なんつね総合カタログ

nantsune

GENERAL CATALOGUE VOL 10.1

食における不可能を可能にする

Make the impossible POSSIBLE

ENGINEERING

利益の出る
現場づくり

CONSULTING

食品の商品開発から
製造販売まで

TECHNOLOGY

国内シェアNo.1の
実績と技術力

MISSION
なんつねのミッション

Make the impossible POSSIBLE

食における不可能を可能にする

創業から90余年の歴史を刻み
食肉スライサーの国内トップシェア企業として成長してきました。
No.1メーカーとしてのプライドをかけて
私たちは食における"ありえない"に挑戦し続けます。
食を提供する皆様の「できない」があるかぎり
食を楽しむ人々の「できない」があるかぎり私たちは満足しません。
設計・運営（エンジニアリング）から
商品企画（コンサルティング）までのノウハウを結集して

"ありえない"の向こう側へ

「なんつねだからこそできた」と言っていただける
『橋』を架けること、それが私たちのミッションです。

SOLUTION
なんつねのソリューション

街の精肉店から食肉加工工場、スーパーマーケット、ホテル、飲食店まで、なんつねのテクノロジー・エンジニアリング・コンサルティングのトータルサポートで品質向上・効率化・省人化・商品企画といった課題を解決します。

ENGINEERING 3 » 4P
利益の出る現場づくり
［イノベーション エンジニアリング］

CONSULTING 5 » 6P
商品企画［コンサルティング］

TECHNOLOGY 7 » 8P
製品［テクノロジー］

INDEX

省人化する
商品のトレー盛付や鶏肉原料の取り出し・脱水で、生産工程を省人化する工場向け製品です。

9P

定量で切る
計量作業が必要な商品を作る場合に便利な製品です。

12P

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。

17P

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。

22P

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。

27P

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。

29P

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。

33P

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。

36P

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。

37P

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。

40P

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・チルド食品OK
フローズン食品OK
連続投入OK

食品工場の不可能を可能に!
食品製造の生産性を向上し、
継続的に利益の出せる
仕組みをご提供致します。

貴方の考える「不可能」、
私たちなら可能かもしれません。
是非私たち「なんつね」にお客様の
不可能を教えてください。

なんつねにはあらゆる分野の食品製造現場で
お客様と同じ悩みを抱えながら日々奮闘し
ノウハウを積み重ねてきたエキスパートが在籍しています。
それらのノウハウと、90余年培ってきた技術力を
かけ合わせる事で、食品製造における
不可能を可能にし、お客様の利益を創造します。

ENGINEERING

利益の出る現場づくり
［イノベーション エンジニアリング］

機械化/自動化

設備導入、機種選定のポイントは生産量や
ラインによって異なります。
既にあるものはもちろん、まだ知られていない
ものや、無いもの作りなど、
あらゆる方法をご提案致します。

省人化

高効率なレイアウト提案、有効な設備・機器の
選定、プロセスの改善提案を行います。

衛生管理

継続的な利益確保においては
リスク管理も必須の要素です。
管理と運用の利便性を両立した
最適な管理手法をご提案いたします。

生産性向上教育

生産性の維持、向上において、
人財育成は最も重要な要素と言っても
過言ではありません。
セミナーやコーチングによる、
人財育成もお任せください。

最新設備例

- ■自動開梱機・開袋機
- ■高速解凍機・デパック解凍機
- ■CO_2ノンフロン冷凍機
- ■連続式超音波カッター
- ■チーズブロックシュレッダー
- ■リニアソーター　■ガス置換包装機
- ■次亜塩素酸水生成装置機

etc.

食肉加工品製造のプロとして

「もっと美味しい作り方」

「食材の活かし方」をお教えします。

自社でミートデリを運営する製造ノウハウで
食肉製品の製造・加工に携わる皆様の
お悩み解決をサポート致します。

なんつねは、自社ブランドMeat Deli Nicklaus'（ミートデリ ニクラウス）を運営し
また、本場ドイツHela社のスパイスに精通したノウハウをもっています。
一流のエキスパートが、商品開発から製造プロセスのソリューションまで
課題解決を多角的にサポートします。
看板商品を開発したい、食材をもっと有効活用したい、製品づくりを安定させたい等
お客様のお声を是非お聞かせください！

CONSULTING

商品企画［コンサルティング］

製造から販売まで トータルでサポート

お客様の現場にピッタリな製造機器選定はもちろん、備品やケーシング、スパイスなどの副資材の取り扱いも行っております。また、ハム、ソーセージ、ベーコンや本格的なシャルキュトリといった食肉加工食品の製造指導やメニューのご提案、商品の販売方法まで、トータルにサポートする事が出来ます！

利益を生むコツを 知っています

私たちは、付加価値の高い商品をいかに無駄なく作るか、様々な状態で試作を繰り返し、考案してきました。お客様から提供された原料によるコストを抑えた商品作りや、その土地特有の食材を使用した高付加価値の商品作り、多種多様なスパイスを使って差別化された商品作りなど、利益を生むコツを知っています。

トッププロの料理人が あなたをサポート

世界的なコンクールで上位入賞を果たしたシャルキュティエや食品加工の専門家が在籍！レシピの提案やセミナー、講習会などの実施も受けたまわります。お手軽な物から本格料理まであらゆるお客様のご希望を叶える提案が可能です。

長年培った実績と信頼の技術力で
お客様のご要望をカタチにします。

積み重ねてきた経験と研究を基に、
生産性を追求した
高度な食品加工機械をご提供。

食品加工における生産力のアップを図るためには、
自社に応じた設備機械の導入が必須です。私たちは食品
加工機械開発を中心に高度な技術力を追求することで、
お客様に合わせた最適な製品開発を実現。
積み重ねてきた経験と研究を基に、様々なニーズに応える製品を創造し、
付加価値の高い生産環境を実現します。

TECHNOLOGY

製品［テクノロジー］

安全
SAFETY

**あらゆる現場を想定した
安心・安全な機械開発。**

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。

簡単
EASY

**人の手では難しい作業も
機械化で簡単にできます。**

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。

高品質
HIGH QUALITY

**高品質で幅広い製品を
取りそろえております。**

スライス面の綺麗さ、均一な商品作り、歩留まり等、お客様が抱える問題の解決に日々研究を重ねています。

清潔
CLEAN

**清潔な食の現場での
衛生面に対応致します。**

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。

自動盛付ロボ

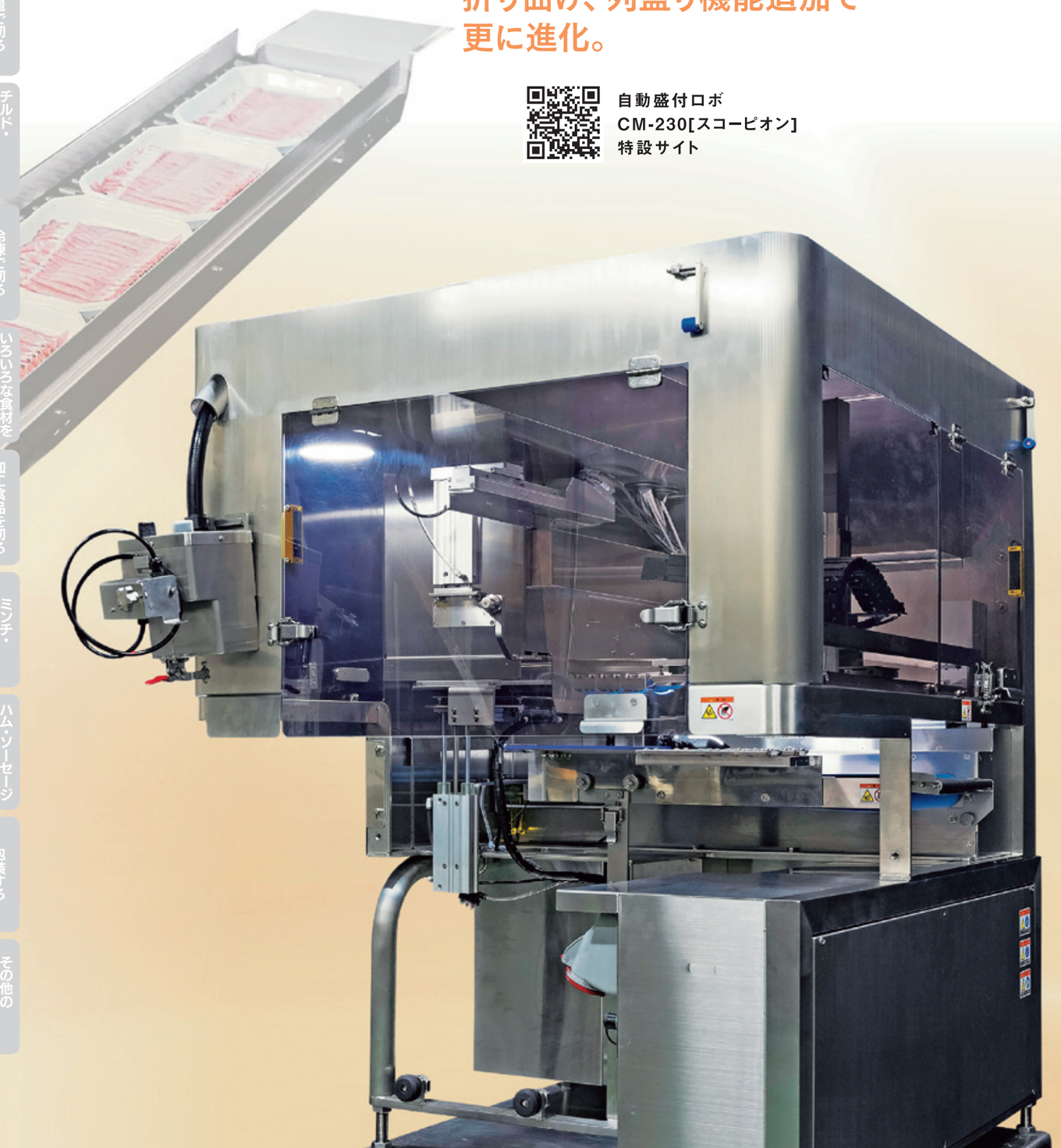
CM-230

スコーピオン

処理能力 MAX800パック/時

スライサー改造一切不要。かんたん接続・かんたん分離でラクラク清掃。折り曲げ、列盛り機能追加で更に進化。

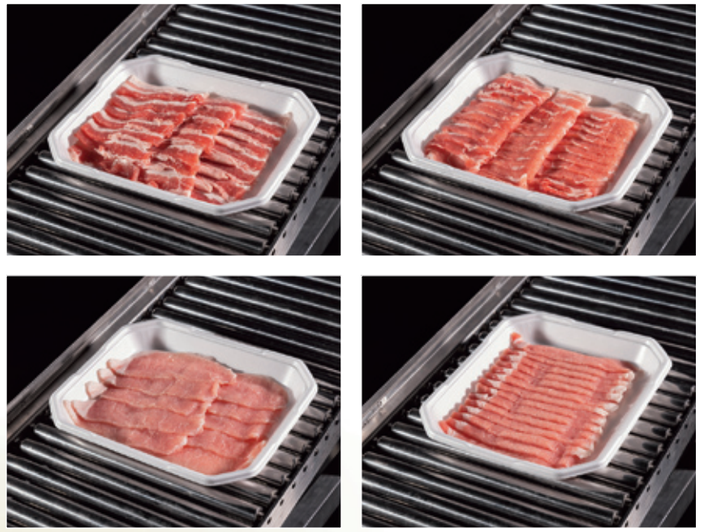
自動盛付ロボ
CM-230[スコーピオン]
特設サイト

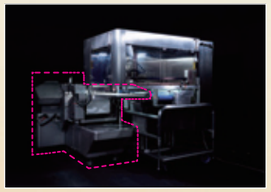


豊富な盛り付けバリエーション

スライス肉のトレイ盛り付け自動化を実現。2台のカメラとロボットハンドによる正確な盛付け。列盛り、折り曲げ盛付け機能を追加する事で更に幅広い商品づくりに対応する事が可能に。処理能力は最大800パック／時で、作業者の技量を問わず安定した生産能力を実現します。

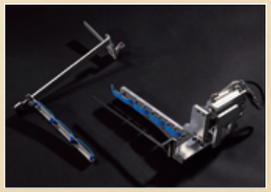
※フリーローラーはオプションです。





AZ-341連動状態

導入に際して改造を必要としない為、加工作業を止めずにすぐに使用できます。スライサー横に1200mmのスペースがあれば設置可能。

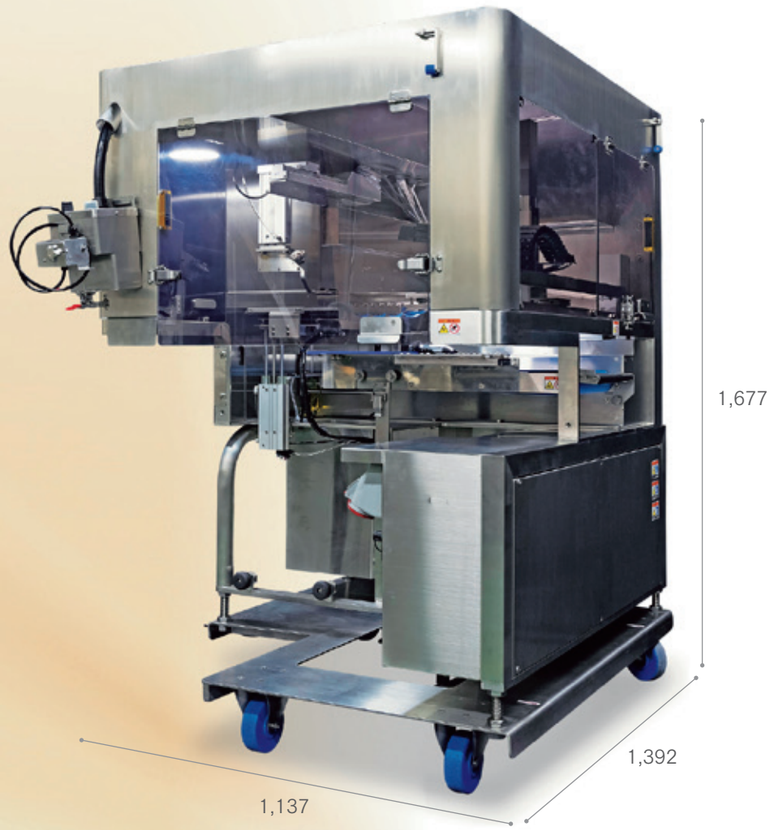


ハンドユニット

取り外し部品はお肉に触れる部分のみのシンプル設計なので清掃は1名約15分。

NG品連動状態

NG判定するスライスブロックの形状を任意に設定可能。NGブロックは盛付けずそのまま排出。最大800パック/時 ※130g 7枚時想定（※厚み、肉質により異なります。）作業者の技量を問わず、安定した生産量を見込めます。



- ●正確な盛付け
- ●省スペース設計
- ●スライサーの改造一切不要
- ●清掃に配慮した設計
- ●より確実な生産計画
- ●安定した商品づくり
- ●折り曲げ、列盛り機能追加で更に進化

本体仕様

機械寸法	幅1,137×奥行1,392×高1,677mm
機械重量	380kg
使用電源設備	三相200V 20A
エアー圧・使用量	0.5MPa 36.3ℓ/分 チューブ外径10mm
対応トレーサイズ	縦：120～300mm 横：196～300mm 高：25～ 35mm

