

チョップカッター
BOON-360SP
ポセイドン

なんつねが誇る
最上級モデル!



最高速370枚

コンプレッサーはオプションです。



Poseidon

株式会社 なんつね

最速370枚! プレミアム仕様 **ポセイドン**

ポセイドンの特長

最高速370枚/分(8mm刃:標準仕様)

高精度の8mmステンレス系特殊鋼刃物とACサーボの採用により、均一な超高速スライスを実現。最高速で毎分370枚をスライス。厚みも0.5~30mmまで0.1mm毎に設定可能。作業能力を大幅にアップしました。

最高速での機械振動が少ない

独自の振動対策装置を内蔵。特に最高速スライス時での機械振動が驚くほど少なく、音も静かです。

肉頭出し機能付(検知高さ:最小20mm)

肉ホルダー部のセットがおこなわれますと、頭出しセンサーによって自動的にスライス開始の先端部まで送り込みます。

ツメ部自動化(エア式)

労力削減と効率アップの自動チャッキング。肉を積込んでカバーを閉めると掴み、スライス後リターンすると肉を離し、肉ホルダー内に収容されます。操作ボタンでの作動もでき、送りは0.1mm制御。

歩留り向上(残肉厚み:最小25mm)

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)

当て板装置付(特許取得)

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種類の厚み設定ができる

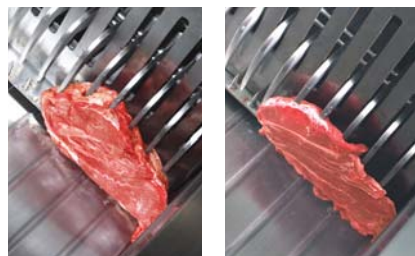
原木を一定厚みにスライスするだけでなく、原木をブロックごとに分けて、異なる厚み設定でのスライスが可能です。
(最大3ブロック)

カラータッチパネルで簡単操作

見やすく操作しやすいカラータッチパネル搭載。マイコン制御の簡単操作で、作業状態や記憶データの照会、機械の状況チェックが一目で把握でき、安全で能率的な作業がおこなえます。



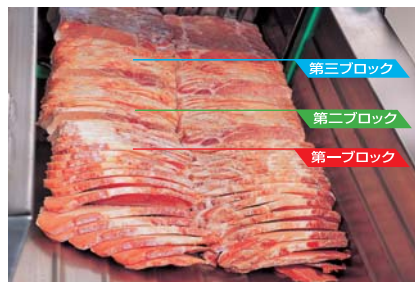
ホルダーのツメ部は自動でホールド



当社従来機の最小残肉 ポセイドンの最小残肉



当て板装置(標準装備)



1ブロックに3種類の厚み設定ができる

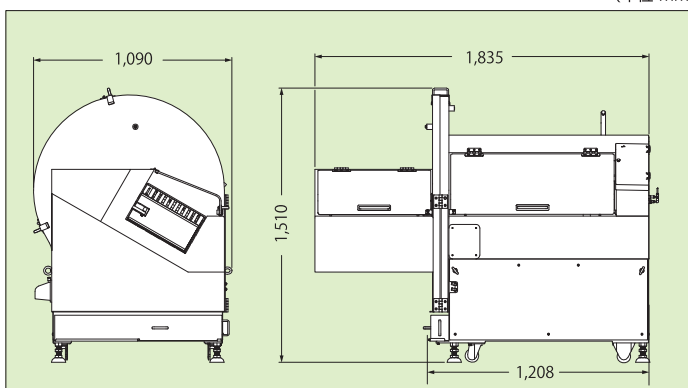
仕様

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 50Hz/60Hz	
モータ容量	丸刃用 3.7kW1基	送り用 1.5kW(ACサーボ)1基
切る肉の厚みと最大スライス能力	0.5~3.0mm.....370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
	0.5~4.0mm.....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(頭出し機能使用時:長600mm)	
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。	
メモリ機能	記憶データ12個(スライスアイテム・スライス厚み・刃物回転数)	

*本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。

外観寸法図

(単位:mm)



株式会社 なんとね

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

東京 ☎03-5385-0641 名古屋 ☎052-471-8151 神戸 ☎078-733-7701 高松 ☎087-821-9351
札幌 ☎011-786-7863 長野SC ☎026-275-7003 岡山 ☎086-264-0268 松山SC ☎089-975-8448
旭川SC ☎0166-49-1005 大阪 ☎072-939-1555 広島 ☎082-233-0092 福岡 ☎092-271-2929
新潟 ☎025-273-7584 和歌山SC ☎073-431-8796 松江 ☎0852-22-1772 熊本SC ☎096-334-5600
金沢 ☎076-241-1216

ホームページ <http://www.nantsune.co.jp> Eメール info@nantsune.co.jp

取扱店