スライス厚み	(0)~16mm
スライス可能寸法	幅240×高160×長420mm (ウエイト使用時幅寄せ有効寸法:最小50mm)

丸刃直径
φ300mm



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

ビゼルバハムスライサー (自動/手動) GSP-HD, GSP-H BIZERBA

スライス 対応温度 ● 冷蔵・常温
加工製品対象 ● 冷蔵・常温
※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

ストロークに合わせて スピードが3ステップ 選択できます

- ハム載せ台は手前停止機能付き
- 不定形肉塊も完全挟持の肉押し機構
- EN・UL・CUL・NSF規格合格の安全・衛生仕様
- 電動アシスト機能追加 (GSP-HD)

本体仕様 (ドイツ・ビゼルバ社製)

機械寸法	幅724×奥行571×高504mm	幅725×奥行586×高596mm
機械重量	50kg	43kg
型番	GSP-HD型(自動/手動)	GSP-H型(手動)
使用電源	100V 2.6A	100V 3.8A
モータ容量	0.26kW 1基	0.38kW 1基
スライス速度	Sスピード:30,40,50枚/分 Mスピード:35,48,58枚/分 Fスピード:60,68,75枚/分	手動
スライス厚み	(0)~24mm	(0)~24mm
スライス可能寸法	○ 235mm □ 290×150mm	○ 228mm □ 290×150mm
スライス対応温度	加工製品:冷蔵・常温	加工製品:冷蔵・常温
丸刃直径	φ330mm	φ330mm

丸刃直径
φ330mm



※ GSP-HD ハム載せ台は18°傾いています。
※ GSP-H ハム載せ台は25°傾いています。

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



GSP-HD型 自動/手動

GSP-H型 手動

卓上手動式スライサー HB-2SH

スライス 対応温度 ● 冷凍 ● 冷蔵・常温
加工製品対象 ● 冷蔵・常温
※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

丸刃研磨が しやすい ワンタッチ砥石!

- ドリフトレイ搭載!
- 分解・掃除が簡単で衛生的!
- ワイドな肉載せ台で、均一な厚みに綺麗にスライス!
- タフな性能を搭載し、リーズナブルな価格を実現!



本体仕様

機械寸法	幅725×奥行800×高705mm
機械重量	52kg
使用電源	単相100V 60Hz/50Hz
モータ容量	0.3kW 1基
スライス速度	手動
スライス厚み	(0)~16mm
スライス可能寸法	幅240×高160×長420mm(ウエイト使用時幅寄せ有効寸法:最小50mm)

丸刃直径
φ300mm



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

焼豚スライサー (自動/手動) YBS-1

スライス 対応温度 ● 冷蔵・常温
加工製品対象 ● 冷蔵・常温
※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

チャ〜スラ

小型・軽量で 場所をとりません

- 幅広いスライス用途に対応!
- お求め易い価格!
- 各部の脱着・掃除がラクな親切設計!
- シンプルな構造で耐久性もバツグン!
- 丸刃安全カバー (オプション) で安全掃除 (特許取得)!



本体仕様

機械寸法	幅462×奥行592×高550mm
機械重量	38.5kg
使用電源	単相100V 60Hz/50Hz
モータ容量	0.2kW 1基
スライス速度	48枚/分 (60Hz) 40枚/分 (50Hz)
スライス厚み	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅130×高150×長220mm(ウエイト使用時幅寄せ有効寸法:最小42mm)

丸刃直径
φ234mm



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

つまかさねフードスライサー HL-II

スライス 対応温度 ● 冷蔵・常温
加工製品対象 ● 冷蔵・常温
※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

ハムを切る前と 同じ形状に、 自動的に積み重ね

- 自動加圧装置により、最後の一片まで均一の厚みにスライス
- 切り終われば自動停止し、プザーでお知らせ
- 駆動部、電気回路部等は防水構造のため水洗い掃除可能
- スライス枚数が一目でわかる枚数表示計付き



本体仕様

機械寸法	幅585×奥行500×高850mm
機械重量	63kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	0.3kW 1基
スライス能力	80~85枚/分
スライス厚み	0~13mm
スライス可能寸法	タテ120×ヨコ120×長さ340mm

丸刃直径
φ340mm



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

フードスライサー AGS-300S

スライス 対応温度 ● 冷蔵・常温
加工製品対象 ● 冷蔵・常温
※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

アルミ製ボディで 掃除が簡単、 衛生的

- 丸刃は特殊ステンレス製を使用、切れ味抜群で長寿命
- シャブシャブ、スクヤキ、野菜にも最適な万能タイプ(手動)



本体仕様 (イタリア・ABM社製)

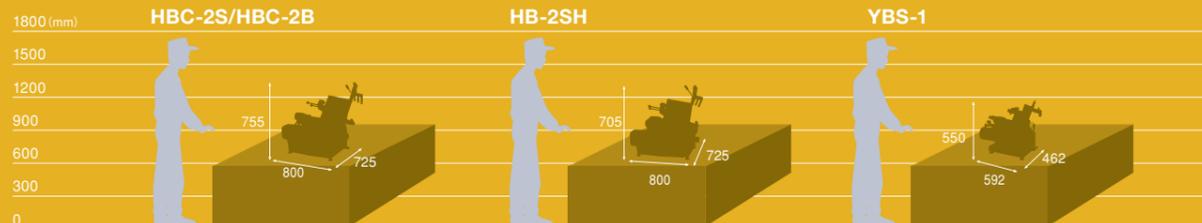
機械寸法	幅625×奥行520×高418mm
機械重量	29kg
使用電源	単相100V 60Hz/50Hz
モータ容量	248W
スライス厚み	0~13mm
スライス可能寸法	幅230mm×高さ170mm×奥行280mm
丸刃直径	300mm

丸刃直径
φ300mm

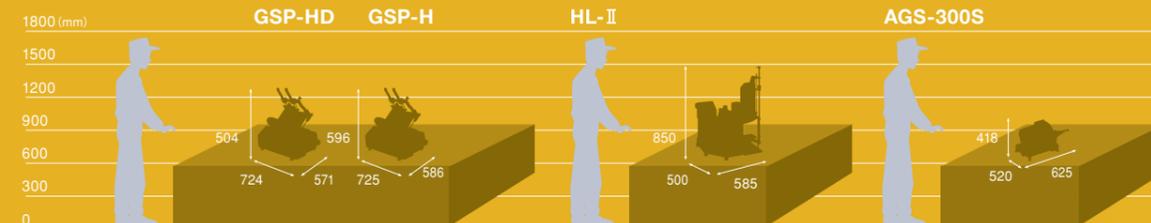


※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

各マシンの サイズ



各マシンの サイズ

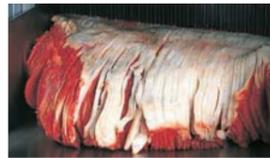


瞬間スライサー HS-360

スライス 加工製品対象
適応温度 **+1~+5℃** ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

最大幅355mmまでの
食肉や加工肉を塊のまま、
まるごと一括切り

- 安全で正確なスライス可能
- 材料送り出し、上押え機構とも
ハイドロリック式自動送り込み方式



2.5mm厚

本体仕様	
機械寸法	幅770×奥行1,860×高1,540mm
機械重量	650kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
刃物用	3.7kW 1基
モータ容量	油圧用 0.75kW 1基
スライス能力	食肉類 1,800kg/時 ハム類 360本/時
スライス厚み	2.0~30mm (カセット交換)
スライス可能寸法	幅355×長さ400×高さ175mm
送り方式	油圧シリンダ



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

シャープでキレイな切断面
端から端まで平行、均一に
スライスできます。切断面は
シャープでキレイな仕上がり。
端部のロスが少ないです。

二次汚染も少なく衛生的
一括切りのためスライス面が
外気に曝されにくく、衛生的
です。



ミートチョッパー MC-32

アルゴス32

ビックな処理能力
挽きの仕上がり抜群、
ひときわ新鮮!

- コンパクト設計で省スペース
- 1時間あたり600kg挽くことができ、
作業効率アップ
- 5~+3℃まで幅広い温度帯に対応!

本体仕様	
機械寸法	幅675×奥行593×高581mm
機械重量	99.5kg
使用電源	三相 200V 60/50Hz
モータ容量	2.2kW 1基
処理能力	600kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 500kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	D型プレート100



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



キャスター付架台
(オプション)



フットスイッチ
(オプション)



デフレクター (オプション)
肉の飛び散りを防止します



豚肉: +2℃時(プレート目3.2mm)
ロールのらせん形状と長さの工夫により、
写真のように常温の豚き肉も
きれいに挽くことができます。

安全対策も万全・安心作業!
オン・オフのスイッチはボタンを押
すだけなので、緊急停止をする場合
もすくに対応することができます。
受血を外すと運転が停止する安全
装置付!