※NG受取コンベヤ、フリーローラー、シグナルタワーはオプションです。

※ 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。

鶏肉袋自動開封・脱水機 AIR-2K

Air 鶏（エアー ケイ）

食品産業技術功労賞受賞 2020年度

処理能力 MAX900袋/時

開封適応温度 ● 0～4℃ ※袋や内容物の状態により変わります。

異物混入から守り、大量の鶏肉袋を開封・ドリップ除去

この作業、人手でやってませんか？

クランプ板で挟み込み、クリーンエアーを注入、ステンレス鋼のカッターで一発カット。

カットした袋はエアーで吹き飛ばし、ゴミ袋に自動で排出。押し込み板で効率的に廃棄が可能です。

原料をコンベヤで引き上げ、脱水コンベヤに自動で投入されます。

二段階の脱水コンベヤで原料裏表のドリップが自動で除去されます。

自動脱水のみ

自動開封のみ

後工程の組み方次第で、角切り製造やお惣菜製造等、更なる自動化、効率化が可能です。

設定はエアーの注入量と底板のオープンタイムのみ。袋の種類によって複数パターン登録可能。間欠運転も可能です。

- ●自動化による工場の省力化
- ●異物混入リスク大幅低減
- ●袋も自動排出
- ●エアーの注入量と底板のオープンタイムの簡単設定。
- ●自動脱水のみ、自動開封のみでも使用可

本体仕様 コンプレッサー別売

機械寸法	《本体》 幅1,800×奥行1,910×高1,550㎜ 《脱水》 幅1,490×奥行1,660×高1,452㎜ 《本体+脱水》幅2,800×奥行2,806×高1,550㎜
機械重量	《本体》 455kg 《脱水》 230kg 《本体+脱水》685kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 15A
モータ容量	投入コンベヤ用：90W 受取コンベヤ用：90W 引上コンベヤ用：90W 脱水コンベヤ用：90W×2

電気容量	《本体》180W 《脱水》270W
処理能力	MAX900袋/時
開封可能重量	2kg
開封適応温度	0℃～4℃(芯温) ※袋や内容物の状態により変わります
エアー圧・使用量	0.6MPa 810ℓ/分 チューブ外径12mm ※コンプレッサーは別売
定格消費電力	《本体》180W 《脱水》500W

※ 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。

3D定量スライサー NTD-300

リブラ300C

食品産業技術功労賞受賞 2018年度

定量スライス MAX5,000枚/時
定厚スライス MAX9,000枚/時

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。

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

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。

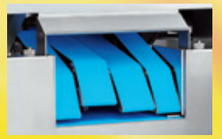
材料の重量測定完了後、肉送りベルトに載せ替えてスタートスイッチを押すだけ。

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。

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。

1枚定量スライス

エンドロス排出で歩留まり、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。


4分割上押えで原木をしっかりホールド。

ステンレス系 ● 丸刃 丸刃直径 φ450㎜

- ●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、切り落としの高速定厚スライスが可能

本体仕様 コンプレッサー、計量機、選別機別売

機械寸法	幅1,073×奥行1,487×高1,787mm
機械重量	約600kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上
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)
定格消費電力	820W (50Hz/60Hz無負荷)
スライス能力	定量スライス：MAX5,000枚/時 ※原木長さ500mm、厚み約12mmを想定した場合 定厚スライス：MAX9,000枚/時 ※コマ切れはできません
スライス厚み	(0)～50mm
スライス可能寸法	幅300×高180×長600mm
エアー圧・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：30W 2基(ACサーボ) 3D測定器コンベヤ用：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

コンベヤ寸法	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	90W 1基
コンベヤ速度	0～22m/分

フレッシュ チルド　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。

3D定量スライサー

NTD-165

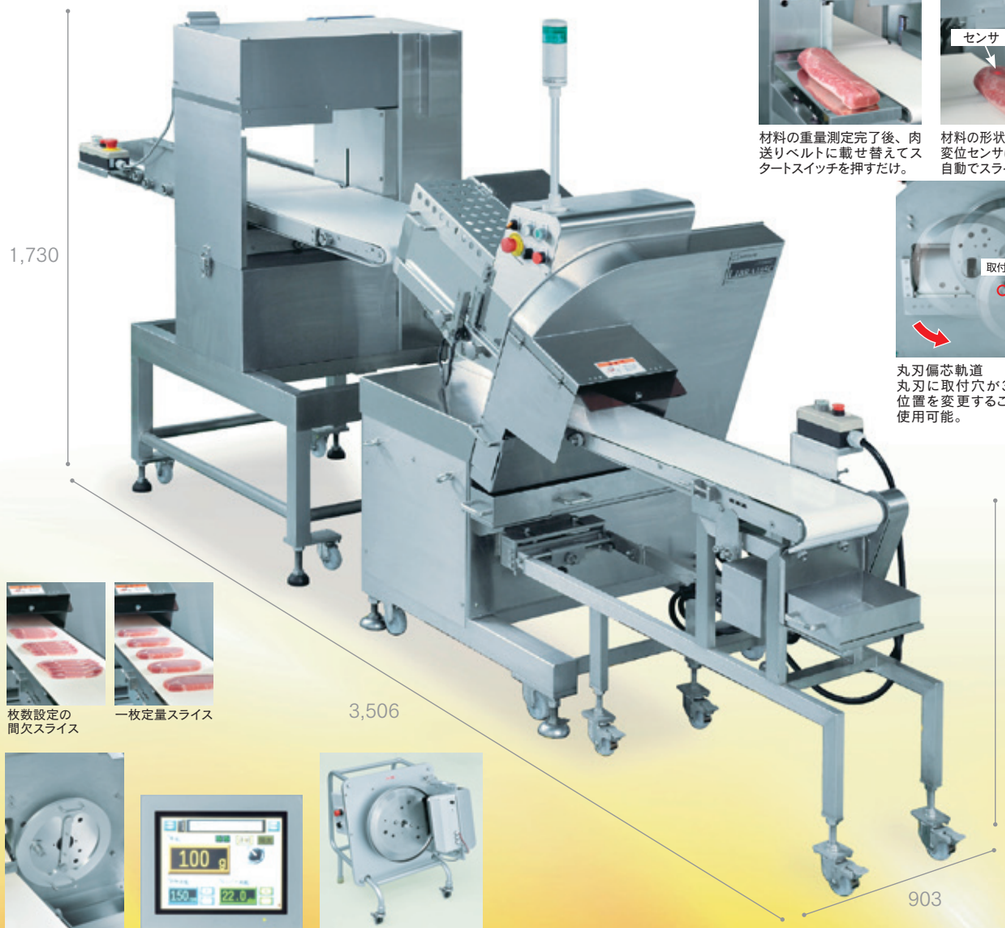
リブラ165C

定量スライス MAX6,000枚/時

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。

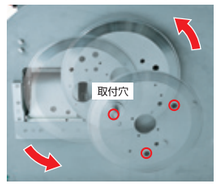
少人数で大量処理が可能な高速定量システム登場！

チルド豚ロース肉を簡単定量スライス



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。



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。

枚数設定の間欠スライス

一枚定量スライス

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

ステンレス系 丸刃 丸刃直径 φ340mm

- ●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/分で定厚スライス可能

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1,730mm
機械重量	約310kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	丸刃用 0.4kW 1基 送り用 0.4kW 1基（ACサーボ）
定格消費電力	520W（50Hz/60Hz無負荷）
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） 定厚スライス：MAX15,000枚/時
スライス厚み	(0)～50mm
スライス可能寸法	幅165×高100×長600mm
エアー圧・使用量	0.5MPa 4.8ℓ/分　チューブ外径8mm

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：30W 2基（ACサーボ） 3D測定器コンベヤ用：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）

コンベヤ寸法	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	90W 1基
コンベヤ速度	0～22m/分

フレッシュ チルド　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。

3D冷凍定量スライサー

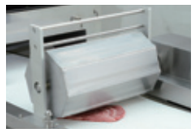
NTD-300F

リブラ300F

定量スライス MAX5,000枚/時

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。

牛サーロインなどのワイドな冷凍食材を高速定量スライス！！



カール抑制装置

1枚定量スライス

エンドロス排出で歩留まり、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。

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箇所で大きな原木もしっかりホールド。

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。

ステンレス系 丸刃 丸刃直径 φ450mm

- ●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ールド機構
- ●カール抑制装置搭載
- ●サニタリー性が向上

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1,792mm
機械重量	約690kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上
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）
定格消費電力	830W（50Hz/60Hz無負荷）
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
エアー圧・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：30W 2基（ACサーボ） 3D測定器コンベヤ用：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

コンベヤ寸法	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	90W 1基
コンベヤ速度	0～25m/分

フローズン　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。

3D冷凍定量スライサー NTD-165F

リブラ165F

食品産業技術功労賞受賞 2018年度

定量スライス MAX5,000枚/時

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。

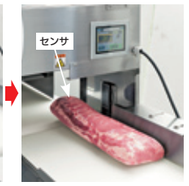
定量スライサーに冷凍仕様登場！

冷凍食材をしっかりホールドするチャッキング

一枚定量スライス

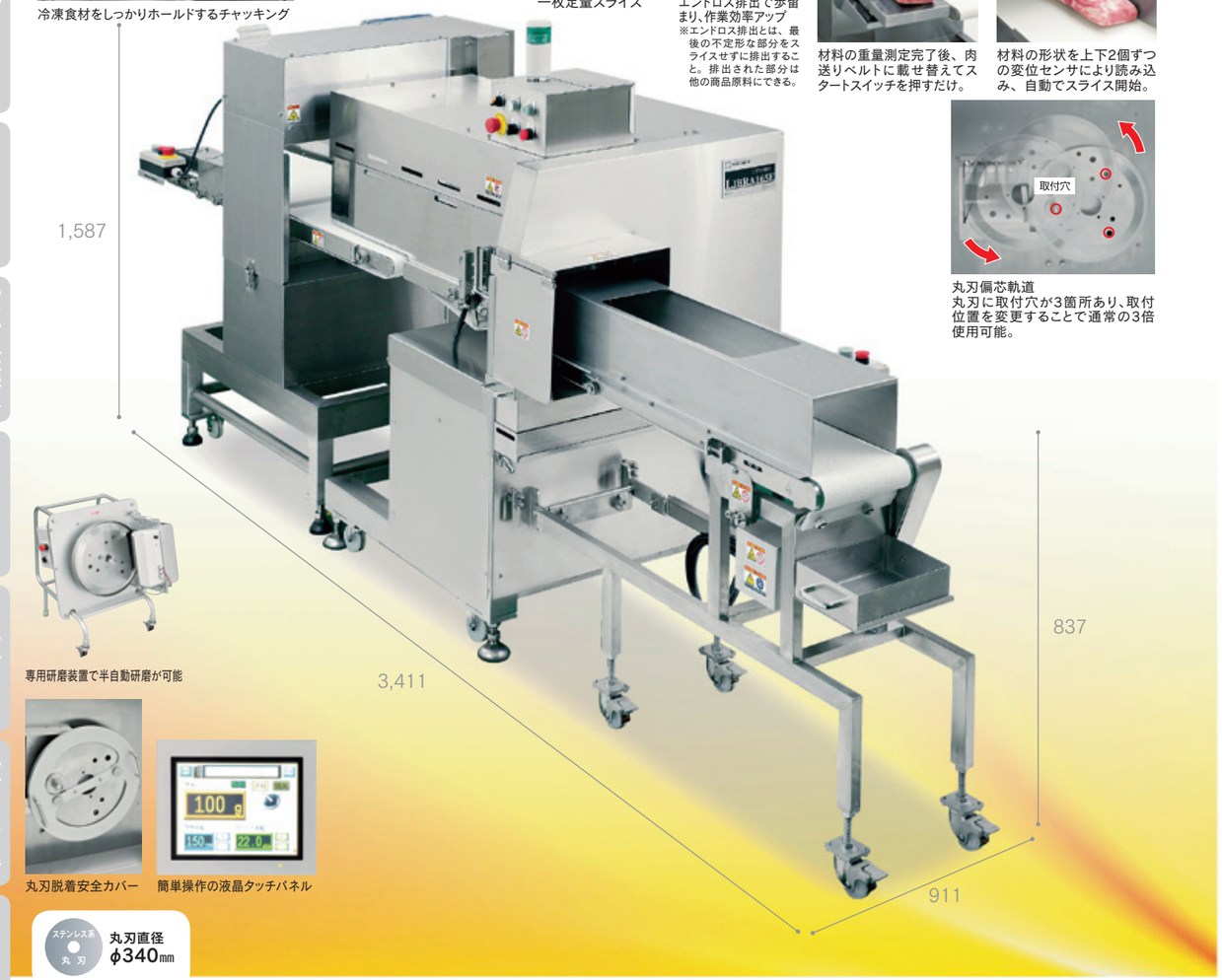
エンドロス排出で歩留まり、作業効率アップ
※エンドロス排出とは、最後の不定形な部分をスライスせずに排出すること。排出された部分は他の商品原料にできる。

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。

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。



専用研磨装置で半自動研磨が可能

丸刃脱着安全カバー

簡単操作の液晶タッチパネル

ステンレス系 丸刃 丸刃直径 φ340mm

- ●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/分で定厚スライス可能

本体仕様 コンプレッサー、計量機、選別機別売

機械寸法	幅911×奥行1,326×高1,587mm
機械重量	約306kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	刃物用：0.4kW 1基 送り用：0.4kW 2基(ACサーボ)
定格消費電力	560W (50Hz/60Hz無負荷)
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) 定厚スライス：MAX15,000枚/時
スライス厚み	(0) ～ 50mm
スライス可能寸法	幅165×高100×長600mm
エアー圧・使用量	0.5MPa 39ℓ/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1,542×高1,397mm
3D測定器重量	約205kg
モータ容量	センサ直動用：30W 2基(ACサーボ) 3D測定器コンベヤ用：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）

コンベヤ寸法	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	90W 1基
コンベヤ速度	0~22m/分

フローズン 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。

パック定量スライサー NPS-200PT

リブラ

- ●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す！ 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（定厚スライス、パック定量スライス、一枚定量スライス機能搭載）！
- ●歩留まり向上・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

丸刃直径 ステンレス系 丸刃 (特殊表面加工) φ370mm

清掃に欠かせないエアーガンも標準装備

パック定量 MAX500パック/時

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。

誰でも素早くキレイに計量パック詰め!!