ビゼルバ オートマチックスライサー A-406FB

スライス 加工製品対象
適応温度 **+1~+4℃** ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

自動配列・積み重ね・
鱗列スライサー

- マイコン制御・LCDグラフィック
ディスプレイ装置を搭載。
スライス作業のあらゆる
設定を操作盤で
簡単操作
- 安全・衛生面への配慮が万全



丸刃直径
φ330mm

スライスストロークの幅が広い
ローストビーフ等、従来スライスが
難しかった食材のスライス配列に
最適です。



本体仕様	
機械寸法	幅1,340×奥行1,750×高1,150mm
機械重量	116kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	0.7kW
スライス能力	30~55枚/分
スライス厚み	0.5~12mm
スライス可能寸法	幅230×高175×長600mm 幅寄せ有効寸法:最小50mm、高さ30mm



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

手回しアンティーク調スライサー AF 300 VOL

イタリア スウェドリಂಗウス社製
「手回しアンティーク調スライサー」

- インテリア性の高い、
洗練されたイタリアンデザイン。
- 電源不要!しかもコンパクトだから
店内だけでなく、出張パーティー
等の演出にも。
- ヨーロッパの伝統に育まれた
本格的なスライサー。



丸刃直径
φ300mm

本体仕様	
スライサー本体	
本体寸法	幅600×奥行720×高740mm
本体重量	45.5kg
スライス厚み	0~2.5mm
スライス可能寸法	幅230×高190mm

台座	
台座寸法	幅500×奥行650×高800mm
台座重量	65kg

※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



ミートチョッパー MC-22

アルゴス22

- ロールとらせん状の長さの工夫により、
豚挽き肉もきれいに挽くことができます。
- コンパクト設計で省スペース
- 1時間あたり320kg挽くことができ、
作業効率アップ
- 4~+3℃まで幅広い温度帯に対応!



牛肉 豚肉



フットスイッチ
(オプション)

デフレクター (オプション)
肉の飛び散りを防止します



食器トレイへの盛り付けが簡単に!



清掃時、ロールを取り出す時に便利な
専用工具は標準装備。

本体仕様	
機械寸法	幅431×奥行632×高510mm
機械重量	70kg
使用電源	三相200V 50Hz/60Hz
モータ容量	1.5kW 1基
処理能力	270kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時) 320kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	D型プレート82

※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

ジャイアントミンチ MGB-32II

牛肉から冷凍魚まで
ビックに処理します!

場所をとらないコンパクトスタイル。
フロアタイプの足を外すと、
テーブルタイプにもなります。

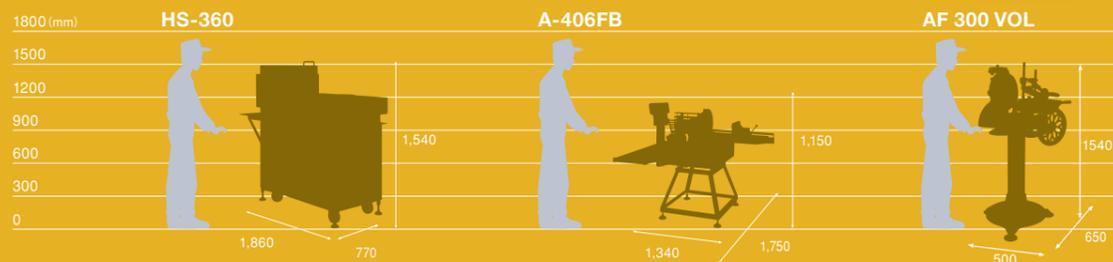


本体仕様	
機械寸法	幅400×奥行850×高920mm
機械重量	133kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	3.7kW 1基
処理能力	600kg/時(60Hz・プレート目3.2mm使用時) 500kg/時(50Hz・プレート目3.2mm使用時)

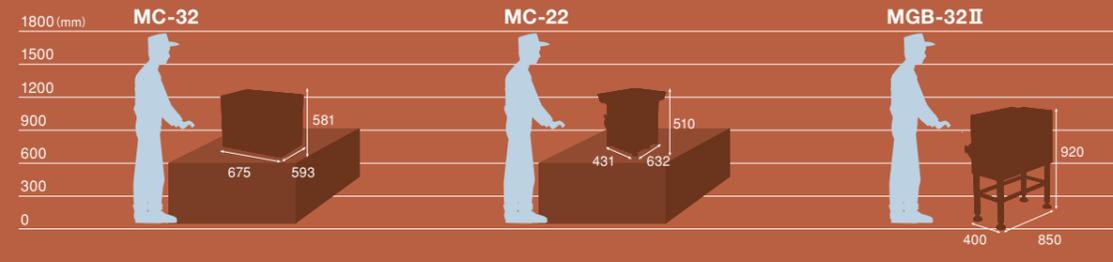


※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

各マシンの
サイズ



各マシンの
サイズ



ミンチ・筋切りをする

ビゼルバ コンパクトミンチ **A-32 BIZERBA**

ワンタッチで分解でき、簡単清掃で衛生的

- リーズナブルで高性能
- コンパクトでビッグな処理能力
- ステンレス仕様で衛生的

本体仕様 (ドイツ・ビゼルバ社製)

機械寸法	幅325×奥行536×高587mm
機械重量	34kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	2.2kW 1基
処理能力	450kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 375kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	φ98mm (サルバドール社)



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



デラックスミンチ **MD-22K**

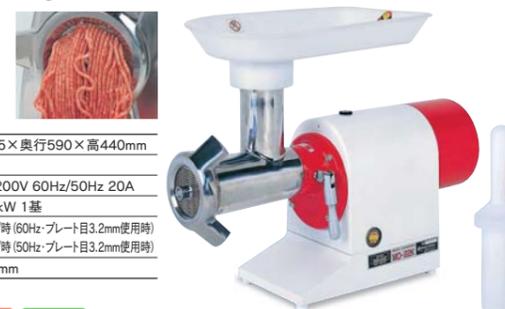
高性能ロールにより、原料の加熱がなく鮮度もおちません。小型ながら1時間に260kgの処理能力。

本体仕様

機械寸法	幅245×奥行590×高440mm
機械重量	32kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz 20A
モータ容量	0.75kW 1基
処理能力	260kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 216kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	φ82mm



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



スタンダードミンチ **MS-12S, MS-12B**

胴体、ロールがステンレス製で衛生的、切れ味抜群です。コンパクトでリーズナブル。

本体仕様

機械寸法	幅245×奥行550×高440mm
機械重量	27kg
使用電源	Sタイプ 三相200V 60Hz/50Hz 20A Bタイプ 単相100V 60Hz/50Hz 20A
モータ容量	0.3kW 1基
処理能力	150kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 125kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	φ69mm



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



ミートチョッパー **TCA-22X Butcher mark X, BSJ-22 Butcher super J**

安全対策万全のスーパーチョッパー

TCA-22X Butcher mark X

- 耐久性・信頼性を高めた日本製
- 特殊押出機能により肉を練らず、高品位な挽肉を生産
- 本体はワンタッチ取り外し式で掃除も簡単
- フットスイッチ付

BSJ-22 Butcher super J

- 高品質・高耐久で衛生的なオールSUS仕様
- プレートナイフの構造を一新し、ナイフ寿命を延長
- フットスイッチ付

本体仕様

型番	TCA-22X	BSJ-22
機械寸法	幅370×奥行754×高504mm	幅400×奥行718×高543mm
機械重量	77kg	69kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz	
モータ容量	1.5kW	
処理能力	300~400kg/時	250~300kg/時
プレート外径	φ82mm	



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



ミートマスター **STJ-K**

惣菜用アイテムなど、幅広い用途にご使用いただけるチョッパーアタッチメント!

- ステーキ・焼肉・カツ・バーベキュー・カレーシチュー肉などの筋や皮を切り、肉を柔らかくするのに最適!
- ミンチ機 (MS-12型・MD-22型) に取付けるだけの使い易くて簡単操作
- 分解掃除も簡単におこなえ、衛生的

本体仕様

機械寸法	幅226×奥行335×高209mm
機械重量	7kg
処理可能寸法	幅160×厚20mm
刃数	右24・左23
刃列ピッチ	7mm/2列



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



ビゼルバ ミートテンドーライザー **S-111 BIZERBA**

肉を柔らかくしたり、タンザク切りしたり色々な加工ができるミートテンドーライザー。取替のきく2つのオプションがS-111型で行えます。

使用用途にあわせてお選びいただける替刃カセット

- S-011 スタイカー
筋を切り、肉をやわらかくする。焼く時間を短縮する。
- S-021 スレンダー
様々な食材を正確に細切りにする。細切り機 (S-021型) には4mm・6mm・8mmの3タイプがあります。

本体仕様 (ドイツ・ビゼルバ社製)

機械寸法	幅405×奥行350×高460mm
機械重量	25kg
使用電源	単相100V 60Hz/50Hz
モータ容量	0.37kW
投入口寸法	幅190×厚30mm
刃数	S-011 右41・左41
刃列ピッチ	S-011 3.5mm/2列



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



ミートチョッパー **TA-32AII**

やさしい曲線と安定感のあるデザイン

- フィードシステム筒部は本体から脱着可能で丸洗いOK
- 接肉部はステンレス・本体は高品質のアルマイト加工

本体仕様 (イタリア・オメガ社製)

機械寸法	幅375×奥行567×高560mm
機械重量	66kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	2.2kW 1基
処理能力	500kg/時
プレート外径	99.8mm
原料投入穴径	φ52



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



ミートテンドーライザー **ジャカードH**

特製544本 (34列) のステンレスブレードにより、肉質を変えることなく柔らかくします。特にブロック肉のままテンドーライズしますと、なお一層価値を高め効果的です。使い方、掃除も簡単で、どなたでも操作できます。(手動)

本体仕様 (アメリカ・ジャカード社製)

機械寸法	幅424×奥行403×高950mm
機械重量	22kg
ブレード	544本 (34列)
最大テンドーライズ寸法	幅250×厚85mm



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



ミートテンドーライザー **ジャカードミニ**



本体仕様 (アメリカ・ジャカード社製)

刃物数	ジャガードミニ3P: 48本 (3枚) ジャガードミニNSF: 45本 (刃物カートリッジ)
-----	---



※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

各マシンのサイズ



油圧スタッパー EC-12, EM-20, EM-30

- 操作が簡単で、経済的な高効率スタッパー
- 自動減圧により作動する新型調整ピストン方式・あらゆる充填に対応するよう速度と圧力の調整が容易
- フットレバースイッチ方式により、作業がラクで生産性が高い
- シリンダーは耐腐蝕加工済みで肉接触部は水洗い可能
- 加熱、変色がない
- ピストンは取り外し可能で洗浄が簡単

本体仕様		(スペイン・メインカ社製)	
型番	EC-12	EM-20	EM-30
機械寸法	幅470×奥行410×高1,055mm	幅470×奥行410×高1,100mm	幅500×奥行470×高1,205mm
機械重量	75kg	108kg	116kg
使用電源	三相200V 50Hz		
モータ容量	0.45kW	0.94kW	1.3kW
充填容量	12L/回	20L/回	30L/回
ノズル外径	φ12mm・φ20mm・φ30mm		



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

スモークハウス CS-350II

- 製品の乾燥・スモーク・スチームボイル・冷却が1台で行えます。
- クリーニングシステム内蔵。
- オールステンレス製で衛生的です。

本体仕様		(ドイツ・ケレス社製)
機械寸法	幅820×奥行550×高1,700mm	
機械重量	170kg	
使用電源	三相200V	
電源容量	6kW	
処理量	(ソーセージ)約15kg	
機械寸法	820×550×1700mm	



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

サイレントカッター CM-21, CM-41

- コンパクトで機能性に富み、操作が簡単で使い易い
- 3,000r.p.m.の高速回転により、カッティングとミキシングが同時にでき、短時間で生地を生成
- フタを開けると自動的に刃が止まるインターロック機構
- 肉温計付
- 刃の枚数を変えて高品質のミンサーミキサーとして使用可能(標準:6枚刃付付き)

本体仕様		(スペイン・メインカ社製)	
型番	CM-21	CM-41	
機械寸法	幅1,030×奥行710×高980mm	幅1,380×奥行910×高1,080mm	
機械重量	165kg	320kg	
使用電源	三相200V 50Hz/60Hz		
モータ容量	ナイフ 3.9kW ボウル 0.18kW	ナイフ 8.1kW ボウル 0.5kW	
ボウル	22L	40L	
ナイフ	高速20回/分・低速10回/分	高速20回/分・低速10回/分	



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

ソーセージスタッパー DICK-6L, DICK-9L, DICK-12L, DICK-15L

- 手造りソーセージが簡単にできるコンパクトな手動スタッパー
- 取扱いが簡単
- 完全脱気を図る新型排気ピストンと新型バルブ、2段変速付構造
- 堅牢な構造で、操作、洗浄が容易(米国・USDA認可)

本体仕様		(ドイツ・ディック社製)		
型番	DICK-6L	DICK-9L	DICK-12L	DICK-15L
機械寸法	幅330×奥行220×高744mm	幅400×奥行260×高985mm	幅400×奥行260×高1,155mm	幅400×奥行260×高1,355mm
機械重量	14kg	23.5kg	25kg	25kg
使用電源	手動			
充填容量	6.8L/回	9L/回	12L/回	15L/回
ノズル外径	φ12mm・φ18mm・φ22mm・φ30mm			



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

オートマチックミキサー SMX-200, SMX-400

主要部は完全防水構造を施し、バケット・攪拌羽根もステンレス鋼使用のため、非常に衛生的です。

本体仕様		SMX-200	SMX-400
型番	SMX-200	SMX-400	
機械寸法	幅2,000×奥行600×高1,080mm	幅2,250×奥行760×高1,380mm	
機械重量	750kg	1,000kg	
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz		
モータ容量	3.7kW・0.4kW 各1基	5.5kW・0.4kW 各1基	
バケット容量	120kg/1回 (タンク容量200L)	240kg/1回 (タンク容量400L)	
羽根回転数	38回/分(50Hz)・45回/分(60Hz)		



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

冷却装置付真空タンブラー CVT-350, CVT-750

冷却機能を標準装備した、信頼と高耐久性の国産真空タンブラーです。タンク内温度・時間・真空圧や連続真空から間欠真空の設定を日本語タッチパネルで任意に設定できます。真空・換気はタンク内に取り付けられているスノーケルで行いますので、タンク内の外にバキュームホースが出ることはありません。

本体仕様		CVT-350	CVT-750
型番	CVT-350	CVT-750	
機械寸法	幅881×奥行1,760×高1,680mm	幅986×奥行2,360×高2,100mm	
機械重量	700kg	1,050kg	
タンク容量	350L	750L	
処理量	約180kg	約380kg	
タンク回転数	1~8rpm	1.5~9rpm	
電気容量	三相200V 2.125kW	三相200V 5.0kW	



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



真空包装機

量・質・味をそのままに長時間保存。液体もパック。

マイコン制御

マイコン電子制御による真空度調整・二重シール・シール温度コントロールなど卓越したハイテクノロジーを駆使。(操作はフタの開閉のみで完全パック)。

多用途・多目的

肉、魚、野菜、加工食品から、事前に調理した食材や食品、スープ、ソースなどの液体まで多用途に使用できます。精肉店・ホテル・レストラン・各種飲食店・スーパー等に最適。

安全で、操作が簡単

安全性が高く、操作が簡単です。また通常のメンテナンスはお客様に簡単に行えます。ボディーはステンレス仕様で錆や汚れに強く、掃除がしやすく衛生的です。

鮮度・目方・風味をそのまま長時間保存

食品の乾燥を防ぎ、目方・質・味・色をかえず長時間保存します。また外見をくすくす、ニオイの移りもおこしません。さらに余った食品や料理などは、期間においても包装時と同じ状態で使え、商品価値を最大限に保ちます。

ガス封入ができる

高真空後、簡単な操作でガスパックが可能。(バックスター社製GXタイプ)



※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

なんつね食品機械用 真空ポンプ油 VG32

食品機械には安心できるオイルを

安全

なんつね真空ポンプ油は食品と偶発的に接触する可能性がある箇所に使用が許されたNSF H1認証のオイルです。

安心

なんつね真空ポンプ油はFDA規格(米国食品医薬品)に合致した高性能合成オイルを主原料としています。

高性能

なんつね真空ポンプ油は石油系オイル以上に水と混ざりにくく蒸発もしにくい高性能真空ポンプ油です。

長寿命

なんつね真空ポンプ油は機械のトラブル予防はもちろん耐熱性にも優れていますのでオイル交換回数を減少できます。



項目	VG32	32番	100番
型式	○	○	×
mini-VAC	○	○	×
S-210シリーズ	○	○	×
S-220シリーズ	○	○	×
S-220Lシリーズ	○	○	×
S-225シリーズ	○	○	×
FJ-500XL	○	○	×
F-800	×	×	○

※ 現在なんつねで使用しているオイルの種類は、シェル石油・モーリナオイル32番/100番です。シェル石油以外でも当商品はございますので、お問い合わせ下さい。

真空・ガスパック用包材

真空袋は、お客様のご要望に応じて、どんなタイプもご用意できます。お気軽にご相談ください。



真空包装機 FJ-500XL

超低価格な真空包装機登場!