本体仕様 コンプレッサー別売

機械寸法	幅1,210×長1,841（コンベヤ込長3,100）×高1,840mm
機械重量	565kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上
モータ容量	公転用 0.75kW 1基／刃物用 0.75kW 1基／送り用 0.4kW 1基（ACサーボ）
定格消費電力	1050W（50Hz/60Hz無負荷）
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（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 一枚定量時：15枚/分／二枚定量時：28枚/分
スライス厚み	定厚スライス時：(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
エアー圧・使用量	0.5MPa 65ℓ/分 チューブ外径8mm ※付属のエアーガン使用時を除く。

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）

フレッシュチルド 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。

冷凍定量スライサー NFP-410PT

アテナ

- ●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・清掃が簡単で衛生的

丸刃直径 超鋼 丸刃 φ400mm

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

定量スライス MAX40枚/分

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。

小型・低価格な冷凍定量スライサー

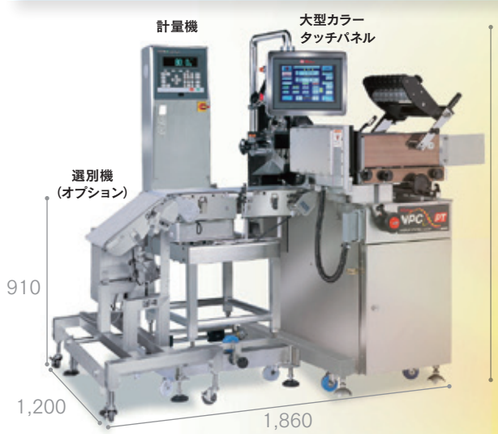
本体仕様 計量機、選別機別売

機械寸法	幅1,046×奥行1,484（最大移動時）×高1,662mm
機械重量	機械本体 306kg 計量機 98kg 選別機 35kg
使用電源設備	本体 三相200V 50/60Hz 20A以上 計量機 単相100V 50/60Hz
モータ容量	タンク用 0.75kW 1基（ブラシレスモータ） 丸刃用 0.7kW 1基 当て板用 0.2kW 1基（ACサーボ） コンベヤ用 30W 2基
定格消費電力	870W/840W（50Hz/60Hz無負荷）
スライス能力	20～40枚/分（定量時） 20～65枚/分（定厚時）
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（ウエイト使用時） 定厚時：幅410×高220×長600mm（ウエイト使用時）計量機取り外し時 幅寄せ有効寸法：最小65mm

フローズン ※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

- ●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
- ●メモリー入力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！



丸刃直径 超鋼テフロン 丸刃 φ390mm

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、従来手間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。

定量スライス MAX50枚/分

スライス適応温度 ●0~+3℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

コンピュータ制御による定量スライス

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 (機械本体＋計量機＋選別機)
機械重量	機械本体 365kg 計量機 97.5kg
使用電源設備	本体 三相200V 50/60Hz 20A以上 計量機 単相100V 50/60Hz
モータ容量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基 送り用 0.2kW 1基（ACサーボ） 当て板用 0.2kW 1基（ACサーボ） コンベヤ用 30W 2基
定格消費電力	1120W（50Hz/60Hz無負荷）
タンク変速方式	インバータ制御
スライス能力	定量時：MAX50枚/分（60Hz/50Hz） 定厚時：MAX70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
エアー圧・使用量	0.5MPa・20ℓ/分 チューブ外径6mm 選別機使用時50ℓ/分

フレッシュチルド ※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。

高速高性能スライサー

NUS-300Ⅱ

ジュピターⅡ

スライス能力 MAX320回/分

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。

豊富なカットアイテムを実現

ワイドな550mm

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）

丸刃が違います！

並び良く、歩留まり良く！

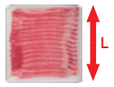
フレッシュ温度帯のものをスライスするためには切れ味が最も重要と考えます。
ジュピターⅡはフレッシュ温度帯のものをいかにキレイにスライスするかを考え、開発された丸刃を使用しています。
そのため、フレッシュ温度帯でも並び良く、歩留まり率も良くスライスすることができます。

超鋼 丸刃 **丸刃直径 φ340mm**（特殊表面加工）

作業者目線の機械を

その1 トレー寸法設定機能

トレーのL寸法を設定すると、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寸法が変わる度、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！

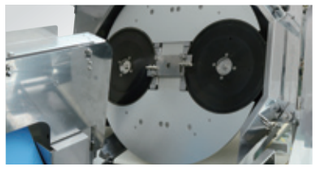


ジュピターⅡではトレーのL寸法に揃えて出てくるため、枚数が変わってもコンベヤ速度を何度も調整する必要はありません。

その2 投入お知らせ機能付！

当社従来機では、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！

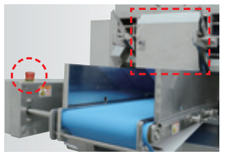
優れた切れ味・歩留まり・並び性能



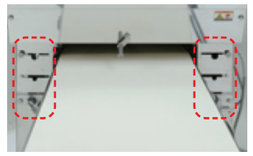
丸刃の材質や刃先、形状など研究を重ねることで優れた切れ味・歩留まり性能を実現することができました。また、二枚刃構造にすることで少ない回転数での大量処理を可能にしました。また丸刃周りのカバーとシューターで肩の飛散を防ぎコンベヤ上に落とします。

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。

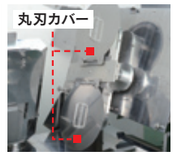
優れた安全性



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

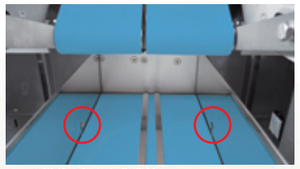


丸刃カバーが標準搭載で安全に清掃することが出来ます。

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。

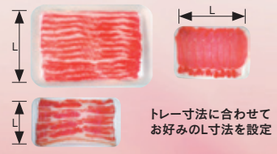
投入コンベヤにセンサを搭載することで頭出しや原木の投入タイミングが分かり作業性向上！
頭出し機能により運転からスライスまでの無駄な時間がなくなりました。また、原木が少なくなっていることをお知らせすることで、作業性が格段に向上しました。



センサ搭載で優れた作業性

見やすく簡単操作の液晶タッチパネル

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ることで、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寸法を設定

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！これまで洗い難かった丸刃周辺が大変洗いやすくなっています。

- ●優れた切れ味・歩留まり！
- ●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！

本体仕様

機械寸法	幅993×奥行1,692×高1,555mm
機械重量	約600kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	丸刃用：1.5kW 1基 公転用：0.75kW 1基 送り用：0.4kW 1基（ACサーボ）
定格消費電力	920W（50Hz/60Hz無負荷）
スライス能力	MAX320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
モータ容量	90W 1基
コンベヤ速度	0～20m/分

フレッシュ チルド　連続投入

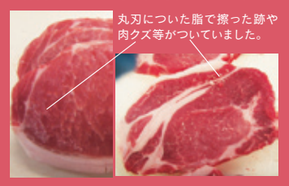
※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

よりキレイな商品を作ります

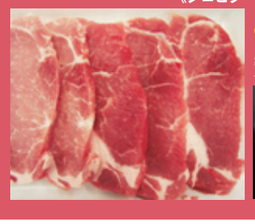
脂、肉クズがスライス商品に付きません！

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した。
ジュピターⅡは丸刃でのスライスにもかかわらず、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。

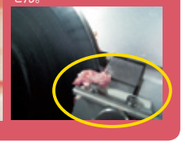
《弊社従来の丸刃を使用したスライサー》



《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。



高速ワイドスライサー
NYL-310V2

- ●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
- ●上押えはエアー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!

スライス能力 MAX275枚/分

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

本体仕様 コンプレッサー別売

機械寸法	幅1,200×奥行1,160×高1,400mm
機械重量	435kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	刃物用 0.75kW 1基 肉送り用 0.4kW 1基（ACサーボ）
定格消費電力	640W（50Hz/60Hz無負荷）
スライス能力	MAX275枚/分（7段速）
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
エアー圧・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950mm	モータ容量	90W 1基
コンベヤ重量	75kg	コンベヤ速度	0~24m/分（無段変速）

フレッシュ チルド　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。

高速スライサー
NYL-165V2

- ●最高速250枚/分の処理量で、焼肉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!

スライス能力 MAX250枚/分

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

本体仕様

機械寸法	幅900×奥行950×高1,400mm
機械重量	285kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	刃物用 0.4kW 1基 送り用 0.4kW 1基（ACサーボ）
定格消費電力	240W（50Hz/60Hz無負荷）
スライス能力	MAX250枚/分（6段速）
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）

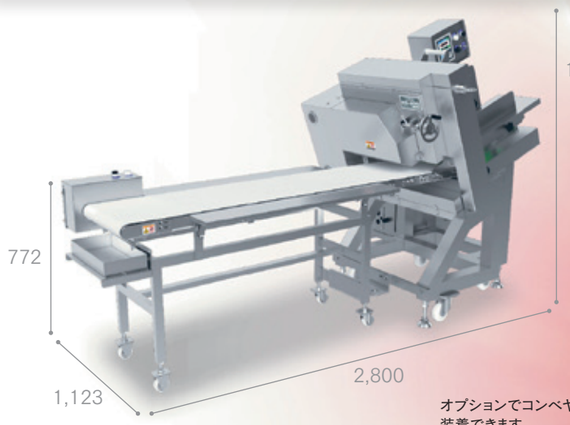
コンベヤ寸法	幅370（ベルト幅220）×長1,650×高945mm	モータ容量	90W 1基
コンベヤ重量	50kg	コンベヤ速度	0~24m/分（無段変速）

フレッシュ チルド　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。

小型高速スライサー
NS-200

- ●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
- ●当て板付きで歩留まりアップ
- ●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



超鋼 丸刃 φ300mm

オプションでコンベヤ作業台を装着できます。

スライス能力 MAX200枚/分

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

本体仕様

機械寸法	幅1,123×奥行1,364×高1,563mm
機械重量	400kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	丸刃用 0.4kW 1基 面板用 0.4kW 1基 送り用 0.4kW 1基
定格消費電力	560W（50Hz/60Hz無負荷）
スライス能力	MAX200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706（ベルト幅400）×長2,060×高887mm	モータ容量	90W 1基
コンベヤ重量	85kg	コンベヤ速度	0~25m/分（無段変速）

フレッシュ チルド　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。

ハイクリーンミートスライサー
NAS-330S

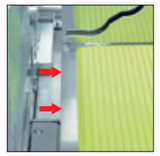
ヘルメスS

スライス能力 MAX75枚/分

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

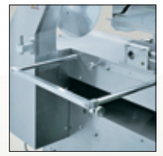
85℃の熱水洗浄が可能で衛生的!!

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

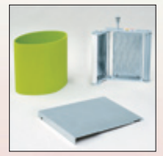

簡単に丸刃から肉箱を離せます

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）

フットスイッチ（オプション）

丸刃直径 φ390mm

- ●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・着脱式肉押えローラー

本体仕様

機械寸法	幅1,052×奥行1,137×高1,470mm
機械重量	421kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 15A以上
モータ容量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基
定格消費電力	850W/820W（50Hz/60Hz無負荷）
肉箱変速方式	インバータ制御
スライス能力	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

フレッシュ チルド

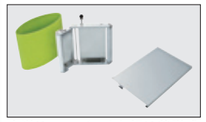
※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

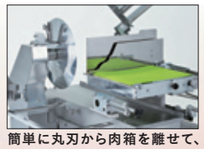
ハイクリーンミートスライサー

NAS-330 ヘルメス
NAS-330A ヘルメスA (高速仕様)
NAS-350 ヘルメスL

スライス能力 ヘルメス・ヘルメスL 35枚～65枚/分 ヘルメスA 35枚～75枚/分

スライス適応温度 -2～+5℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。


肉送りコンベヤ・まな板は着脱式


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

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え・着脱式肉押えローラー

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)・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
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 15A以上		
モータ容量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基		
定格消費電力	850W/820W (50Hz/60Hz無負荷)		
肉箱変速方式	インバータ制御		
スライス能力	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		
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

フレッシュ チルド ※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

NAS-330E ヘルメスE

スライス能力 35枚～65枚/分

スライス適応温度 -2～+5℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

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

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え・着脱式肉押えローラー
- ●多彩で安全な操作機能

着脱が簡単な肉押えローラー

肉送りコンベヤの着脱が簡単

フットスイッチ(オプション)

丸刃直径 φ390mm

本体仕様

機械寸法	幅1,052×奥行1,118×高1,470mm
機械重量	328kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 15A以上
モータ容量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基
定格消費電力	850W/820W (50Hz/60Hz無負荷)
肉箱変速方式	インバータ制御
スライス能力	35～65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

フレッシュ チルド ※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。

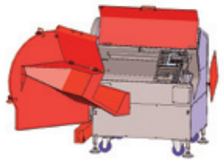
チョップカッター

BOON-360SPⅡ
ポセイドンⅡ

スライス能力 MAX420枚/分

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。

最高速420枚/分 チョップカッターNo.1の歩留まり!! その能力、別次元。


※セーフティセンサ：万が一センサが故障した場合でも、機械は動作しません。

安心・安全重視
- ●受取部が長くなり、刃物に手が届きにくくなりました。
- ●各カバーやカス受け箱の計5ヶ所にセーフティーセンサを搭載し、より安全性を向上しました。

簡単操作のカラー液晶タッチパネル
見やすく、操作しやすいカラー液晶タッチパネル画面で、厚み設定からスライス速度、後端位置決めまですべての作業設定が思いのまま。記憶メモリ、各種チェックモードを内蔵しました。

歩留まり向上(残肉厚み：最小17mm)
ポセイドンⅡでは肉ホルダーの改良により残肉最小17mmを実現。従来よりも歩留まりを更に向上させました。

エアーチャッキングで省力化
ツメ部が自動のエアーチャッキングになっているので、省力化で作業効率がアップします。

当て板装置付
スライス開始時の肉の飛び出しとカールを抑えて、スライスされたブロックを形よく揃えます。

自動押え機能(原木を確実にチャッキング)
チャッキング時に肉を押さえることで原木先端の浮き上がりを防止し、がっちりホールド、最後まで安定した厚み精度を実現、つかみ直しの手間も解消しました。
★自動押え機能無しのオプションもございます。

- ●最高速420枚/分で生産性向上
- ●自動押え機能(原木を確実にチャッキング)
- ●歩留まり向上(残肉厚み：最小17mm)
- ●セーフティーセンサーで安心・安全重視
- ●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
- ●スライス厚みは0.1mm制御
- ●工具なしでツメ部の清掃がラクラク

本体仕様 コンプレッサー別売

機械寸法	幅2,012×奥行1,093×高1,451mm
機械重量	765kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上
モータ容量	刃物用3.7kW 1基 送り用1.5kW 1基(ACサーボ)
定格消費電力	640W (50Hz/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX420枚/分
スライス厚み毎の最大スライス能力	(0)～3.0mm MAX420枚/分 (0)～3.5mm MAX400枚/分 (0)～4.0mm MAX380枚/分 (0)～4.5mm MAX365枚/分 (0)～5.0mm MAX345枚/分 (0)～6.0mm MAX330枚/分 (0)～7.0mm MAX310枚/分 (0)～8.0mm MAX300枚/分 (0)～15.0mm MAX240枚/分 (0)～30.0mm MAX160枚/分
スライス可能寸法	幅360×高200×長700mm 頭出し機能使用時：長600mm
エアー圧・使用量	0.5MPa 30ℓ/分 チューブ外径8mm

フローズン ※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。

チョップカッター BOON-360EV HERA（ヘラ）

スライス能力 MAX380枚/分

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。

高速！歩留まり良好！安全設計！生産性向上を究めたモデル!!

- ●最高速380枚/分
- ●大型カラー液晶タッチパネルで簡単操作
- ●安心・安全重視
- ●エアーチャッキングで省力化
- ●便利な肉頭出し機能付き

本体仕様 コンプレッサー別売

機械寸法	幅1,855mm×奥行1,092mm×高1,446mm
機械重量	665kg
使用電源設備	三相 200V 50/60Hz 30A以上
モータ容量	刃物用:3.7kW 1基 送り用:1.5kW 1基(ACサーボ)
定格消費電力	640W(60Hz/50Hz無負荷)
スライス能力	MAX380枚／分
スライス厚み毎の最大スライス能力	(0)～3.0mm…MAX380枚／分 (0)～4.0mm…MAX350枚／分 (0)～5.0mm…MAX315枚／分 (0)～8.0mm…MAX250枚／分 (0)～15.0mm…MAX200枚／分 (0)～30.0mm…MAX140枚／分
スライス可能寸法	幅360mm×高200mm×長650mm ※頭出し機能使用時:550mm
エアー圧・使用量	0.5Mpa 12ℓ／分 チューブ外径8mm

フローズン

※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。

チョップカッター BOON-360ECⅡ アレスⅡ

スライス能力 MAX315枚/分

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。

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靭なツメ部
- ●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
- ●積込部と受取部とが簡単に開閉でき、清掃ラクラク

本体仕様

機械寸法	幅1,742×奥行1,091×高1,445mm
機械重量	620kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上
モータ容量	刃物用 3.7kW 1基 送り用 1.5kW 1基(ACサーボ)
定格消費電力	500W (50Hz/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX315枚/分
スライス厚み毎の最大スライス能力	(0)～ 2.0mm…MAX315枚/分 (0)～ 4.0mm…MAX280枚/分 (0)～ 8.0mm…MAX250枚/分 (0)～15.0mm…MAX200枚/分 (0)～30.0mm…MAX140枚/分
スライス可能寸法	幅360×高200×長600mm

フローズン

※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-330 クロノスⅡ

スライス能力 MAX330枚/分

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!