- メモリ機能付き (3パターンまで記憶可能)
- ソフトエア機能付きで商品と袋を傷めず真空!
- 簡単シンプルな操作パネル



オイル交換も簡単!
本体を上へあげて、オイルレバーをひねると、オイルが出てきます。

本体仕様	
機械寸法	幅500×奥行660×高855mm
機械重量	70kg
チャンパー内寸法	430×500×85mm
最大シール幅	395mm(バー長さ410mm)
真空ポンプ	24m³/h(60Hz)
消費電力	単相100V 1.0kW



◆FJ-500XLの操作パネル
真空する時間、シールの時間、ソフトエア時間を自由に設定することができます。

BOSS 真空包装機 Titan F-800

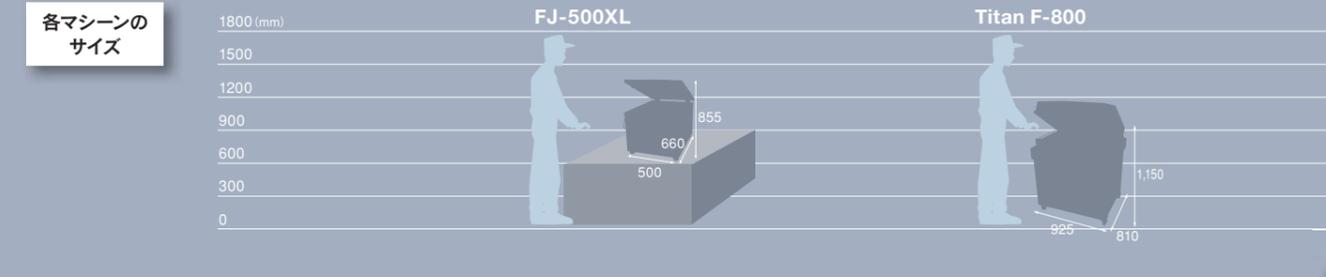
ワイドなパックで新登場!!

- メモリ機能付!
- ソフトエア機能付でシワが少ない!
- 大容量のシールが可能!



◆操作パネル

本体仕様	
機械寸法	幅925×奥行810×高1,150mm
機械重量	280kg
チャンパー内寸法	840×600×240mm
最大シール幅	横方向:810mm 縦方向:480mm
真空ポンプ	100m³/h 2.5kW
消費電力	三相200V 3.0kW



包装する

スイス・バックスター社製

VAC-STAR★



バックスター
真空包装機
mini-VAC



バックスター
真空包装機
S210



バックスター
真空包装機
S223



本体仕様	BV
機械寸法	幅260×奥行400×高250mm
機械重量	20kg
チャンパー内寸法	220×280×55mm
最大シール幅	205mm
真空ポンプ	4m ³ /h
消費電力	単相100V 0.2kW



本体仕様	DBV GX
機械寸法	幅380×奥行430×高350mm
機械重量	45kg
チャンパー内寸法	335×320×60mm
最大シール幅	320mm
真空ポンプ	10m ³ /h
消費電力	単相100V 0.8kW



本体仕様	DBV GX
機械寸法	幅490×奥行520×高450mm
機械重量	70kg
チャンパー内寸法	445×410×120mm
最大シール幅	425mm
真空ポンプ	21m ³ /h
消費電力	三相200V 1.0kW

DBV GX シリーズの操作パネル

正確な制御で作動し、操作も非常に簡単です。

真空レベル表示

シール温度レベル表示



制御方式: タイマー制御 (デジタル式) 真空包装のみ



制御方式: ◆センサ制御 真空包装・ガス封入

◆真空センサ制御により、それぞれの食材の最適な真空度がより速く得られます。

◆mini-VACについては操作パネルがBV型 (ボリュームによるタイマー制御) となります。



ターボバック包装機

M-40, M-60, L-10, L-40 **TURBOVAC**

オランダ・ターボ社製



本体仕様	L 620mm
シール長 S&S(K/L)	520mm×2
L&S(K/L)	600mm+500mm
最大高さ	200mm
チャンパーサイズ	620×505×200mm
外形寸法	幅720×奥行770×高1,170mm
機械重量	180kg
真空ポンプ	63m ³
ヒータコントロール	○
ガス封入	○

本体仕様	L 1,020mm
シール長 S&S(K/L)	620mm×2
L&S(K/L)	980mm+520mm
最大高さ	200mm
チャンパーサイズ	1,020×605×200mm
外形寸法	幅1,120×奥行905×高1,160mm
機械重量	280kg
真空ポンプ	100m ³
ヒータコントロール	○
ガス封入	○

本体仕様	L 620mm×4
シール長 S&S(K/L)	
L&S(K/L)	
最大高さ	230mm
チャンパーサイズ	620×520×230mm
外形寸法	幅1,440×奥行920×高1,205mm
機械重量	350kg
真空ポンプ	100m ³
ヒータコントロール	○
ガス封入	○

本体仕様	L 920mm×4
シール長 S&S(K/L)	
L&S(K/L)	
最大高さ	270mm
チャンパーサイズ	920×870×270mm
外形寸法	幅2,000×奥行1,270×高1,245mm
機械重量	720kg
真空ポンプ	300m ³
ヒータコントロール	○
ガス封入	○

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



バックスター
真空包装機
S223L



バックスター
真空包装機
S225



バックスター
真空包装機
S225 SB



バックスター
真空包装機
S225XL



本体仕様	DBV GX
機械寸法	幅490×奥行620×高450mm
機械重量	76kg
チャンパー内寸法	445×510×120mm
最大シール幅	425mm
真空ポンプ	21m ³ /h
消費電力	三相200V 1.0kW



本体仕様	GX
機械寸法	幅560×奥行595×高460mm
機械重量	82kg
チャンパー内寸法	510×480×125mm
最大シール幅	2×460mm
真空ポンプ	21m ³ /h
消費電力	三相200V 1.6kW



本体仕様	DBV
機械寸法	幅560×奥行595×高455mm
機械重量	84.5kg
チャンパー内寸法	510×480×125mm
最大シール幅	490mm
真空ポンプ	21m ³ /h
消費電力	三相200V 1.6kW



本体仕様	DBV
機械寸法	幅1,010×奥行455×高420mm
機械重量	103kg
チャンパー内寸法	950×330×120mm
最大シール幅	長:860mm 短:270/305mm
真空ポンプ	21m ³ /h (23m ³ /hの能力)
消費電力	三相200V 2.0kW



ベルト脱着式真空包装機
YB35-70



本体仕様	YB35-70
機械寸法	幅1,710×奥行1,490×1,310mm
機械重量	450kg
ポンプ本体重量	160kg
シールリガー数	1本
シールリガー有効寸法	幅1200(8×1120×1本)×奥行415(350)×高70mm
ガス封入機能	なし
バキュームポンプ	5.5kW
能力	3~4回/分
電気容量	三相200V 7.0kW



テーブルタイプ包装機
TVS5000, 8400A, 8600H



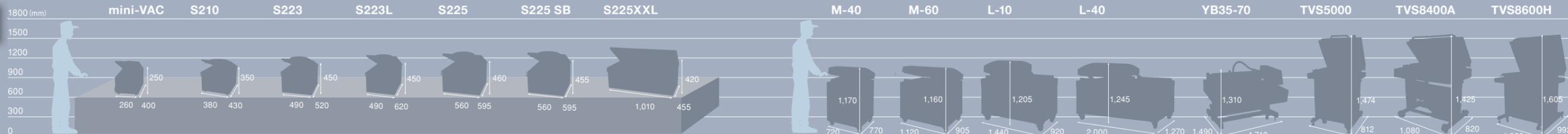
本体仕様	TVS5000
機械寸法	幅760×奥行812×1,474mm
機械重量	200kg
チャンパー内寸法	590×450×100mm
シールリガー数	1本
シールリガー有効寸法	590mm
ガス封入機能	なし
バキュームポンプ	63m ³ /h
能力	2-3/分
電気容量	三相200V 3.1kW

本体仕様	TVS8400A
機械寸法	幅1,080×奥行820×1,425mm
機械重量	240kg
チャンパー内寸法	920×400×100mm
シールリガー数	1本
シールリガー有効寸法	920mm
ガス封入機能	なし
バキュームポンプ	63m ³ /h
能力	2-3/分
電気容量	三相200V 3.3kW

本体仕様	TVS8600H
機械寸法	幅1,080×奥行992×1,605mm
機械重量	300kg
チャンパー内寸法	920×600×250mm
シールリガー数	2本
シールリガー有効寸法	630mm×2-Bタイプ・550mm×755mm-Cタイプ
ガス封入機能	なし
バキュームポンプ	100m ³ /h
能力	2-3/分
電気容量	三相200V 4.7kW

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

各マシンの
サイズ





「完璧」に挑戦する
Challenging "Perfection"

株式会社日本キャリア工業
NIPPON CAREER INDUSTRY CO., LTD.