丸刃直径 超鋼 丸刃 φ400mm

- ●最高速330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
- ●歩留まり向上

本体仕様 コンプレッサー別売

機械寸法	幅1,340×奥行3,497×高1,726mm (本体角度20°)
機械重量	約600kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	丸刃用 0.75kW 1基 面板用 0.75kW 1基 送り用 0.75kW 1基 (ACサーボ) 面板厚み調整用 0.1kW 1基 (ACサーボ)
定格消費電力	780W (50Hz/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX330枚/分
スライス厚み	(0)～15mm
スライス可能寸法	幅330×高200mm
エアー圧・使用量	0.5MPa 12.5ℓ/分 チューブ外径8mm

コンベヤ仕様 (標準2.5mタイプ)

コンベヤ寸法	幅736(ベルト幅550)×長2,842×高965mm
コンベヤ重量	約100kg
モータ容量	90W 1基
コンベヤ速度	0～25m/分

フローズン 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。

冷凍スライサー NF-410Ⅱ レア AD

スライス能力 35枚～70枚/分

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。

衛生面、安全性、操作性に優れた冷凍スライサー

フットスイッチ（オプション）

超鋼 丸刃 丸刃直径 φ400mm

- ●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、外周カバー上センサを搭載。
- ●外周カバーが外れていると機械が動作しなくなる、外周カバーセンサを搭載。
- ●ウエイトにロック機構（特許取得）を採用。従来は所定の位置でしか固定できなかったウエイトが、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。
- ●上押えはラクラク操作のワンタッチ式。

本体仕様

機械寸法	幅846mm×奥行1,203mm×高1,577mm
機械重量	約350kg
使用電源設備	三相200V　50/60Hz 20A以上
モータ容量	丸刃用　AC200V　0.75kW 1基
	タンク用　AC200V　1.5kW 1基
定格消費電力	920W/890W（50Hz/60Hz無負荷）
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×高220mm×長460（ウエイト使用時）（幅寄せ有効寸法：最小65mm）
最大肉積載量	23kg/回

フローズン

※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。

冷凍スライサー NF-350Ⅱ レア スマート

スライス能力 40枚～60枚/分

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。

衛生面、操作性に優れた冷凍スライサーを低価格で

丸刃直径 φ363mm

- ●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。
- ●肉箱手前停止機能を搭載。
- ●インバータ制御により、運転がなめらか。

本体仕様

機械寸法	幅700mm×奥行1,083mm×高1,450mm
機械重量	約230kg
使用電源設備	三相200V　50/60Hz 20A以上
モータ容量	丸刃用　0.75kW 1基
	タンク用　0.75kW 1基
定格消費電力	700W/680W（50Hz/60Hz無負荷）
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×高200mm×長385（ウエイト使用時）（幅寄せ有効寸法：最小75mm）
最大肉積載量	23kg/回

フローズン

※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。

高速裁断機 I ONE-420（アイ ワン）

スライス能力 180枚/分

スライス適応温度 ●-8～-5℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

温度コントロールとスピード調整でカールスライスにも対応！

- ●幅400mm長さ630mmのワイドな冷凍食材をスライスすることが出来ます。
- ●(0)～4mmまでの厚み設定であれば、最高速180枚/分でスライス出来ます。
- ●刃物カバーセンサや積載台センサなど計5カ所にセンサを搭載し、安全性にもこだわりました。
- ●薄切りから厚切りまで0.1mm毎に制御。設定どおりの厚みにスライス出来ます。
- ●通常スライス以外に、カールスライスも行えます。

本体仕様　コンプレッサー別売

機械寸法	幅2,500mm×奥行1,250mm×高1,715mm
機械重量	895kg
使用電源設備	三相200V　60Hz/ 50Hz　30A 以上
モータ容量	刃物用：3.7kW　1基 サーボ用：1.0kW　1基 コンベヤ用：0.18kW　1基
定格消費電力	4,900W（50Hz/60Hz無負荷）
スライス能力	最大180枚／分
スライス厚み毎の最大処理能力	≪通常スライス≫ (0)～4.0mm …… 180枚／分 (0)～8.0mm …… 160枚／分 (0)～30.0mm …… 144枚／分 ≪カールスライス≫ (0)～3.0mm …… 最小130～最大168枚/分
スライス可能寸法	幅400 mm×高さ180 mm×長さ630 mm
エアー圧・使用量	0.5MPa　スライス時3ℓ/分　清掃時30ℓ/分　チューブ外径8mm

フローズン

※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

スライス能力 50(60HZ)枚/分　42(50HZ)枚/分

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

丸刃直径 φ340mm

- ●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
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モータ容量	1.1kW 1基
定格消費電力	330W/300W 50Hz/60Hz
スライス能力	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）

フローズン

※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。

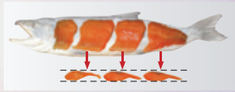
マルチスライサー SSN-180

アポロ

- ●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

身幅設定 特許取得

丸刃直径 ステンレス系 丸刃 φ340mm（特殊表面加工）



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。

スライス能力 MAX70枚/分

スライス適応温度
- 食肉アイテム対象 -3～-1℃
- 水産アイテム対象 -8～-3℃

※ 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!

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（0°）
機械重量	350kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	丸刃用 0.2kW 1基 送り用 0.4kW 1基（ACサーボ） 角度用 1kW 1基（ACサーボ） 左右駆動用 0.4kW 1基
定格消費電力	460W（50Hz/60Hz無負荷）
斜め切断面角度	0°～60°
スライス能力	MAX70枚/分
スライス厚み	（0）～8mm
スライス可能寸法	幅180×高80mm（角度0°）×長700 幅180×高35mm（角度60°）×長700 ※角度によってスライス可能寸法が異なります
エアー圧・使用量	0.5MPa 13.1ℓ/分 チューブ外径8mm ※付属のエアーガン使用時を除く。

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）

フローズン　フレッシュ チルド　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。

高速サーモンスライサー NHS-200

- ●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!

丸刃直径 ステンレス系 丸刃 φ340mm

45°～55°の範囲で任意の斜め切り

オプションでコンベヤ作業台を装着できます。

スライス能力 MAX200枚/分

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

本体仕様

機械寸法	幅1,123×奥行1,380×高1,571mm
機械重量	380kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	丸刃用 0.4kW 1基 面板用 0.4kW 1基 送り用 0.4kW 1基
定格消費電力	560W（50Hz/60Hz無負荷）
斜め切断角度	45°～55°
スライス能力	MAX200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706（ベルト幅400）×長2,060×高890mm	モータ容量	90W 1基
コンベヤ重量	85kg	コンベヤ速度	0～25m/分（無段変速）

フローズン　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。

高速マルチスライサー NYL-160GS

- ●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!

牛ロース50°連続スライス

スライス能力 MAX200枚/分

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

本体仕様

機械寸法	幅760×奥行967×高1,455mm
機械重量	240kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	刃物用 0.4kW 1基（ACサーボ） 送り用 0.4kW 1基
定格消費電力	240W（50Hz/60Hz無負荷）
斜め切断角度	0° ～65°
スライス能力	MAX200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（ベルト幅220）×長1,500×高1,030mm
コンベヤ重量	50kg
モータ容量	90W 1基
コンベヤ速度	0～10m/分（無段変速）

フローズン　フレッシュ チルド　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。

高速角切り機 IKSC-300

スライス能力 MAX1,100回転/分

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・フレー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 替枠別売（1セット標準装備）

機械寸法	幅1,601×奥行741×高1,232mm
機械重量	310kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
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/時（10×10mm適用）

フローズン　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。

ビゼルバ斜め切りフードスライサー A-404FB斜め切り

BIZERBA ［販売終了］

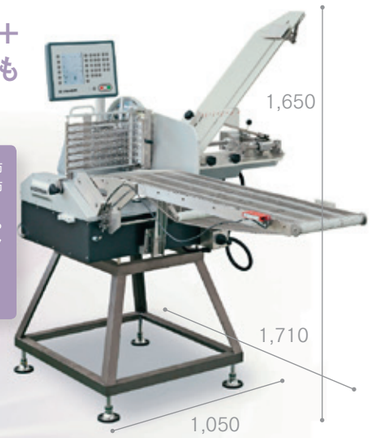
スライス能力 30～50枚/分

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



丸刃直径 φ330mm

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
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モータ容量	0.7kW
斜め切断角度	40°～60°/50°～65° 運転時変更可能
スライス能力	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

40°～65° の範囲で自由に斜め切り
広範な斜め切り用途

スモーク製品
スモークサーモン、タタキ等

冷凍魚切身
サケ、タラ、サワラ、マグロ、カツオ、タイ等

フローズン

※ 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。

卓上斜め切りスライサー NF-280AA

スライス能力 50枚/分（60Hz） 42枚/分（50Hz）

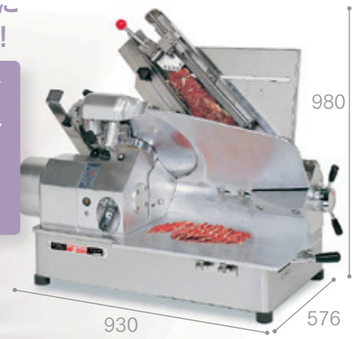
スライス適応温度 -8～-2℃

※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

斜斜丸 Sha-sha-maru アタッチメント

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



丸刃直径 φ340mm

本体仕様

機械寸法	幅930×奥行576×高980mm
機械重量	95kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モータ容量	1.1kW 1基
定格消費電力	330W/300W 50Hz/60Hz
斜め切断角度	20°～45°/ 0°～45°
スライス能力	50枚/分（60Hz） 42枚/分（50Hz）
スライス厚み	（0）～25mm
スライス可能寸法	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）

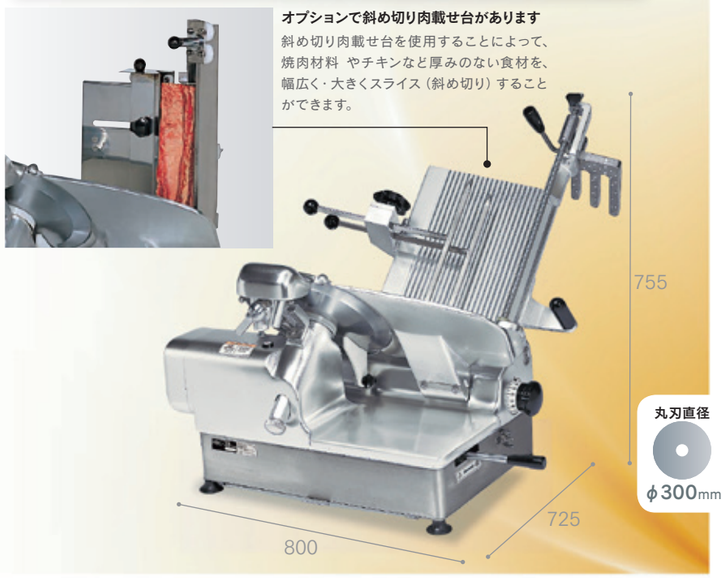
フローズン

※ 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。

スペシャルフードスライサー（自動/手動）
HBC-2S, HBC-2B

スライス能力 **47**(60HZ)枚/分 **40**(50HZ)枚/分

スライス適応温度 ● 食肉アイテム対象 **冷 凍** ● 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。



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。

丸刃直径 φ300mm

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、あわびまで満足のいく切れ味が得られる幅広いマルチスライス機能！

本体仕様

機械寸法	幅800×奥行725×高755mm
機械重量	71kg
使用電源設備	2Sタイプ 三相200V 50/60Hz 2Bタイプ 単相100V 50/60Hz
モータ容量	2Sタイプ 0.75kW 1基 2Bタイプ 0.3kW 1基
定格消費電力	2Sタイプ 195W/175W（50Hz/60Hz無負荷） 2Bタイプ 200W/180W（50Hz/60Hz無負荷）
スライス能力	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)

フローズン フレッシュ チルド
※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。

卓上手動式スライサー
HB-2SH

スライス適応温度 ● 食肉アイテム対象 **冷 凍** ● 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!

- ●ドリップトレイ搭載!
- ●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!

丸刃直径 φ300mm

本体仕様

機械寸法	幅800×奥行725×高705mm
機械重量	52kg
使用電源設備	単相100V 50/60Hz
モータ容量	0.3kW 1基
定格消費電力	200W/180W 50Hz/60Hz（無負荷）
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)

フローズン フレッシュ チルド
※ 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。

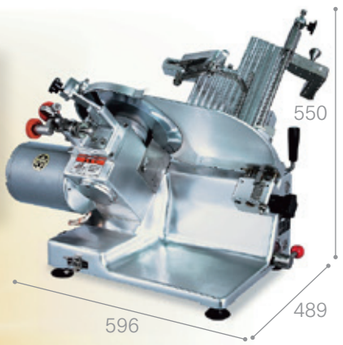
焼豚スライサー（自動/手動）
YBS-1
チャ～スラ

スライス能力 **48**(60HZ)枚/分 **40**(50HZ)枚/分

スライス適応温度 ● 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。

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）で清掃も安全（特許取得）!



丸刃直径 φ234mm

本体仕様

機械寸法	幅596×奥行489×高550mm
機械重量	38.5kg
使用電源設備	単相100V 50/60Hz
モータ容量	0.2kW 1基
定格消費電力	160W/140W（50Hz/60Hz無負荷）
スライス能力	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)

フレッシュ チルド
※ 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。

瞬間スライサー
HS-360

スライス能力 食肉類 **1,800**Kg/時 ハム類 **360**本/時

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

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

- ●安全で正確なスライス可能
- ●材料送り出し、上押え機構とも油圧式自動送り込み方式

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。

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。

2.5mm厚

本体仕様 替枠別売（1セット標準装備）

機械寸法	幅770×奥行1,860×高1,540mm
機械重量	650kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上
モータ容量	刃物用 3.7kW 1基 油圧用 0.75kW 1基
定格消費電力	3000W/2900W（50Hz/60Hz無負荷）
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

フレッシュ チルド
※ 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。

つみかさねフードスライサー
HL-Ⅱ

スライス能力 **80～85**枚/分

スライス適応温度 ● 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、ブザーでお知らせ
- ●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

丸刃直径 φ340mm

本体仕様

機械寸法	幅585×奥行500×高850mm
機械重量	63kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
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

フレッシュ チルド
※ 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。

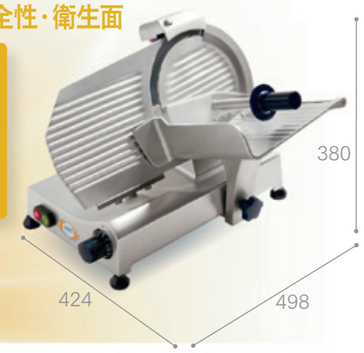
フードスライサー
J-250

スライス厚み **0～13**mm

スライス適応温度 ● 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。

ヨーロッパで認められた高級品。優れた耐久性・安全性・衛生面

- ●オールアルミ製で、掃除が簡単で衛生的です。
- ●丸刃は、特殊ステンレス製を使用しております。切れ味は抜群、長い間お使いいただけます。
- ●しゃぶしゃぶ、すきやき、野菜にも最適な万能タイプです。
- ●丸刃の研磨は女性の方でも簡単にできます。



丸刃直径 φ250mm

本体仕様

機械寸法	幅498×奥行424×高380mm
機械重量	17kg
使用電源設備	単相100V 50/60Hz
モータ容量	140W
スライス厚み	0～13mm
スライス可能寸法	幅220×奥行225×高さ160mm
丸刃寸法	250mm

フレッシュ チルド
※ 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。

ビゼルバオートマチックスライサー
VSI-F T Light
VSI-F TW（高速定量モデル）
VSI-F T（高速モデル）

BIZERBA

スライス能力 MAX55枚/分 VSI-F T Light
スライス能力 MAX80枚/分 VSI-F TW・VSI-F T

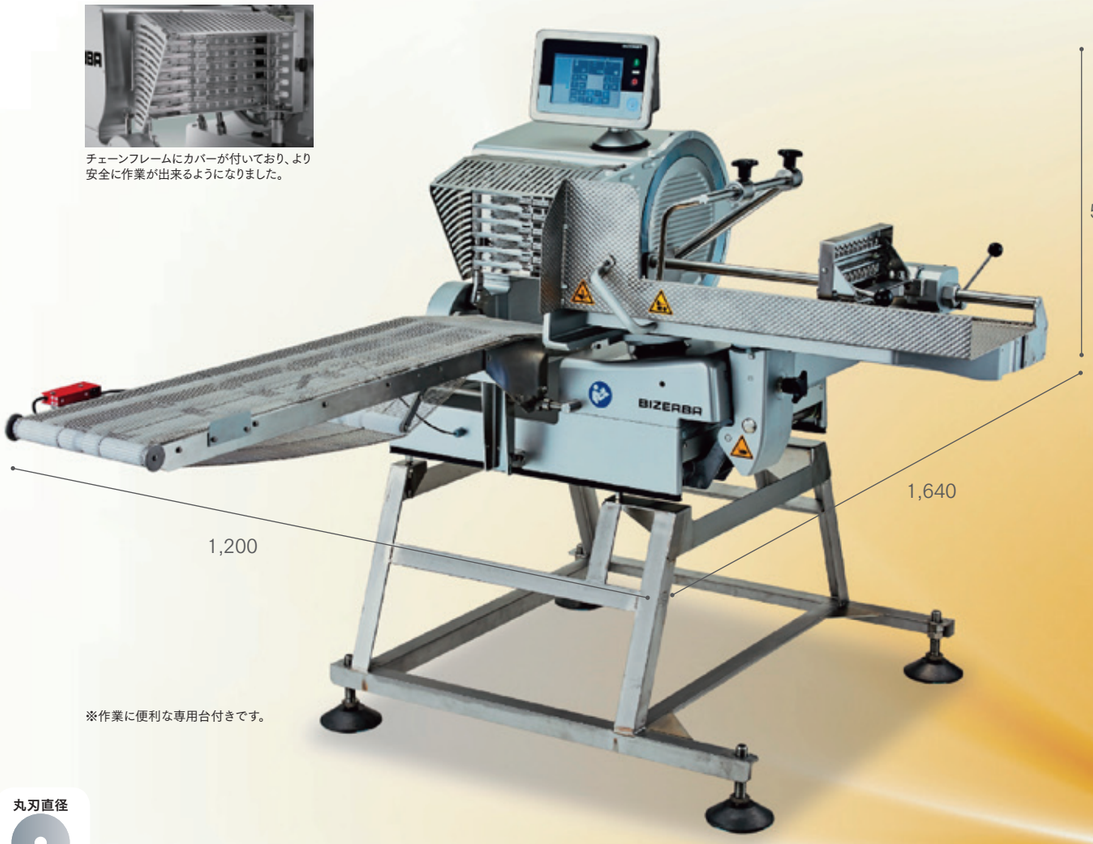
スライス適応温度 ● 加工製品対象 +1～+4℃ ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

自動配列・積み重ね・鱗列が思いのまま！分解かんたん&衛生設計

ハム・ベーコン、チーズなどの鱗列が美しく並びます。

積み重ねもキレイに決まります。

チェーンフレームにカバーが付いており、より安全に作業が出来るようになりました。



※作業に便利な専用台付きです。

丸刃直径 φ330mm

- ●様々な食材をロス無くスライス、極薄0.3mmスライス可能。
- ●スライスに必要なあらゆる設定をタッチパネルで簡単に行うことが出来ます。
- ●ハイグレードクラスのF TとF TWは、生産性を誇る80枚/分の高速タイプです。

本体仕様　（ドイツ・ビゼルバ社製）

型式	VSI-F T Light	VSI-F T	VSI-F TW
機械寸法	幅1,766×奥行1,200×高1,280mm（専用台含む） 幅1,766×奥行1,200×高785mm（本体のみ）		幅1,813×奥行1,200×高1,280mm（専用台含む） 幅1,813×奥行1,200×高785mm（本体のみ）
機械重量	約152kg		約157kg
使用電源設備	単相100V　50/60 Hz		
モータ容量	0.638kW		
スライス能力	30～55枚/分	30～80枚/分	
スライス厚み	0.3～12mm		
スライス可能寸法	○最小/最大φ50/φ180mm □最小/最大50×50/180×240×長600mm		
定量装置	定量装置なし		定量装置付
防水性	IPX5（※）ホースでの水洗い可能		
丸刃回転数	制御機能なし		制御機能付き
メモリー機能	99データ保存	999データ保存	

※最高水温50℃、流水のみ。高圧洗浄不可。中性洗剤推奨。完全防水を保証するものではありません。

※ 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

スライス能力 35～91枚/分

スライス適応温度 ● 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（GSP-HD）

- ●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え機構
- ●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）

GSP-HD 自動/手動
GSP-H 手動

丸刃直径 φ330mm

自動モードでは、品物に合わせてストロークが3ステップ！
大きな品物では最大のストロークで、小さな品物では短いストロークで、品物に合わせて作業中でも切り換えられます。

本体仕様　（ドイツ・ビゼルバ社製）

型番	GSP-HD(自動/手動)	GSP-H(手動)
機械寸法	幅724×奥行570×高544mm	幅725×奥行620×高582mm
機械重量	50kg	43kg
使用電源設備	単相100V 2.6A	単相100V 3.8A
モータ容量	0.26kW　2基	0.38kW　1基
スライス能力	S 35-46-57枚/分 M 46-58-68枚/分 F 68-79-91枚/分 地域や電圧によりスライス能力に影響を与える場合があります。	手動
スライス厚み	(0)～24mm	(0)～24mm
スライス可能寸法	○ 235mm □ 290×188mm	○ 202mm □ 290×126mm

※ 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。

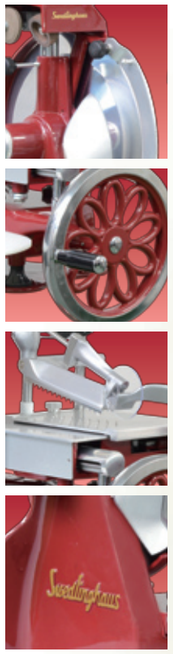
※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

手回しアンティーク調スライサー
AF 300 VOL
イタリア スウェドリンガウス社製

スライス厚み 0～2.5mm

スライス適応温度 ● 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。

「魅せる」スライサー



丸刃直径 φ300mm

- ●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。

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730×奥行730×高795mm
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-32
アルゴス32

処理能力 600(60HZ)kg/時 500(50HZ)kg/時

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ひき肉もきれいに挽くことができます。

お掃除簡単・ステンレス仕様で衛生的！
受皿が簡単に外れ、中板もステンレスなので劣化による異物混入がありません。また、専用の工具を使って、簡単で安全にロールを取り外すことができます。

キャスター付架台
（オプション）

安全対策も万全！
肉投入口にセーフティガードを施し、突棒（標準装備）でのみ操作できる構造に設計されていますので、誤って手や指が入ることがなく、安心して作業できます。受皿を外すと運転が停止する安全装置付です！

ビッグな処理能力
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448mm
機械重量	99.5kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	2.2kW 1基
定格消費電力	330W/300W（50Hz/60Hz無負荷）
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

フローズン　フレッシュ チルド

※ 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

処理能力
320(60HZ)kg/時 270(50HZ)kg/時

- ●ロールのらせん状と長さの工夫により、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

デフレクター（オプション）
肉の飛び散りを防止します

食器トレー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
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	1.5kW 1基
定格消費電力	290W/280W（50Hz/60Hz無負荷）
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

フットスイッチ
（オプション）

フローズン　フレッシュ チルド

※ 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
アルゴスボックス

処理能力
600(60HZ)kg/時 500(50HZ)kg/時

牛肉から冷凍魚までビッグに処理します！

- ●場所をとらないコンパクトスタイル。
- ●フロアー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
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	3.7kW 1基
定格消費電力	460W/440W（50Hz/60Hz無負荷）
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	φ100mm

フローズン　フレッシュ チルド

※ 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 コンパクトミンチ
A-32
BIZERBA

処理能力 450(60HZ)kg/時 375(50HZ)kg/時

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（ビゼルバ社製）

機械寸法	幅325×奥行536×高587mm
機械重量	34kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
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）

フレッシュ チルド

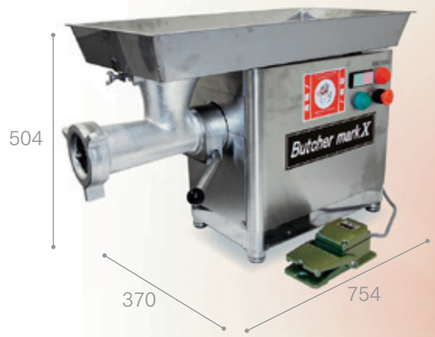
※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

ミートチョッパー
TCA-22X Butcher mark X

処理能力 300~400kg/時

安全対策万全のスーパーチョッパー

- ●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



本体仕様

機械寸法	幅370×奥行754×高504mm
機械重量	77kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モータ容量	1.5kW
処理能力	300～400kg/時
プレート外径	φ82mm

フレッシュ チルド

※ 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

処理能力 500kg/時

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
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
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	φ52mm

フレッシュ チルド

※ 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（60Hz）の処理能力。

処理能力
260(60Hz)kg/時　216(50Hz)kg/時

本体仕様

機械寸法	幅245×奥行590×高440mm
機械重量	32kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A
モータ容量	0.75kW 1基
定格消費電力	120W/95W 50Hz/60Hz
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

フレッシュ チルド

※ 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。

処理能力
150(60Hz)kg/時　125(50Hz)kg/時

本体仕様

	Sタイプ	Bタイプ
機械寸法	幅245×奥行550×高440mm	
機械重量	27kg	
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A	単相100V 50/60Hz 20A
モータ容量	0.3kW 1基	
定格消費電力	120W/95W 50Hz/60Hz	185W/150W 50Hz/60Hz
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	

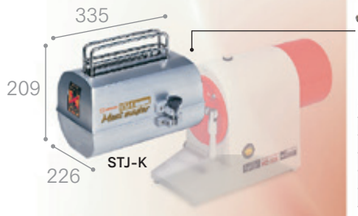
フレッシュ チルド

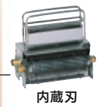
※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することが ありますので、予めご了承ください。

ミートマスター STJ-K

●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

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!




内蔵刃

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

MD-22K型とMS-12型に取り付けられます。

フレッシュ チルド

※ 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 ミートテンダーライザー S-121

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ダーライザー。取替のきく2つのオプションがS-121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 スティーカー
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
消費電力	稼働時：200 ～ 350W アイドリング時：40 ～ 50W
使用電源設備	単相100V 50/60Hz
モータ容量	0.37kW
投入口寸法	幅190×厚30mm
替刃カセット（別売り）	●スティーカー S-011 刃数：右41、左41 刃列ピッチ3.5mm/2列 ●スレンダー S-021 4mm又は6mm又は8mm

フレッシュ チルド

※ 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。

ミートテンダーライザー 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ダーライズしますと、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420×奥行435×高950mm
機械重量	22kg
ブレード	544本（34列）
最大テンダーライズ寸法	幅250×厚115mm

フレッシュ チルド

※ 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。

ミートテンダーライザー ジャカードミニ

NSF

3P

本体仕様（アメリカ・ジャカード社製）

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

フレッシュ チルド

※ 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。

マインカ 油圧スタッファー FC-12, FC-20 FC-30

●蓋ロック機能により蓋の開閉が楽々。
●圧力調整（速度）が容易な新型調整ピストン方式、
●フットレバースイッチ方式により生産性が高い。
●耐腐食性、耐久性に優れたアルミ合金とステンレス製。
●ステンレス製シリンダーで、食品接触部は水洗い可能。
●材料はスムーズに押し出されるので加熱、変色がない。
●ピストンは取り外し可能で、洗浄が簡単。
●ノズルの取り替えはワンタッチ。

本体仕様（スペイン・マインカ社製）

型番	FC-12	FC-20
機械寸法	幅429×奥行421×高1,050mm	幅537×奥行435×高1,107mm
機械重量	70kg	90kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz	
モータ容量	0.55kW	0.92kW
充填容量	12L/回	20L/回
ノズル外径	φ12mm・φ20mm・φ30mm	

型番	FC-30
機械寸法	幅576×奥行492×高1,203mm
機械重量	134kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モータ容量	1.29kW
充填容量	30L/回
ノズル外径	φ12mm・φ20mm・φ30mm

フレッシュ チルド

※ 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。

マインカ ツイストリンカー PR-360

●弊社指定の油圧スタッファーに接続し、ソーセージのひねりを自動化できます。
●ポーションサイズは15g以上で、自由に設定。
●ミンチ肉（粗めのお肉）に最適です。
●デジタルタッチパネルで簡単調整。
●ツイストの有無を選択することができます。
●コンパクトでキャスター付き。
●天然腸、コラーゲン、人工ケーシングに対応。

本体仕様（スペイン・マインカ社製）

機械寸法	幅731×奥行574×高1470mm
機械重量	73kg
使用電源設備	単相 100V 50Hz/60Hz 8.1A
モータ容量	0.9kW
標準付属ノズル	φ12mm（長さ 250mm） φ15mm（長さ 285mm） φ17mm（長さ 285mm）
オプションノズル	φ10.4mm（長さ 250mm） φ20mm（長さ 285mm） φ25mm（長さ 285mm）

フレッシュ チルド

※ 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
●3,000回/分の高速回転により、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枚刃付き）

本体仕様（スペイン・マインカ社製）

型番	CM-21
機械寸法	幅1,030×奥行710×高980mm
機械重量	165kg
使用電源設備	三相200V 50Hz/60Hz
モータ容量	ナイフ 3.9kW　ボウル 0.18kW
ボウル	22L　高速20回/分・低速10回/分
ナイフ	6枚　高速3000回/分・低速1500回/分

型番	CM-41
機械寸法	幅1,380×奥行910×高1,080mm
機械重量	320kg
使用電源設備	三相200V 50Hz/60Hz
モータ容量	ナイフ 8.1kW　ボウル 0.5kW
ボウル	40L　高速20回/分・低速10回/分
ナイフ	6枚　高速3000回/分・低速1500回/分

フレッシュ チルド　フローズン

※ 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。

ソーセージスタッファー DICK-6L, DICK-9L, DICK-12L, DICK-15L

●手造りソーセージが簡単につくれるコンパクトな手動スタッファー
●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認可機）

本体仕様（ドイツ・ディック社製）

型番	DICK-6L	DICK-9L
機械寸法	幅330×奥行220×高744mm	幅400×奥行260×高985mm
機械重量	14kg	23.5kg
使用電源設備	手動	
充填容量	6.8L/回	9L/回
ノズル外径	Φ12mm・Φ18mm・Φ22mm・Φ30mm	

型番	DICK-12L	DICK-15L
機械寸法	幅400×奥行260×高1,155mm	幅400×奥行260×高1,355mm
機械重量	25kg	26.5kg
使用電源設備	手動	
充填容量	12L/回	15L/回
ノズル外径	Φ12mm・Φ18mm・Φ22mm・Φ30mm	

フレッシュ チルド

※ 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。

マインカ ニーダーミキサー RM-20

ハンバーグやソーセージ、パテ作りに、少量でも均一でなめらかにミキシング出来る、コンパクトな卓上ミキサー!!

●モーター音も静か!
●オールステンレスで衛生的!

とってもコンパクト! とっても優等生!!