ベンディングスライサー (二つ折り)

AZ-341 A to Z

スライス 対応温度 **-1~+5℃** ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

本体仕様	コンプレッサー別売
スライス可能材料寸法	W160×H100×L600×2列mm
スライス厚み	1~20mm
スライス回数(能率)	ベンディング時: 40~50回/分×2列 ベンディングなし: 20~60回/分×2列
動力	AC200V 2.04kW
機体寸法(据付状態)	W1410×L2545×H1175mm
機体重量(据付状態)	935kg



液晶タッチパネル操作



プラス温度帯の背ロース、肩ロース、モモなどをスライスし、二つ折してコンベヤ上に整列させます。

折り曲げないで整列可能



スライス・折り曲げ・鱗列



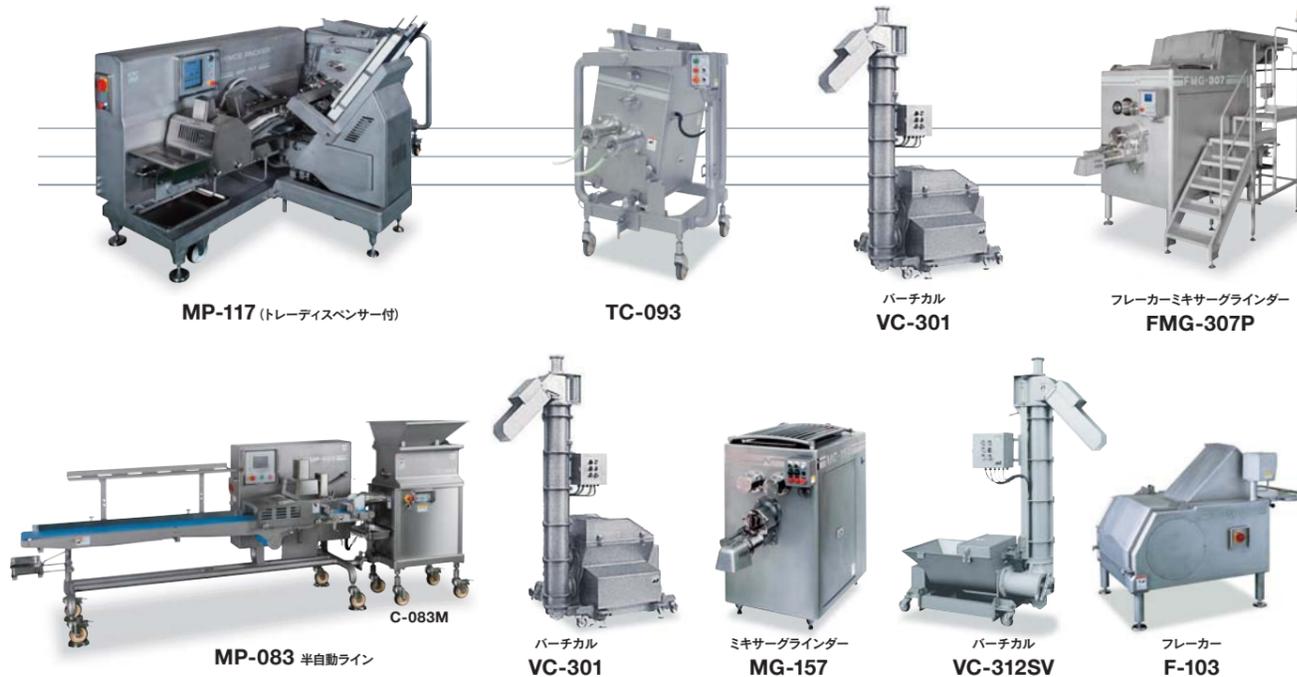
店舗陳列商品サンプル①



店舗陳列商品サンプル②

※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

FMG-307Pライン 全自動ライン



型番	MP-117 (トレーディスベンサー付)	TC-093	VC-301V	FMG-307P
機械寸法	2035 (W) × 1676 (D) × 1750 (H) mm	1217 (W) × 1215 (D) × 1640 (H) mm	435 (W) × 776 (D) × 2442 (H) mm	1354 (W) × 3816 (D) × 2224 (H) mm
機械重量	900kg	615kg	360kg	2600kg
動力	3相200V 0.1kW (インバータ制御 巾着コンベヤ) 3相200V 0.2kW (トレイコンベヤ) 3相200V 0.2kW (フィーダー)	3相200V 0.2kW (パッドアーム) 3相200V 0.2kW (隔離部コンベヤ)	チャージング用: 3相200V 2.2kW (22) 3相200V 5.5kW (32) パドル用: 3相200V 0.4kW	リフター部: 3相200V 0.4kW (プレーキ付) カッター部: 3相200V 3.7kW (プレーキ付) ミキサーグラインダー部: 3相200V 15kW (グラインダー) 3相200V 2.2kW (インバータ制御 チャージング) 3相200V 5.5kW (インバータ制御 ミキサー)
備考	対応トレイ寸法: 100~210(W) × 120~250(L) × 27~40(H)mm 処理能力: W=80~800g/パック(パック重量) L=60~200mm(カット長さ) N=4200/パック/h (MAX) (処理数)	適用トレイサイズ: 90~210(W) × 120~250(L) × 27~40(H)mm 処理能力: 70/パック/min (MAX)	タンク容量: 80L (満水時) 処理能力: 220~560kg/h (22) 190~470kg/h (12相当) 430~1130kg/h (32) ポンコレクター標準装備 (自動アウトサイド方式)	リフター部 ブロック最大寸法: 520(W) × 220(H) × 600(L) mm 処理能力: 2000kg/h パドル付

※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

ミートスライサー
AX-321 A to X

スライス 対応温度 **-1~+5℃** ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

歩留99%スライサー

原料は連続供給可能でスライスされた肉はコンベヤ上にきれいに並びます。
従来機 (バンドナイフ以外の機械) をご使用の場合、
A to X をご使用になれば格下げ (ミンチ材) または
廃棄していた肉の量が大幅に減少します。
デモ機での試運転データでは歩留まり99%以上の実績があります。



本体仕様	コンプレッサー別売
切断可能材料寸法	W320×H160×L600mm
スライス厚み	1~25mm
スライス回数	20~60(無段階切り替え)回/分
動力	AC200V 2.04kW
機械の大きさ	W1410×L2870×H1265mm
機械の重量	880kg

※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



型番	S-200H	C-083	GM-P4	MG-307	F-302
機械寸法	706 (W) × 707 (D) × 1206 (H) mm	480 (W) × 812.5 (D) × 1225 (H) mm	924 (W) × 1074 (D) × 1153 (H) mm	1000 (W) × 2455 (D) × 1717 (H) mm	971 (W) × 2173 (D) × 1203 (H) mm
機械重量	108kg	202kg	510kg	1,950kg	750kg
動力	3相200V 0.75kW	3相200V 3.7kW	3相200V 7.5kW・0.4kW (標準型) 3相200V 11kW・0.4kW (強力型)	3相200V 15kW (フィードスクリュー) 3相200V 2.2kW (インバータ制御 チャージング) 3相200V 5.5kW (インバータ制御 ミキサー)	3相200V 5.5kW (カッター部) 3相200V 0.4kW (コンプレッサー部)
備考	成型最大寸法: 114×100×26.5mm (小判) 成型能力: 360~3640pcs/h (50/60Hz) 最大成型容量: 200cc	ヘッド部仕様: エンタープライズ#22/#32 能力: 600/800kg/h (連続供給時の理論値)	ヘッド仕様: エンタープライズ#42/ワンガーE 能力: 800~1,200kg/h オプション: ポンコレクター	ヘッド仕様: エンタープライズ#42 能力: 1,250~2,500kg/h オプション: ポンコレクター	処理能力: 3000kg/h 最大ブロック寸法: 530 (W) × 250 (H) × 650 (L) mm ブロック適正温度: 0~10℃ フレックスの厚み×巾: 3・4・5・6・7・8 (ライナー調整) × 67.5mm

※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

その他の取り扱い製品

その他の取り扱い製品

ステンレスバンドソー KOSA-350

掃除がしやすく衛生的です。
ステンレス製バンドソーをお求めやすい価格で。



高速バンドソー HY-350L, HY-420L

ハイスピードで歩留まりが良く、切断面が非常に美しく
切り屑が付着しません。



上下ドア、カス受けも
インターロック機構
で安全。ステンレス製
で衛生的です。

卓上バンドソー NSO-N7A

小型、軽量で安全設計。特殊加工スエーデン鋼の採用で
切れ味が良く、切断面も美しく仕上がります。



ガス式フライヤー SF-018

遠赤外線調理によって美味さ、仕上がりが良く
食材本来のうまみを引き出します。
さらに油の傷みが少ない経済的なフライヤーです。



遠赤ロータリーオープン (ガス式) RC15

回転させながら焼くことで均一加熱になり、
また、デモンストレーション効果も大きいです。



連続式万能型自動串刺機 MUV-1

省エネ、環境に配慮した1本刺しモデル。コンベヤが連続運転
で食材供給の更なる効率化が図れます。最大生産能力は
50Hz地域で1200本/時、60Hz地域で1500本/時を実現



バンドソー NSO-N2C

高速回転、特殊加工スエーデン鋼の採用により切れ味が良く、
切断面も美しく歩留りも最高です。



ミニマルスライサー MK-A6

特殊加工の多層刃で瞬時に切断、抜群の切れ味を保ちます。



ベルトコンベヤー付チーズスライサー HU-C

コンパクトボディ水洗いOK! ベルトコンベヤーでの多彩
な配列、コンベヤーベルトは取り付け、取り外しが簡単!