本体仕様（スペイン・マインカ社製）

機械寸法	幅560×奥行310×高500mm
機械重量	29kg
使用電源設備	三相 200V 50Hz/60Hz
モータ容量	0.24kW
ボウル容量	20L

フレッシュ チルド

※ 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-350EL

●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629×高1,850mm
機械重量	170kg
使用電源設備	三相200V
電源容量	7.5kW
処理量	（ソーセージ）約15kg

フレッシュ チルド

※ 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。

フラットチャンバー型 真空包装機シリーズ

液体・固体・調理済食品、あらゆる業種の食材を真空パック。量・質・味をそのままに長時間保存。

真空包装の効果

- **コスト削減**　食材のおいしさを閉じ込めて長く保存可能(通常の2～3倍)、食材の廃棄ロスを削減
- **スペース削減**　重ねて保管出来るのでスペースを有効活用
- **人件費効率化**　計画的調理が出来るので最小限の人材で運営
- **販路拡大**　商品を衛生的に流通させることが出来るので、通信販売など販路が拡大

"安心・ラクラク・エコノミー"真空包装機シリーズ 3つのメリット

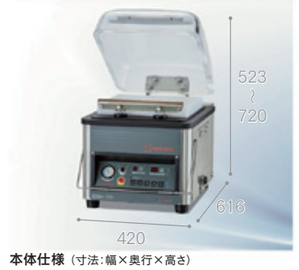
メリット1	**フラットチャンバーだから清掃がカンタン！** 汚れが残りにくく、ずっと衛生的
メリット2	**操作パネルがシンプル！** メモリ機能で初心者でも簡単操作
メリット3	**リーズナブルプライス！** 納得の性能・カンタン便利が詰まってご予算軽減！

真空パック用包材

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。

卓上タイプ　スペースを有効活用できるコンパクトタイプ

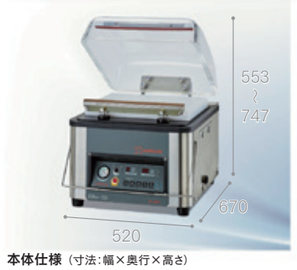
真空包装機 JW-320TF



本体仕様（寸法：幅×奥行×高さ）

機械寸法	420×616×523-720mm
機械重量	60kg
チャンバー内寸法	360×450×160mm
チャンバー内有効寸法	320×350mm
最大シール幅	320mm×1
真空ポンプ能力	21m³/h 50Hz 25m³/h 60Hz
使用油量	32番 0.45L
使用電源設備	単相100V 50/60Hz 20A
消費電力	1.0kW 要：20Aブレーカー単独

真空包装機 JW-420TF



本体仕様（寸法：幅×奥行×高さ）

機械寸法	520×670×553-747mm
機械重量	80kg
チャンバー内寸法	460×500×190mm
チャンバー内有効寸法	420×390mm
最大シール幅	420mm×1
真空ポンプ能力	21m³/h 50Hz 25m³/h 60Hz
使用油量	32番 0.45L
使用電源設備	単相100V 50/60Hz 20A
消費電力	1.0kW 要：20Aブレーカー単独

床置タイプ　大きな商材や大量のパックにも対応できる床置タイプ

真空包装機 JW-480FF

本体仕様（寸法：幅×奥行×高さ）

機械寸法	590×785×1055-1295mm
機械重量	140kg
チャンバー内寸法	520×610×200mm
チャンバー内有効寸法	480×510mm
最大シール幅	480mm×1
真空ポンプ能力	25m³/h 50Hz 30m³/h 60Hz
使用油量	100番 1.0L
使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A
消費電力	2.0kW

真空包装機 JW-600TD

本体仕様（寸法：幅×奥行×高さ）

機械寸法	1240×746×987-1161mm
機械重量	330kg
チャンバー内寸法	610×610×175mm
チャンバー内有効寸法	470×480mm
最大シール幅	475mm×4
真空ポンプ能力	63m³/h 50Hz 76m³/h 60Hz
使用油量	100番 2.0L
使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A (推奨設備30A)
消費電力	2.0kW

真空包装機 JW-900FL / JW-900FW

本体仕様（寸法：幅×奥行×高さ）

機械寸法	1044×777×1070-1400mm
機械重量	350kg
チャンバー内寸法	920×620×206mm
チャンバー内有効寸法	840×510mm
最大シール幅	手前 800mm×1／左側 560mm×1
真空ポンプ能力	100m³/h 50Hz 120m³/h 60Hz
使用油量	100番 2.0L
使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A (推奨設備30A)
消費電力	2.7kW

本体仕様（寸法：幅×奥行×高さ）

機械寸法	1044×755×1070-1390mm
機械重量	350kg
チャンバー内寸法	920×620×206mm
チャンバー内有効寸法	780×560mm
最大シール幅	左側 560mm×1／右側 560mm×1
真空ポンプ能力	100m³/h 50Hz 120m³/h 60Hz
使用油量	100番 2.0L
使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A (推奨設備30A)
消費電力	2.7kW

※高さが100㎜を超える商品を真空する際は、シリコンバーから50㎜以上離して真空する事　※まな板を使用する際は1枚あたり20㎜の高さが加算されます。
※ 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。

スイス・バックスター社製

VAC-STAR®

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。

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。

バックスター 真空包装機 mini-VAC

本体仕様 BV

機械寸法	幅260×奥行400×高250mm
機械重量	20kg
チャンバー内寸法	220×280×55mm
最大シール幅	205mm
真空ポンプ	4m³/h
消費電力	単相100V 0.2kW

バックスター 真空包装機 S210

本体仕様 DBV GX

機械寸法	幅380×奥行430×高350mm
機械重量	45kg
チャンバー内寸法	335×320×60mm
最大シール幅	320mm
真空ポンプ	10m³/h
消費電力	単相100V 0.8kW

バックスター 真空包装機 S223

本体仕様 DBV GX

機械寸法	幅490×奥行520×高450mm
機械重量	70kg
チャンバー内寸法	445×410×120mm
最大シール幅	425mm
真空ポンプ	21m³/h
消費電力	三相200V 1.0kW

バックスター 真空包装機 S223L

本体仕様 DBV GX

機械寸法	幅490×奥行620×高450mm
機械重量	76kg
チャンバー内寸法	445×510×120mm
最大シール幅	425mm
真空ポンプ	21m³/h
消費電力	三相200V 1.0kW

バックスター 真空包装機 S225

本体仕様 GX

機械寸法	幅560×奥行595×高460mm
機械重量	82kg
チャンバー内寸法	510×480×125mm
最大シール幅	2×460mm
真空ポンプ	21m³/h
消費電力	三相200V 1.6kW

バックスター 真空包装機 S225 SB

本体仕様 DBV

機械寸法	幅560×奥行595×高455mm
機械重量	84.5kg
チャンバー内寸法	510×480×125mm
最大シール幅	490mm
真空ポンプ	21m³/h
消費電力	三相200V 1.6kW

バックスター 真空包装機 S225XXL

本体仕様 DBV

機械寸法	幅1,010×奥行455×高420mm
機械重量	103kg
チャンバー内寸法	950×330×120mm
最大シール幅	長：860mm 短：270mm
真空ポンプ	21m³/h (23m³/hの能力)
消費電力	三相200V 2.0kW

真空包装機 FJ-500XL

最大シール幅 395mm（バー長さ410mm）

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。

◆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。

本体仕様

機械寸法	幅500×奥行660×高490mm
機械重量	70kg
使用電源設備	単相100V 50Hz/60Hz 20A
チャンバー内寸法	430×500×85mm
最大シール幅	395mm(バー長さ410mm)
真空ポンプ	24m³/h(60Hz時)
消費電力	1.0kW 要：20Aブレーカー単独

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（米国食品医薬品局）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。

型式＼項目	VG32	32番相当品	100番相当品
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	○	○	×

※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相当品はございますので、お問い合わせ下さい。

※ 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。

ターボバック包装機
M-40/50/60 L-10/30/40

TURBOVAC
QUALITY VACUUM SYSTEMS

本体仕様　M-40

シール長	L	620mm
	S&S(KK)	520mm×2
最大高さ		200mm
チャンバーサイズ		620×505×200mm
外形寸法		幅718×奥行757×高1,123mm
機械重量		180kg
真空ポンプ		63㎥
センサーコントロール		○
ガス封入		○

本体仕様　M-60

シール長	L	1,020mm
	S&S(KK)	620mm×2
	L&S(KL)	980mm+520mm
最大高さ		200mm
チャンバーサイズ		1,005×605×200mm
外形寸法		幅1,118×奥行855×高1,135mm
機械重量		280kg
真空ポンプ		100㎥
センサーコントロール		○
ガス封入		○

本体仕様　L-10

シール長　L	620mm×4
最大高さ	230mm
チャンバーサイズ	620×520×230mm
外形寸法	幅1,440×奥行914×高1,205mm
機械重量	350kg
真空ポンプ	100㎥
センサーコントロール	○
ガス封入	○

本体仕様　L-40

シール長　L	920mm×4
最大高さ	270mm
チャンバーサイズ	920×870×270mm
外形寸法	幅2,047×奥行1,265×高1,185mm
機械重量	720kg
真空ポンプ	300㎥
センサーコントロール	○
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。

ベルト脱着式 真空包装機
YB35-70

本体仕様

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
シーリングバー数	1本
シーリング有効寸法	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	50Hz:160m³/h　60Hz:190m³/h
能力	3～4回/分
電気容量	三相200V 50Hz:5.5kW　60Hz:8.1kW

テーブルタイプ包装機
TVS5000, 8400A, 8600H

本体仕様

機械寸法	幅760×奥行812×1,474mm
機械重量	210kg
チャンバー内寸法	590×450×100mm
シーリングバー数	1本
シーリング有効寸法	590mm
ガス封入機能	なし
バキュームポンプ	63m³/h
能力	2-3/分
電気容量	三相200V　3.1kW

本体仕様

機械寸法	幅1,080×奥行820×1,425mm
機械重量	240kg
チャンバー内寸法	920×400×100mm
シーリングバー数	1本
シーリング有効寸法	920mm
ガス封入機能	なし
バキュームポンプ	63m³/h
能力	2-3/分
電気容量	三相200V　3.3kW

本体仕様

機械寸法	幅1,080×奥行992×1,605mm
機械重量	300kg
チャンバー内寸法	920×600×250mm
シーリングバー数	2本
シーリング有効寸法	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	100m³/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。

段ボール箱自動開梱機
ABOT（アボット） M1

ROBOTICA INC

処理能力　デュアル 最大750箱/時　シングル 最大450箱/時

煩雑な据付工事は不要、プラグ・アンド・プレイ設計、すぐ稼働可能

選べるカットパターン

前後工程を効率化出来る豊富なオプションも提供可能

●デパレタイズ　●取り出し装置　●空箱処理（搬出ライン、プレス機）

ランダム投入可能

事前に登録したワークの種類を自動判定するので、サイズごとの仕分けや、設定変更も不要でランダム投入が可能です

安全性向上

開梱作業の安全性向上はもちろん、ブレード交換も完全自動なのでより一層安心です

● ABOT M1とは

信頼性の高いFANUC社製6軸ロボットハンドと、高精度の画像解析システムを中心に構築された、次世代型の段ボール箱自動開梱機です。

● 変形した箱にも対応可能

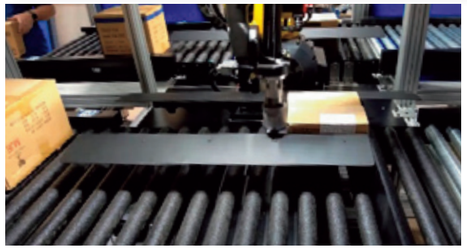
ABOT M1は高精度の画像解析システムと3D測定により、輸送中の衝撃や水濡れによって変形した箱（※）でも、常に正確で美しい開梱を実現します。※許容範囲あり

● 内容物を傷つけない

最適な切断深度の記憶と、上面直下の空間がある部分の切断により、内容物を傷つけることなく開梱します。

● 拡張可能な2タイプ

処理量により、シングルラインのM1-Sとデュアルラインの M1-Dのいずれかを選択可能。導入後の拡張も可能です。



本体仕様

機械寸法	幅3,158×奥行2,149×2,389mm
対応箱サイズ	最大：L 760mm × W 500mm × H 600mm 最小：L 150mm × W 100mm × H 50mm オーバーサイズ：L 1010 × W 660 × H 660mm
動力	3相 AC200V 50/60Hz シングル 4.5kWh　デュアル 6.0kWh
重量	シングル 820kg　デュアル 1150kg

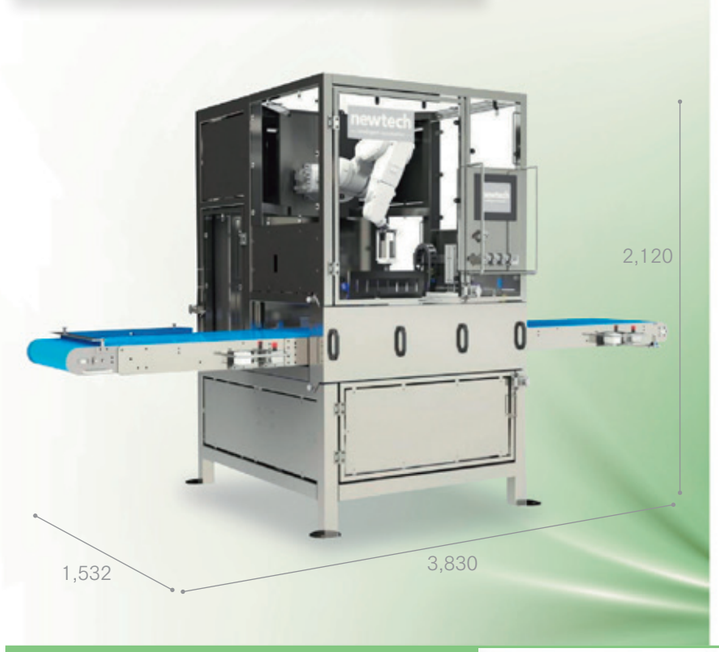
※2012年米国産業用ロボット安全規格に準拠した対人安全対策
※炭化タングステンコーティング金属ブレードで切れ味長持ち
（※）標準3800メートル毎に交換
※米国特許、国際特許取得

※ 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。

超音波カッター ロボソニック

newtech
— intelligent automation —

処理可能製品
●シートケーキ・ラウンドケーキ・ロールケーキ
●ブロックチーズ・ラウンドチーズ



超音波切断技術の高精度ロボットカッター

- ●2万ヘルツの超音波チタンブレード搭載で、つぶれやすいケーキやサンドイッチ、くずれ易いミルフィーユ、粘り気のあるチーズ等のカットに最適
- ●6軸ロボットによる高いカット精度
- ●簡単操作のインターフェースと編集しやすいプログラムを備えたHMIタッチスクリーン搭載
- ●加工製品のサイズに合わせたブレードに自動交換（オプション）
- ●エアドライヤーを含む一体型洗浄システム付き
- ●メーカーからの遠隔オンラインサポートが可能
- ●ダブルロボット仕様にも拡張可能

本体仕様

機械寸法	（連続投入式）幅3,830mm×奥行1,532mm×高2,120mm （バッチ式）　幅1,275mm×奥行1,560mm×高2,185mm
機械重量	（連続投入式）720kg （バッチ式）　650kg
使用電源設備	（連続投入式）三相　200V　50/60Hz　16A以上 （バッチ式）　単相　200V　50/60Hz　16A以上
モータ容量	刃物用：3.7kW　1基 送り用：1.5kW　1基（ACサーボ）
定格消費電力	1,200W
コンベア変速方式	インバーター制御
処理可能寸法	（連続投入式） シートケーキ：幅900mm×奥行700mm×高120mm ラウンドケーキ：直径360mm×2個 （バッチ式） シートケーキ：幅1,200mm×奥行750mm×高120mm ラウンドケーキ：直径750mm×高120mm