※ハム仕様もございます。

ステンレスフードミキサー MD-40

ステンレス製(本体・タンク・羽他)ですので、
衛生的で耐久性にすぐれています。



エア・タンク式食品整形機 SPET-D50

空気圧を利用して生地を練らずに、
手作りと変わらない整形ができます。



自動生パン粉付機(ドライパン粉使用可) PB-3600FSA

連続生パン粉付け作業は本機におまかせ!!
ロスのない設計機構で多品種小ロットにも対応。
上下押さえ装置及び側面押さえ装置で手作り感ある製品
作りが可能です。



小型式スモークハウス JS1250RET-C

ドア内蔵型でコンパクトなタイプ。
循環式(クローズドタイプ)で環境にも優しくなっています。



ダブルボーンセパレーター付グラインダー MEW 731

独自のボーンセパレーターを装備、スジや軟骨の除去率が
飛躍的によくなりました。リフター付で連続投入出来ます。



バキュームスタッパー コンティF60

最小バキューム定量ひねり機能機種、
日本語表示タッチパネル搭載、駆動はサーボモーター。



スキナー ESM435, EVM437

ESM435: 豚頭の表皮剥きに! ・カット肉の脂削ぎに!
EVM437: 牛タン・ミノの表皮剥きに! ・牛・豚・馬肉の薄膜除去に!



高速裁断機 350サニタリーⅡ型

冷凍肉のダイスカット、千切り、短冊切り等の汎用裁断機です。
食肉に限らず、食品全般にお使いいただけます。



半自動パン粉着機 KS-10N

小型で取扱簡単、もっとも安価なパン粉着機です。半自動
なので手作り感覚の製品を作ることができます。特に成型
機に連携させると抜群の性能を発揮します。



**個別タイプ昇降式シュリンカー
ハイ・シュリンク(加熱槽)**

簡単に外すことが出来るローラー台のため、内部のお掃除が簡単にできます。仕様を変更することで殺菌、ポイル槽としても製作可能です。



**個別タイプ昇降式チラー
フレックス・チラー(冷却槽)**

下部に冷凍機を設置することで、コンパクトな設計となっています。



**投入式食品成形機
NS-60JSX**

当社独自の新方式を採用。ポイント①押え板のクランク運動により質・量共に寸分の狂いも許しません。②ホッパー内の材料を型孔に手で押すように押え板がため込みます。この新しい機構により、どのような食材でも誤差のない均一な成形を可能にしました。



**食品プレス機
TP-55**

外食チェーンで採用されているステーキ肉の成型などでご使用いただき、均一のポーシヨンカットで高い評価を得ております。



**卓上ハンディ液体充填機
4DT**

女性の心をつかんだ充填機です。現場で働く人のために、とにかくカンタンに使いやすくしました。焼肉のタレ、調味料などの充填に最適です。分解不要で洗浄5分!



**2Way仕様 パズル充填機
RD-703**

「粘体充填」と「液体充填」がコンパクトなボディに一体化ヘッド部の交換でダブルに使える、充填機の新たなスタイルです。



**電気包丁・まな板殺菌庫
SC-205HD
SC-85THD**

乾燥機能付きで殺菌効果を一段と高めます。テーブルタイプは小スペースで作業台としてもご使用できます。



**TOA小型餃子成型機
MA-G-1030**

操作性に優れ熟練を要しない、皮を置いてスイッチを押すだけで成形されます。



**金属検出器
SD3-3008W**

カラー画面タッチパネル搭載で簡単操作。2周波検査により、鉄系と非鉄系、両方の異物を同時に感度良く検出可能。



**X線異物検出機
KXS7522AVCLE**

A.L.L.テクノロジーにより、エアコンレス、消費電力削減、発生源・センサの長寿命化を実現。X線検査機の生涯コストを20%削減。



**ロボ・クーブ
ブレンダー+ミキサー
(ブレンダー+ミキサー)**

液体と固体を同時に粉碎攪拌、病院や福祉施設などで提供されているペースト食を衛生的に、短時間で処理し品質を上げる為に開発されたモデル、現在は応用して製菓の生地作りや水産加工の現場で使われています。



**赤外線サーモグラフィ
フリー-Exシリーズ**

食肉工場設備、大型機械の発熱異常箇所チェックから入場者・肉の簡易表面温度検査まで、非破壊で安全・衛生的に温度測定。

- 文字まで読める鮮明熱画像
- 簡易シンプル操作
- 測定画像ワンタッチ撮影&スムーズPC転送



**ホット&スチーム高温高圧洗浄機
ジェットマンGHシリーズ**

高圧少量水+温水洗浄でとりにくい油污れもきれいさっぱり落とします。また、除菌・殺菌にも絶大な効果を発揮します。安全性を重視した設計、三重の安全機構を搭載。



**振動式自動床洗浄機
マイクロマグ600**

自走式バッテリー駆動自動床洗浄機。コンパクトボディでありながらワイドな洗浄幅(600mm)。特徴ある長方形の洗浄ヘッドは従来方式の回転ではなく振動式で、ノンスリップ床など細かい凹凸のある床面の洗浄に最適です。



**容器洗浄機
クリーンカット・キラ**

自動シャッターで操作性アップ。衛生的なステンレス製。総合サニテーションから生まれた清潔なコンテナ洗浄機です。



**電解次亜水生成装置
FEクリーン水**

食塩水を電気分解することにより生成される「殺菌水」です。食品添加物の次亜塩素酸ナトリウムと同等として、厚生労働省によって効果と安全性が確認されています。ノロウイルス対策に有効として注目を浴びています。

- 洗浄
- 除菌
- 漂白
- 殺菌
- 脱臭



アルコール浸漬式急速液体凍結機

パワーフリーザー OLF(Okui Liquid Freezer)

卓上タイプの小型機から自動大型機まで豊富なラインナップを取り揃えています。

ハム、肉のテンパリング(表面凍結)に

ハム、肉のテンパリングが数分で完了できます。スライサーの能力を活かし、よりきれいに、薄く、ロス無く、速く、スライスすることが出来ます。

精肉ブロックの急速凍結に

短時間に急速凍結ができ、芯まで凍らせることもできます。プラスト凍結に比べ、より生に近い状態で解凍ができます。(急速凍結の効果により、ドリップの少ない解凍が可能に)

セントラルキッチンや研究室で

多様な現場で急速凍結による高品質凍結が活用できます。



OLF-1500 (リフター付き)

液体急速凍結機のパイオニア **凍眠**

20倍速凍結 リキッドフリーザー

- 凍眠は生への挑戦!!
- テンパリングの歩留まり
- 衛生面の向上、商品のレベルアップに!
- 世界18ヶ国液体凍結機構造特許所有



平成24年度
横浜知財未来企業認定



焼豚用ロースター



F-40

研磨機(包丁)



スーパークラウン

CSシリーズデジタルハカリ



CS-20KWP
(防水タイプ)



CS-10KS

デジタルハカリ(大)



FG-30KAM

デジタル温度計



SN3000

SN-840

食肉解体用電動鋸



ウェルソー

包丁殺菌庫



K-15S



K-104

各種コンベヤ



捕虫器



F-20BG

デリネット/ネットマンⅢ



デリネット

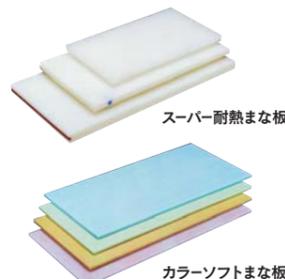
パンラック



10段

20段

プラスチックまな板



スーパー耐熱まな板

カラーソフトまな板

洗浄ブラシ各種



ヴァイカン

なんつねオリジナル
食品機械用潤滑油

食品に付着しても安全。におわない、べたつかない。



ミスタースライダー

安心安全
食品規格適合品

無菌植物油

防護手袋



ケミスターワイヤーフィット

ステンレスメッシュ手袋

衛生備品各種



白衣

帽子

マスク

なんつねホワイトオイル



2L

18L

真空フィルム各種



ダイアミロンS(熱収縮フィルム)

作業台各種



AB型

AH型

各種洗剤



プラスケア N1EX

プラスケア G

リアクト カプセルパワー1

プレート・ナイフ



プレート目(穴)サイズ表

目(穴)のサイズ	3/32 2.4mm	1/8 3.2mm	3/16 4.8mm	1/4 6.4mm	5/16 8.0mm	3/8 9.6mm	1/2 12.7mm
食肉ミンチ		◎	※粗挽き用	※粗挽き用	※二度挽き用	※二度挽き用	
魚肉ミンチ		◎					
コロッケ・じゃがいも				◎			
みそ豆		◎					

◎ 一般的に使用される目(穴)のサイズ

※ 用途に応じ各サイズを用意しております。サイズ表にない物についても対応は可能ですのでご用命ください。

ナイフサイズ表

#12口径	Φ70mm
#22口径	Φ83mm
#32口径	Φ100mm

包丁



- 1 チョッパー 150
- 2 チョッパー 180
- 3 頭取(小) 150
- 4 頭取(大) 210
- 5 皮ハギ 180
- 6 腸裂丸型 150
- 7 腸裂頭取型 150
- 8 骨透角(大) 180
- 9 骨透丸(大) 180
- 10 筋引 240
- 11 筋引 270
- 12 平切 240
- 13 平切 270

- 14 平切 300
- 15 平切 330
- 16 平切 360
- 17 小間切 240
- 18 小間切 270
- 19 小間切 300
- 20 平切冷凍 270
- 21 平切冷凍 300
- 22 巾広冷凍 270
- 23 巾広冷凍 300

- 24 最上出刃 150mm
- 25 最上出刃 165mm
- 26 最上出刃 180mm
- 27 最上薄刃 165mm
- 28 最上薄刃 180mm
- 29 最上薄刃 195mm
- 30 最上柳刃 240mm
- 31 最上柳刃 270mm
- 32 最上柳刃 300mm
- 33 中華H-3本鍛造(約500g) 225mm×110mm

- 34 中華M-1本鍛造(約650g) 225mm×100mm
- 35 両手冷凍 330
- 36 背引き鋸 18インチ
- 37 ヤスリ棒
- 38 超仕上砥石
- 39 中砥石
- 40 極荒砥石

ご挨拶

なんつねは、1929年の創業以来、食品機械を創り続け、Japan's No.1 Slicerメーカーとして、ミートスライサーからチョップカッター、最新鋭の3D定量スライサーに至るまで開発の先鞭をつけると共に、お客様の期待に応えられる最高品質の製品やサービスを提供するように心掛けています。また「食を生み出すプロセスに貢献する」というスローガンのもと、お客様の期待を超えられるよう全社員一丸となって取り組んでおります。なんつねが100年、200年と存在し続けるためには、お客様をはじめとする社会の皆様になんつねの存在価値を認めてもらわなければなりません。永続出来る企業になるため、日本のトップメーカーから世界を駆け抜けられる「真のオンリーワンメーカー」を目指して挑戦を続けております。

代表取締役社長
南 常之

会社概要

社名 株式会社なんつね (2005年5月21日 社名変更)
 創業 昭和4年 (1929年)
 法人設立 昭和29年5月10日 (1954年)
 資本金 1億円
 代表者 代表取締役 南 常之
 従業員数 170名 (2016年4月1日現在)
 事業内容 ① ミートスライサー・ハムスライサー・ミンチ・惣菜機器など食品機械の製造および販売。
 ② 輸入食品機械器具の販売。
 ③ 食品加工工場・店舗などの設計施工。
 ④ ハム・ソーセージの関連商材、調味料、香辛料の販売。
 ⑤ 外食、中食商品製造コンサルタント。

敷地面積 10,000㎡
 本社工場 〒583-0008 大阪府藤井寺市大井4丁目17番41号
 TEL072 (939) 1500 (代) FAX072 (939) 1504
 営業所 東京・札幌・旭川SC・新潟・金沢・名古屋・長野SC・浜松出張所・大阪・和歌山SC・京都出張所・神戸・岡山・広島・松江・高松・松山SC・福岡・熊本SC

沿革

1925年 創業者、南 常治郎 (初代社長、後に南 日常と改名) が大阪市天王寺区勝山通り4丁目に打刃物業を開業。
 1929年 「南常」の商標を登録。南常工作所と称し、製品独自の切れ味をもって知られる。オランダ・パーゲル社のハム・ベーコン切断機に範を得て、わが国最初の食肉切断機を創作、製造販売を開始。
 1949年 業務の拡大に伴い、南常工作所を南常機械工作所に改称。
 1954年 長男、南 常男 (会長) が社業を継ぎ、個人企業から脱皮して南常鉄工株式会社を設立。
 1955年 ハム切り機、ミンチ機、惣菜機の製造および販売を開始。
 1960年 大阪市生野区箕西代町に鉄筋コンクリート建の工場を建設し移転。
 1961年 ハム・ソーセージ加工機械の製造および販売を開始。後にペストセラー機となるローラー式肉切機を製造・販売。
 1967年 工場拡張のため藤井寺市に現工場を建設着手。第1期工事竣工。八尾工場を閉鎖移転。東京・名古屋・大阪に事業部を創設し地区統轄。
 1980年 シカゴ、AMI ショー出展。「全・食・機」設立。
 1983年 南 常男社長、大阪府知事賞 (産業功労賞) を受賞。
 1985年 中国に北京市と合併で北京南常肉食機械有限公司を設立。
 1988年 南 常男社長、通産省機械情報産業局長賞受賞。韓国厚地工業とOEM開始。チョップカッター製造発売。
 1989年 2代目社長、南 常男退任、会長に就任。3代目社長に南 幸次郎就任。

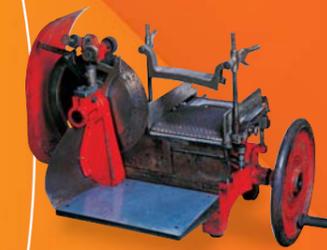
主要得意先

- 全国食肉生活衛生同業組合連合会
- 全国食肉事業協 同組合連合会
- 日本チェーンストア協会会員各社
- 日本セルフサービス協会会員各社
- 全国スーパーマーケットチェーン店
- 日本ハムソーセージ工業協同組合
- (社) 日本ハンバーガー・ハンバーガー協会会員各社
- 事業協同組合全国焼肉協会
- 全国厨房器機 (器具) 販売店各社及び全国ホテル・レストラン各社
- 食品機械製造会社及び販売各社

主要仕入先

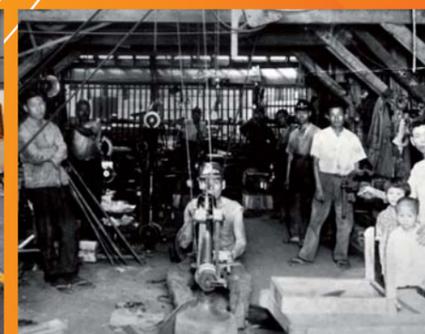
- (株) 旭東金属、(株) エヌ・ティー・ジー・ダイワ、(株) サンセイテクノス
- (株) ササデン、(株) ハーティス、かんぎ (株)、東輝産業 (株)
- (株) 日伝、エンゼル工業 (株)、(株) マサヒロ

1992年 南 常男会長、藍綬褒章受賞。
 1994年 米国・カルザス社と販売提携。
 1995年 北京南常、生産拡大に伴い工場移転。PL法施工。
 1998年 南 常男会長、業界功労により勲4等瑞宝章を受章。
 1999年 韓国に永東テックと合併で現なんつねコリア株式会社を設立。
 2002年 北京南常、業務拡大の為に新工場を建設。移転。ISO9001 認証取得。
 2003年 (株)なんつねと(株)関東なんつねを南常鉄工株式会社に統合し、生産・販売を一本化。サプライチェーンの最適化に着手。
 2005年 株式会社なんつねに社名変更。上海南常食品機械有限公司を設立。
 2007年 中期経営計画 EXPECT スタート。シカゴ Worldwide food expo 出展。
 2008年 株式会社北海道なんつね設立。
 2009年 創業80周年を迎え記念式典開催。
 2010年 3代目社長南 幸次郎退任。4代目社長に南 常之就任。
 2011年 (株)なんつねと(株)北海道なんつねを統合。北京南常が中国の合併先企業から株式を取得し独資となる。コーポレートロゴを一新。
 2015年 7月30日 会長 南日導 選化