※ 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。

チーズブロックシュレッダー FS40(A)

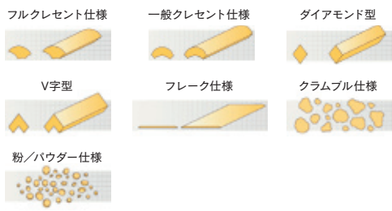
DEVILLE TECHNOLOGIES

処理能力 2,700kg~5,500kg/時

チーズ原料ブロック全自動シュレッダー

Deville Technologies（デヴィルテクノロジーズ社）のFS40A型チーズシュレッダーは、フルサイズのチーズ原料をそのままシュレッド加工できるクラスの代表モデルです。米国農務省USDA（乳製品部門）の承認を得た衛生設計、作業者にとっては最高の安全性をご提供します。加工する原材料の投入工程から理想的な製品まで幅広い対応ができます。

カットパターン

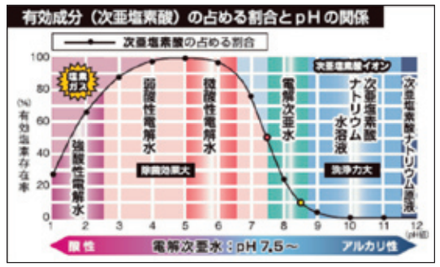


本体仕様

機械寸法	幅3,039×奥行1,341×高2,018mm
使用電源設備	三相200V　50/60Hz
歩留まり率	99.5～99.7%以上（7時間加工の場合）
処理能力	幅558mm×奥行330mm×高215mmのブロック
モーター	防水仕様　IP65取得

※ 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。

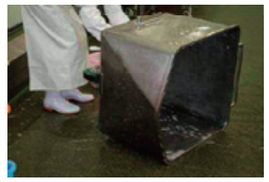
次亜塩素酸水



次亜塩素酸水とは

コロナウイルスをはじめ、インフルエンザウイルス、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌O-157、芽胞菌、黒カビをも除菌する力のある優れた水溶液です。食品添加物に認可されており、微酸性で最も除菌効果を発揮します。低濃度のため錆やニオイ、手荒れを生じさせにくいところが特徴です。

使用例


機械・器具の洗浄

場内の洗浄

食材の洗浄

畜舎の洗浄

機器一覧

KSAW-S01

本体仕様

電源	単相AC100V　50/60Hz
定格消費電流	2.2A
外形寸法	幅415mm×奥行146mm×高410mm
質量	約11kg(乾燥時)
給水 水質	食品製造用水レベル ※井水等、受水槽より高度100ppm以下
給水 圧力	0.17～0.75MPa
給水 給水口・取水口径	φ15(ホース)
水温	5～30℃
使用環境温度	5～35℃
使用環境湿度	35～85%RH
有効塩素濃度	40±15ppm（固定）
pH値	pH5～6.5
生成量	約10L/min
原料	希塩酸（メーカー指定）
原料消費量	約420ml/時
希塩酸タンク容量	1L
電解槽交換時期	電解時間1,000h
定期交換部品	電解槽、チューブポンプ等

KSAW-M01

本体仕様

電源	単相AC100V　50/60Hz
定格消費電流	12A
外形寸法	幅900mm×奥行600mm×高1,400mm
質量	約136kg(乾燥時)
給水 水質	食品製造用水レベル ※井水等、受水槽より高度100ppm以下
給水 圧力	0.15(動圧)～0.74MPa
給水 給水口・取水口径	20A(HIVP管接続)
排水 オーバーフロー口径	30A(HIVP管接続)
排気 ガス排気口径	25A(屋外排気)
水温	5～30℃
使用環境温度	5～35℃
使用環境湿度	35～85%RH
有効塩素濃度	30±15ppm(固定)
pH値	pH5～6.5
生成量	1～40L/分
原料	希塩酸（メーカー指定）
原料消費量	約540ml/時　※水質により変更の場合あり
装置内タンク容量	100L(微酸性次亜塩素酸水)
装置外タンク容量	50L(希塩酸)
電解槽交換時期	電解時間5,000hまたは1年
定期交換部品	電解槽、定量ポンプ等

NDX-1500PLB
セリウスソフト水生成装置

本体仕様

外形寸法	幅974mm×高1,275mm×奥行553mm(配管含む)
質量	約80kg（乾燥）
動力	AC100V 4.4A 50/60Hz
使用環境湿度	35～85%RH（結露無き事）
給水方式	給水口 PVCユニオン(ネジ式)PT3/4"(20A) 吐水口 PVCユニオン(ネジ式)PT3/4"(20A)
使用水	水道法水質基準に適合した硬度80以下の水
使用流体温度	5～35℃（凍結無き事）
使用可能水圧	0.25～0.75MPa(常時0.25MPa以上必要です) (付属の減圧弁0.25MPa同梱)
生成量	最大約1,500(±120)L/h
使用可能水量	5～25L/分
有効塩素濃度	約100,200mg/L(ppm)2段階切換[標準仕様] 約50,100mg/L(ppm)2段階切換[低濃度仕様]
pH値	pH可変設定式(原水±0.5)
原材料	次亜塩素酸Na、希塩酸
安全装置	pH測定装置・添加液渇水センサー・ 給水量監視・漏電センサー・液漏れセンサー・ 添加液ポンプ動作監視

NDX−65KM-H
ウェルクリーン・テ・プラス

本体仕様

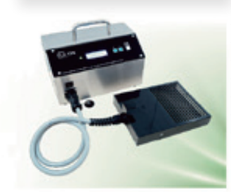
外形寸法	幅240mm×奥行201mm×高350mm
質量	約5.5kg(乾燥)
動力	AC100V 2.7A 50/60Hz
使用環境温度	0～35℃(凍結不可)
給水方式	元止め式
使用水	水道法水質基準に適合した硬度80以下の水
使用可能水圧	0.15～0.5MPa（0.2MPa以上は減圧弁使用）
生成量	1.5L添加液で約500L
有効塩素濃度	50～70ppm ※仕様変更により80ppmまで生成可能です
pH値	pH5～6.5(原水pHにより変動します)
運転ON・OFF	光センサー方式・連続運転式(10分)
設定時間	7・10・15・60秒/10分
生成量指定	量設定は無し
原材料	ハイクロソフト水専用添加液(ペットボトル方式)
消耗品の寿命	1日25L使用にて約2年間 (水質・水量により異なります)

RSW-P-2400-S-A32
サラファイン

本体仕様

電源	単相AC100V　50/60Hz
消費電力	最大800VA
外形寸法	幅500mm×奥行700mm×高1600mm
質量	約90kg(乾燥時)
給水 水質	内容成分による
給水 pH	—
給水 圧力	最大0.6MPa
給水 給水口	25A
水温	5～40℃（凍結なきこと）
使用環境温度	5～40℃
使用環境湿度	35～85%RH（結露なきこと）
有効塩素濃度	20～200ppm
pH値	pH5.5～7.5
生成量	600～2,400L/h
原料	次亜塩素酸Na,pH調整剤用薬剤
原料消費量	濃度・使用流量および水質による
定期交換部品	メーカー推奨1年間

NATURAL ELEION



本体仕様

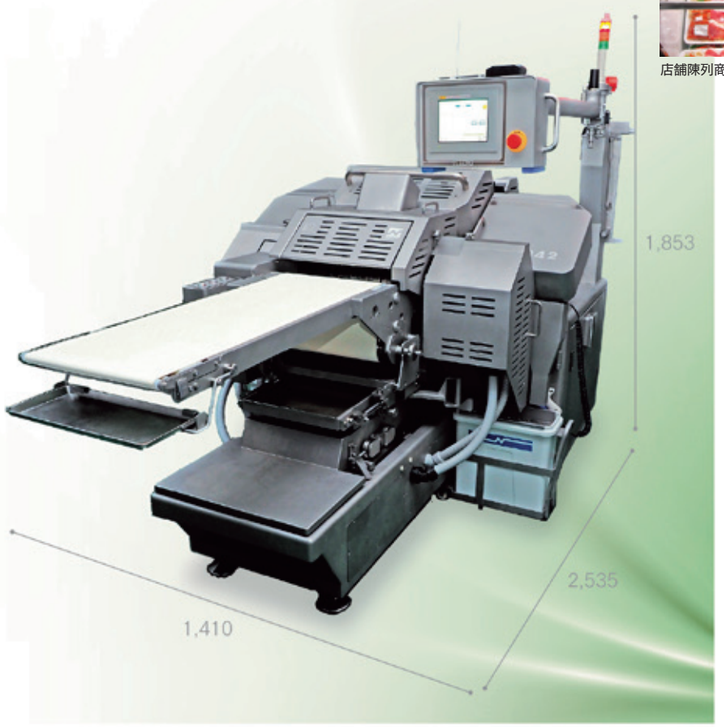
電源	単相AC100V　50/60Hz
消費電力	最大300W
本体寸法	幅260mm×奥行152mm×高152mm
電極寸法	幅160mm×奥行150mm×高10mm
質量	約3218g
有効塩素濃度	600ppm
生成量	10L/10分
原料	水道水、食塩
原料消費量	10L/水道水10L、食塩150g

ベンディングスライサー AZ-342

「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.

スライス回数 40~60回(ベンディング時)/分×2列 30~70回(ベンディングなし)/分×2列

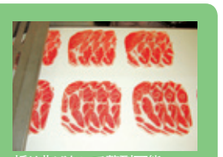
スライス適応温度 ●-1~+5℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。



店舗陳列商品サンプル ①

店舗陳列商品サンプル ②

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

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本mm
スライス厚み	1~20mm
スライス回数(能率)	ベンディング時:40~60回/分×2列 ベンディングなし:30~70回/分×2列
動力	AC200V 2.96kW
機体寸法(据付状態)	W1,410×L2,535×H1,853mm
機体重量(据付状態)	1,150kg

※ 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

スライス回数 20~60回/分(無段階切り替え)

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

歩留まり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	W1,410×L2,870×H1,265mm
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。

FMG-307Pライン 全自動ライン

本体仕様 FMG-307Pライン(全自動ライン)

型番	MP-117(トレーディスペンサー付)	TC-093	VC-301AV	FMG-307P
機械寸法	2,035(W)×1,676(D)×1,750(H)mm	1,217(W)×1,215(D)×1,640(H)mm	435(W)×776(D)×2,442(H)mm	1,354(W)×3,816(D)×2,224(H)mm
機械重量	900Kg	615Kg	360Kg	2,800Kg
動力	3相200V 0.1kW (インバータ制御 巾寄コンベヤ) 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) バドル用:3相200V 0.4kW	3相200V 1.5kW	リフター部:3相200V 0.4kW(ブレーキ付) カッター部:3相200V 3.7kW(ブレーキ付) 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=50~200mm(カット長さ) N=4,200パック/h(MAX)(処理数)	適用トレイサイズ: 100~210(W)×120~250(L)×27~40(H)mm 処理能力:70パック/min(MAX)	タブ容量:80L(満水時) 処理能力:220~560Kg/h(22) 190~470Kg/h(12相当) 430~1,130Kg/h(32) ボーンコレクター標準装備 (自動アウトサイド方式)	タブ容量:260L(満水時) 処理能力:2,000kg/h バドル付	リフター部 ブロック最大寸法: 520(W)×220(H)×600(L)mm ミキサーグラインダー部 ヘッド仕様:エンタープライズ#42 排出能力:1,250~2,500kg/h

※ 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。

本体仕様

型番	S-201	C-083	GM-P5	MG-307	F-302A
機械寸法	707(W)×761(D)×680(H)mm(本体部)	480(W)×812.5(D)×1,225(H)mm	924(W)×1,051(D)(一段挽き)/1,119(D)(多段挽き)×1,140(H)mm	1,000(W)×2,455(D)×1,717(H)mm	1,443(W)×2,178(D)×1,203(H)mm
機械重量	100Kg	202Kg	510Kg	1,800Kg	880Kg
動力	3相200V 0.75kW	3相200V 3.7kW	3相200V 11kW・0.4kW	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)	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:114×100mm(小判) 成型能力:360~3,640pcs/h 成型厚み:8~26.5mm (成型サイズ、原料により異なる) 最大成型容量:200cc ホッパー容量:22ℓ	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/ウンガーE 能力:800~1,200kg/h オプション:ボーンコレクター	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:ボーンコレクター	処理能力:3,000kg/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℃ フレークスの厚み×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。

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。

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まりも最高です。

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。

マルチスライサー（工場仕様）
DX-1000

大手コンビニ工場や野菜加工場で活躍中！千切りもスライスも思いのまま！投入口の交換で多彩な処理が可能になる1台です。丸刃遊星回転(特許)による超引き切りにより、カット面はツヤツヤ、鮮度長持ち！

ミニマルチスライサー
MK-A7

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。

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。

バキュームスタッファー
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。

冷却装置付真空タンブラー マイスター
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。

ガス式フライヤー
DF-020

SF-018 2022年1月より販売中止

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ブン（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

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。

エアー・タンク式食品整型機
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型ができます。

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!!
ロスの出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。

スキンナー
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。

簡単操作で鮮度長持ち
デパック解凍・鮮度保持機

あらゆるロスの削減をお手伝い

牛ミンチ：冷蔵保管（4℃/7日間）

菌の増殖・変色・離水を抑えて鮮度長持ち。
チルド品で通常の2倍の期間おいしく保存できます。

デパックの電気エネルギーを食材に与え、
細胞を活性化、酸化を抑制します。

デパックがないとき

デパックがあるとき

冷蔵庫タイプ

※ 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。

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、ボ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。

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、均一のポーションカットで高い評価を得ております。

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。

ステンレスポットミキサー
PT-40SMV

インバーターを搭載しているので、混合槽(ドラム)がゆるやかに回転して材料をいためないソフトな混合。混合ハネが脱着可能で、用途に応じてクシ状ハネ(パスタ調味・春雨サラダなど)棒状ハネ(ワカメほぐし)に交換することが可能です。

液体急速凍結機のパイオニア
２０倍速凍結　リキッドフリーザー

LIQUID FREEZER
凍眠

平成24年度
横浜知財未来企業認定

受賞
日食優秀食品機械賞

世界中の凍結品をドリップ　０%へ

- ●超高鮮度の20倍速急速凍結!
- ●高品質冷凍をよりコンパクトに安価に!
  凍眠ミニ登場!
- ●100V対応小型機新登場!!
  凍眠ミニTM−01

TL-2G

凍眠ミニ
TM-01

投入式食品成形機
NS-60JSX

当社独自の方式を採用。押え板のクランク運動によりホッパー内の材料を手で押すように型へつめ込みます。

ロボ・クープ
ブリクサー−5Plus
(ブレンダー+ミキサー)

液体と固体を同時に粉砕攪拌、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。

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。

ホット&スチーム高温高圧洗浄機
ジェットマンPWH1511

高温少水量＋高温洗浄でとりにくい油汚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。赤外線によるフレーム・コントロールシステムを採用し、安全性を重視した設計となっております。

ジェットマン床面専用アタッチメント
ジェットマン専用のアタッチメントで、デッキブラシのように、床の油汚れを落としていきます。

バッテリー式床面洗浄機
スクラブメイトミニ350Bエコ

バッテリー駆動自動床面洗浄機。
洗浄ブラシ＋バキュームで、落とした汚れを同時に回収していきます。
操作性重視の大型ハンドルを採用し、作業者や作業スペースに合った高さ調整で、だれでもお使いいただけます。
満充電1時間の稼働で、最大1400m²/hの洗浄が可能です。

容器洗浄機
クリーンカット・キララ

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ー洗浄機です。

燻煙調理器
ヘリア24,
ヘリアガストロノーム

出来立ての燻製でお客様を魅了します!
- ●加熱調理と燻煙が、一度の工程で出来ます。
- ●冷燻も温燻も美味しく仕上がります。
- ●誰にでも簡単に操作が出来ます。
- ●安定品質で多品種少量の燻製調理対応。
- ●肉や魚の切り身の燻煙調理に最適です。