国産第1号食肉切断機

1929



株式会社 なんつね

本社工場
〒583-0008 大阪府藤井寺市大井4-17-41
TEL: 072 (939) 1500 FAX: 072 (939) 1504

北京南常肉食機械有限公司

北京本社・工場
北京市北京經濟技術開發区錦綉街5号
TEL: +86-10-6787-9811 FAX: +86-10-6787-2769

上海支店

中国上海市共和新路2449号1312室
TEL: +86-21-6652-0121 FAX: +86-21-6652-0118

なんつねコリア株式会社

本社工場
京畿道廣州市昆池岩邑廣如路581
TEL: +82-31-765-2147 FAX: +82-31-765-2149

国内直販店

東京店	〒164-0012 東京都中野区本町5-10-3	TEL.03 (5385) 0641	FAX.03 (5385) 0841
札幌店	〒065-0022 札幌市東区北22条東16-4-21	TEL.011 (786) 7863	FAX.011 (786) 0866
旭川SC	〒079-8412 北海道旭川市永山2条18-2-29	TEL.0166 (49) 1005	FAX.0166 (49) 1006
新潟店	〒950-0892 新潟市東区寺山3-1-3	TEL.025 (273) 7584	FAX.025 (273) 7587
金沢店	〒921-8036 金沢市弥生2-7-19	TEL.076 (241) 1216	FAX.076 (241) 1297
名古屋店	〒453-0804 名古屋市中村区黄金通5-32	TEL.052 (471) 8151	FAX.052 (482) 5300
長野SC	〒389-0805 長野県千曲市上徳間191-3 メイ・グリーン102	TEL.026 (275) 7003	FAX.026 (275) 7004
浜松出張所	〒433-8119 静岡県浜松市中区高丘北 1-65-24 ファミール高丘101	TEL.053 (525) 7455	FAX.053 (525) 7456
大阪店	〒583-0008 大阪府藤井寺市大井4-17-41	TEL.072 (939) 1555	FAX.072 (939) 1504
和歌山SC	〒640-8112 和歌山市南材木丁3-21-1	TEL.073 (431) 8796	FAX.073 (431) 0036
京都出張所	〒607-8307 京都市山科区西野山射屋ノ上町72 Millennium加納103号室	TEL.075 (748) 8612	FAX.075 (748) 8614
神戸店	〒652-0804 神戸市兵庫区塚本通4-1-2	TEL.078 (579) 8640	FAX.078 (579) 8641
岡山店	〒700-0942 岡山市南区豊成1-16-35	TEL.086 (264) 0268	FAX.086 (264) 4387
広島店	〒733-0012 広島市西区中広町2-29-4	TEL.082 (233) 0092	FAX.082 (294) 0092
松江店	〒690-0058 松江市和田山町32-1	TEL.0852 (22) 1772	FAX.0852 (22) 1771
高松店	〒760-0066 高松市福岡町3-3-23	TEL.087 (821) 9351	FAX.087 (821) 9352
松山SC	〒791-1102 松山市来住町614	TEL.089 (975) 8448	FAX.089 (975) 8449
福岡店	〒812-0022 福岡市博多区神屋町1-16	TEL.092 (271) 2929	FAX.092 (271) 4330
熊本SC	〒862-0962 熊本県熊本市南区田迎6-5-11 ウェルズ浜線5号	TEL.096 (334) 5600	FAX.096 (334) 5601

国内代理店

<p>★ 東京 〒116-0012 東京都荒川区東尾久2-48-10 TEL.03 (3895) 4301</p> <p>青森 〒038-0022 青森市浪館字志田35-13 TEL.0177 (66) 3353</p> <p>秋田 〒010-0825 秋田市柳田字境田165-2 TEL.0188 (33) 4642</p> <p>仙台 〒984-0822 仙台市若林区かすみ町1-20 TEL.022 (285) 6861</p> <p>盛岡 〒020-0832 盛岡市東見前1地割18番 TEL.0196 (38) 6419</p> <p>郡山 〒963-0201 福島県郡山市大槻町字針生北91-12 TEL.0249 (23) 5029</p> <p>山形 〒990-2444 山形市南4番町4-10 TEL.023 (642) 8817</p> <p>水戸 〒311-0118 茨城県那珂市福田217-2 TEL.029 (353) 1900</p> <p>栃木 〒328-0012 栃木県栃木市平柳町1-32-10 TEL.0282 (24) 4476</p>		
<p>★ 東京 〒169-0072 新宿区大久保2-1-3 TEL.03 (3202) 4481</p> <p>札幌 〒003-0812 札幌市白石区菊水1上町2条2丁目52-313 TEL.011 (876) 9051</p> <p>仙台 〒981-3106 仙台市泉区歩坂町71-30A TEL.022 (776) 2531</p> <p>佐野 〒327-0831 栃木県佐野市浅沼町567-7 丸正ビルⅢ 1階2号室 TEL.0283 (22) 4415</p> <p>川越 〒350-0825 埼玉県川越市月吉町32-22 TEL.0492 (24) 7941</p> <p>横浜 〒224-0025 横浜市都筑区早瀬2-1-9 TEL.045 (591) 3121</p> <p>静岡 〒422-8054 静岡市駿河区南安倍3-10-8 TEL.054 (285) 5038</p> <p>東北センター 〒224-0025 横浜市都筑区早瀬2-1-9 TEL.045 (594) 4481</p> <p>〒井CSC 〒224-0025 横浜市都筑区早瀬2-1-9 TEL.045 (595) 2278</p>		
<p>★ 東京 〒158-0097 東京都世田谷区用賀3-5-8 TEL.03 (3709) 0141</p> <p>千葉 〒274-0822 千葉県船橋市飯山満町1-836-5 TEL.047 (425) 5060</p> <p>埼玉 〒337-0003 さいたま市見沼区深作3-12-12 TEL.048 (872) 6626</p>		
<p>和田商事 名古屋 〒454-0869 名古屋市中川区荒子1丁目49番地-1 TEL.052 (352) 2736</p>		
<p>★ 大阪 〒546-0031 大阪府東住吉区田辺4-14-2 TEL.06 (6621) 0136</p>		
<p>★ 本 社 〒874-0942 大分県別府市千代町2-8 TEL.0977 (22) 4221</p> <p>筑後支店 〒833-0055 福岡県筑後市熊野81-8 TEL.0942 (53) 5411</p> <p>流通センター " " " "</p> <p>営業本部 " " " "</p> <p>北九州店 〒804-0064 福岡県北九州市戸畑区沖台2-7-22 TEL.093 (871) 6731</p> <p>長崎店 〒859-0403 長崎県諫早市多良見町市布2320-130 TEL.0957 (43) 1426</p> <p>熊本店 〒860-0041 熊本県熊本市中央区細工町3丁目28 TEL.096 (353) 5963</p> <p>鹿児島店 〒890-0073 鹿児島市宇宿1-22-2 TEL.099 (254) 6975</p> <p>都城店 〒885-0034 宮崎県都城市菖蒲原町34号4番1 TEL.0986 (25) 0310</p> <p>大分店 〒874-0942 大分県別府市千代町2-8 TEL.0977 (27) 3121</p>		
<p>★ 福岡 〒814-0165 福岡市早良区次郎丸2-32-16 TEL.092 (862) 6300</p> <p>久留米 〒830-0059 福岡県久留米市江戸屋敷1-8-5 TEL.0942 (37) 3792</p>		
<p>★ 佐賀 〒849-0937 佐賀市鍋島4-12-16 TEL.0952 (31) 3629</p> <p>長崎店 〒854-0066 長崎県諫早市久山町1543-19 TEL.0957 (27) 1129</p>		
<p>★ 沖縄 〒901-2123 沖縄県浦添市西洲2-10-1 TEL.098 (875) 3131</p>		

海外代理店

ASIA

(HONG KONG)
CHUNG WAH KITCHEN MACHINE LTD.

(TAIWAN)
SUNUP FOOD MACHINERY CO., LTD.

(THAI)
FOOD EQUIPMENT CO., LTD.

(SINGAPORE)
TEMPCOOL ENGINEERING (S) PTE LTD.

(MALAYSIA)
KBP MULTIPROCESS MACHINERY SDN BHD
TEMPCOOL ENGINEERING (M) SDN BHD.

(VIETNAM)
VIETNAM SOLUTIONS CONSULTANCY CO., LTD. (TOT)

(INDONESIA)
PT. MASTRADA
KSM (Kaes Sejahtera Mandiri)

(PHILIPPINES)
AUTOMATED PROCESSING & PACKAGING SYSTEMS

OCEANIA

(AUSTRALIA)
BARNCO SALES

AMERICAS

(USA)
JACCARD CORPORATION

(CHILE)
EUROVAC S.A.

EUROPE

(SWEDEN)
OSAB

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





株式会社 なんつね

〒583-0008 大阪府藤井寺市大井4丁目17番41号
TEL: 072(939)1500 (代) FAX: 072(939)1504
E-mail: info@nantsune.co.jp

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

株式会社 なんつね

本社工場

〒583-0008 大阪府藤井寺市大井4-17-41
TEL: 072 (939) 1500 FAX: 072 (939) 1504

北京南常肉食機械有限公司

北京本社・工場

北京市北京経済技術開発区錦綉街5号
TEL: (+86) 10 (6787) 9811 FAX: (+86) 10 (6787) 2769

上海支店

上海市共和新路2449号1312室
TEL: (+86) 21 (6652) 0121 FAX: (+86) 21 (6652) 0118

なんつね코리아株式会社

本社工場

京畿道廣州市昆池岩邑廣如路581
TEL: (+82) 31 (765) 2147 FAX: (+82) 31 (765) 2149

取扱い店



この印刷物は、ESPAのシルバー基準に適合した
環境管理に準拠した印刷方法で作られています
ESPA(環境保護印刷推進協議会)
<http://www.3p.com>
2016002

カタログ定価 ¥1,000(税抜) 2016.5.10000