食品に付加価値を
味・香・うまみを引き出す
熟成庫
熟成・乾燥・保存

◎高精度な温湿度制御・均一な熟成環境
独自の温湿度制御方式により高精度な温湿度運転を行うことで庫内のどこでも均一に熟成が進み、食材の入れ替えが不要になります。食材の外側のみの乾燥を防ぐ為に、最適な風速(微風)を実現しています。

◎熟成期間の短縮
熟成に最適な低温高湿領域を長期間連続運転することができ熟成期間の短縮を実現します。

◎殺菌機能
85℃1時間の温度運転によりO-157・ノロウィルス菌を死滅させます。

※観測窓はオプション仕様

※ 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

ネットマンⅢ

デリネット

パンラック

10段　20段

プラスティックまな板

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

ミスタースライダーⅡ

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

帽子

白衣　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

※ 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。

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	Φ69mm
#22口径	Φ82mm
#32口径	Φ100mm

包　丁

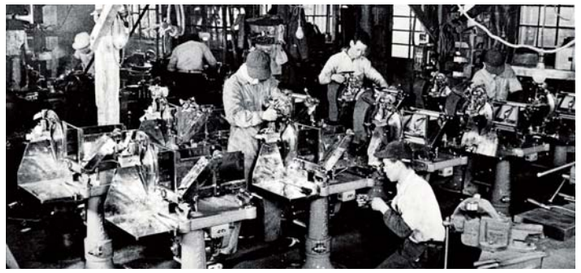
❶ MF-C ボーニングストレート
❷ MF-C ボーニングカーブ
❸ MF-C 頭取り(小)
❹ MF-C 頭取り(中)
❺ MF-C 皮ハギ
❻ MF-C 腸裂頭取中型
❼ MF-C 骨透角(中)
❽ MF-C 骨透丸(中)
❾ MF-C 筋引 240・270・300
❿ MF-C 平切 240・270・300
⓫ 筋引 240・270
（木柄有り・左刃有り）
⓬ 平切 240・270・300
（木柄有り・左刃有り）
平切 330・360
（木柄のみ）
⓭ 小間切 240・270・300
（木柄のみ・左刃有り）
⓮ 平切冷凍 270・300
（木柄のみ）
⓯ 巾広冷凍 270・300
（木柄のみ）
⓰ 滑止付巾広
（木柄のみ）
⓱ 骨透角 150・180
（木柄有り・左刃有り）
⓲ 骨透丸 180
（木柄のみ・左刃有り）
⓳ 頭取り(小) 150
（木柄有り・左刃有り）
⓴ 頭取り(中) 180
（木柄有り・左刃有り）
㉑ 皮ハギ
（木柄有り）
㉒ 腸裂頭取型
（木柄有り）
㉓ 頭取米久型(中)
（木柄のみ）
㉔ 頭取米久型(大)
（木柄のみ）
㉕ チョッパー 120・150・180
（木柄のみ）
㉖ 両手冷凍 300・330
㉗ 背引き鋸 18インチ
㉘ ヤスリ棒
㉙ 仕上砥石 1500・3000
㉚ 中砥石 600・1000
㉛ 荒砥石 120・180

※ 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。

ご 挨 拶

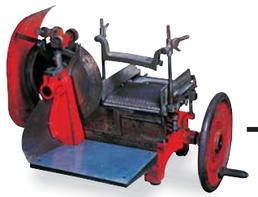
創業者南常治郎は1925年に南常刃物工作所を設立、1929年に南常工作所と改称し、
世界初の薄切り肉用生肉切断機を製造販売しました。弊社は1925年から一貫して
食肉加工を中心とした食品加工業者の皆様と価値共創を行ってまいりました。
2019年には、経営理念を一新し、お客様の利益を共創する、
食を生み出すプロセスに貢献する、世界の食を豊かにすることをミッションとして、
食品加工機械の製造販売だけに留まらず、お客様が販売する商品の企画提案から
お客様の目的に応じた食品工場の設計まで幅広いソリューションを提供しています。
さらにはシャルキュトリーを中心とした食肉加工品販売とイートインスペースを併設した
次世代型精肉モデル店Meat Deli Nicklaus'(ミートデリニクラウス)を大阪福島にオープンし、
町のお肉屋さんの応援団としても活動を続けております。
知恩報恩の精神を胸にこれからも、食における不可能を可能にする企業として、
お客様のため、そして社会のために挑戦を続けてまいります。

代表取締役社長　南 常之



The cutting edge
nantsune

1925



国産第1号食肉切断機
1929

会社概要

社　　名	株式会社 なんつね（2005月5月21日 社名変更）
創　　業	大正14年（1925年10月26日）
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	単体：239名　グループ全体：385名　（2021年5月現在）
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
あべのオフィス	〒545-0051 大阪市阿倍野区旭町1-2-7 あべのメディックス11F 1105 TEL06 (4393) 8390　FAX06 (4393) 8391
営 業 所	東京店・札幌店・旭川SC・新潟店・金沢店・名古屋店・関西支社（大阪・和歌山・神戸）・中国支社（岡山・広島・松江）・高松店・松山店・福岡店・熊本SC

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ー協会会員各社
- 一般社団法人全国スーパーマーケット協会会員各社
- 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）日本ハンバーグ・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、かんき（株）、東輝産業（株）
（株）日伝、エンゼル工業（株）、（株）マサヒロ、キャディ（株）

沿　　革

1925年（大正14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、南常刃物工作所を開業。
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・バーゲル社のハム・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	大阪市生野区巽西足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。後にベ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	中国に北京市と合弁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。
1992年	南 常男会長、藍綬褒章受章。
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弁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。
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弁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 遷化。
2016年	北京南常設立30周年を迎え記念式典を開催。
2017年	自家製ハム・ソーセージ販売店「ミート・デリ・モースト」をオープン。
2019年	大阪・福島にビストロ併設型ミートデリ店「Meat Deli Nicklaus'」「肉屋のビストロにくらうす 福島本店」をオープン IFFA出展 ヘラスパイスシャパンがなんつねグループの一員となる
2020年	「肉屋のビストロにくらうす 梅田エスト店」をオープン

The cutting edge
nantsune

https://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
	あべのオフィス	〒545-0051 大阪市阿倍野区旭町1-2-7 あべのメディックス11F 1105	TEL：06 (4393) 8390	FAX：06 (4393) 8391
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	中国上海市楊浦区延吉東路143号5号楼1楼	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**	57, Daram-ro 40beon-gil, Docheok-myeon, Gwangju-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea	TEL：+82-31-765-2147	FAX：+82-31-765-2149
ヘラスパイスジャパン株式会社 https://www.helajapan.com/		〒302-0127 茨城県守谷市松ケ丘1-4-1 ハウス デス ボーゲンハウゼン	TEL：0297 (46) 0211	FAX：0297 (46) 0212

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

〈PHILIPPINES〉
AUTOMATED PROCESSING & PACKAGING SYSTEMS

OCEANIA

〈AUSTRALIA〉
BARNCO SALES
Moffat Pty. Limited

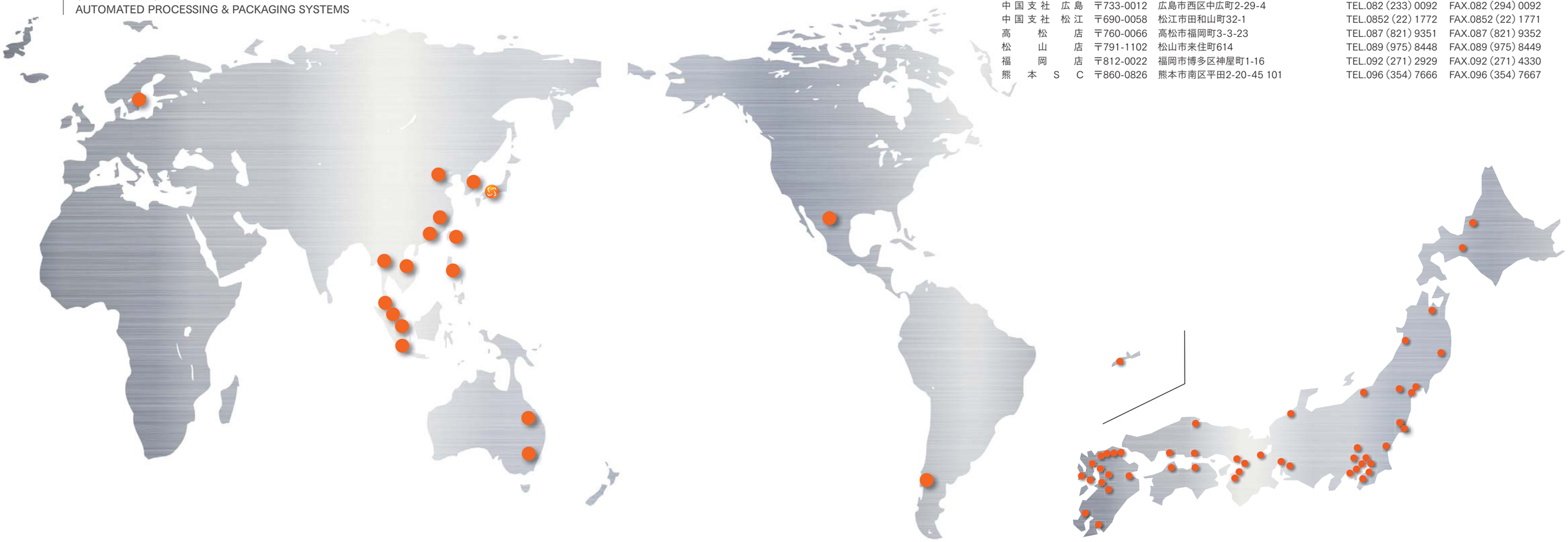
AMERICAS

〈MEXICO〉
Mayekawa de Mexico, S.A. de C.V.

〈CHILE〉
EUROVAC S.A.

EUROPE

〈SWEDEN〉
OSAB



国内代理店

株式会社田崎製作所

★	東京	〒116-0012	東京都荒川区東尾久2-48-10	TEL.03（3895）4301
	青森	〒038-0022	青森市浪館字志田35-13	TEL.0177（66）3353
	秋田	〒010-0825	秋田市柳田字境田165-2	TEL.0188（33）4642
	仙台	〒984-0822	仙台市若林区かすみ町1-20	TEL.022（285）6861
	盛岡	〒020-0832	盛岡市東見前1地割18番	TEL.0196（38）6419
	都山	〒963-0201	福島県郡山市大槻町字針生北91-12	TEL.0249（23）5029
	山形	〒990-2444	山形市南4番町4-10	TEL.023（642）8817
	栃木	〒328-0012	栃木県栃木市平柳町1-32-10	TEL.0282（24）4476

株式会社平井カンパニー

★	東京	〒169-0072	東京都新宿区大久保2-1-3	TEL.03（3202）4481
	札幌	〒003-0812	北海道札幌市白石区菊水上町2条2丁目52-313	TEL.011（876）9051
	仙台	〒981-3106	宮城県仙台市泉区歩坂町71番30号-A	TEL.022（776）2531
	北関東	〒363-0011	埼玉県桶川市北2-3-5	TEL.048（788）4614
	横浜	〒224-0025	神奈川県横浜市都筑区早渕2-1-9	TEL.045（591）3121
	静岡	〒422-8054	静岡県静岡市駿河区南安倍3-10-8	TEL.054（285）5038
	港北センター	〒224-0025	神奈川県横浜市都筑区早渕2-1-9	TEL.045（594）4481
	さいたまセンター	〒363-0011	埼玉県桶川市北2-3-5	TEL.048（788）4614
	平井CSC	〒224-0025	神奈川県横浜市都筑区早渕2-1-9	TEL.045（595）2278
	平井CSCさいたま	〒363-0011	埼玉県桶川市北2-3-5	TEL.048（788）4618

株式会社エム アンド イー

★	東京	〒158-0097	東京都世田谷区用賀3-5-8	TEL.03（3709）0141
	千葉	〒275-0001	千葉県習志野市東習志野8-11-12	TEL.047（409）7272
	埼玉	〒337-0003	さいたま市見沼区深作3-12-12	TEL.048（872）6626

株式会社和田

	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

株式会社安田

	京都	〒601-8457	京都市南区唐橋琵琶町49-2	TEL.075（662）0506

寺本工作所

	大阪	〒546-0031	大阪市東住吉区田辺4-14-2	TEL.06（6621）0136

株式会社ナンカイ

★	本社	〒874-0942	大分県別府市千代町2-8	TEL.0977（22）4221
	筑後店	〒833-0055	福岡県筑後市熊野81-8	TEL.0942（53）5411
	流通センター	〃	〃	〃
	営業本部	〃	〃	〃
	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
	長崎店	〒859-0403	長崎県諫早市多良見町市布2320-130	TEL.0957（43）1426
	熊本店	〒860-0041	熊本市中央区細工町3丁目28	TEL.096（353）5963
	鹿児島店	〒890-0073	鹿児島市宇宿1-22-2	TEL.099（254）6975
	都城店	〒885-0034	宮崎県都城市菖蒲原町34号4番1	TEL.0986（25）0310
	大分店	〒874-0942	大分県別府市千代町2-8	TEL.0977（27）3121

有限会社カバシマ

★	福岡	〒814-0165	福岡市早良区次郎丸2-32-16	TEL.092（862）6300
	久留米	〒830-0059	福岡県久留米市江戸屋敷1-8-5	TEL.0942（37）3792

株式会社イシハラ

★	佐賀	〒849-0937	佐賀市鍋島4-12-16	TEL.0952（31）3629
	長崎店	〒854-0066	長崎県諫早市久山町1543-19	TEL.0957（27）1129

株式会社ナカフク

	沖縄	〒901-2123	沖縄県浦添市西洲2-10-1	TEL.098（875）3131

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	〒921-8844	石川県野々市市堀内3-48-102	TEL.076 (259) 1246	FAX.076 (259) 1297
名古屋店	〒486-0926	愛知県春日井市小野町6-5-8	TEL.0568 (29) 8400	FAX.0568 (29) 8407
関西支社 大阪	〒583-0008	大阪府藤井寺市大井4-17-41	TEL.072 (939) 1555	FAX.072 (939) 1504
関西支社 和歌山	〒640-8112	和歌山市南材木丁3-21-1	TEL.073 (431) 8796	FAX.073 (431) 0036
関西支社 神戸	〒652-0804	神戸市兵庫区塚本通4-1-2	TEL.078 (579) 8640	FAX.078 (579) 8641
中国支社 岡山	〒700-0911	岡山市北区大供本町717-9	TEL.086 (238) 5580	FAX.086 (238) 5811
中国支社 広島	〒733-0012	広島市西区中広町2-29-4	TEL.082 (233) 0092	FAX.082 (294) 0092
中国支社 松江	〒690-0058	松江市田和山町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
松山店	〒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	〒860-0826	熊本市南区平田2-20-45 101	TEL.096 (354) 7666	FAX.096 (354) 7667

nantsune

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

あべのオフィス

〒545-0051　大阪府大阪市阿倍野区旭町1-2-7あべのメディックス11階1105　Tel 06-4393-8390　Fax 06-4393-8391

https://www.nantsune.co.jp

取扱い店

VEGETABLE OIL INK

CLEAN ENERGY　PRINTED WITH SOY INK

この印刷物は環境にやさしい大豆油インキ及び一部クリーンエネルギーを使用して生産しております。

●シルバー

この印刷物は、E3PAのシルバー基準に適合した地球環境にやさしい印刷方法で作成されています
E3PA:環境保護印刷推進協議会
http://www.e3pa.com

507-0692

2021.10.4500