

Nantsume
Only-one Slicing Technology

スペシャルフードスライサー

HBC-2

自動 ← 切替え式 → 手動

毎時2,800枚のハイスピードで、
どんどん切れる、綺麗に切れる。



Sタイプ [三相]
Bタイプ [单相]



株式会社なんつね

ビッグパワーで冷凍肉も、鮮やかにスライス!

HBC-2の特長

ドリフトレイ搭載

スライス時にできる肉クズやドリップが、機械の下に溜まるのを防ぐドリフトレイを標準装備。機械を移動させることなく、トレイを引出すだけで掃除ができます。

ビッグパワーで冷凍肉もスライス

三相750Wのビッグパワーで、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サーです。

腐食や汚れに強いボディ

ボディはアルミ特殊被膜加工仕上で、腐食や汚れに強く、いつも衛生的です。また、使い勝手の良い研磨装置で、丸刃はいつもシャープな切れ味が得られます。

均一な厚みに綺麗にスライス

スライス材料をしっかりと固定する、立体交差式の肉載せ台で、スライスぶれがなく、均一な厚みで綺麗にスライスします。

分解・掃除が簡単で衛生的

丸刃まわりや肉載せ台などの取付け・取外しが簡単におこなえ、洗浄がラクで肉クズやドリップが溜まらず衛生的です。



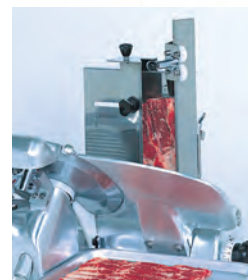
ウエイト操作がしやすい

ウエイト作業が片手でラクにおこなえ、作業効率がグーンとアップしました。



斜め切り肉載せ台(オプション)

斜め切り肉載せ台(オプション)を取付けると、焼肉材料を幅広く・大きく(斜め切り)することができます。



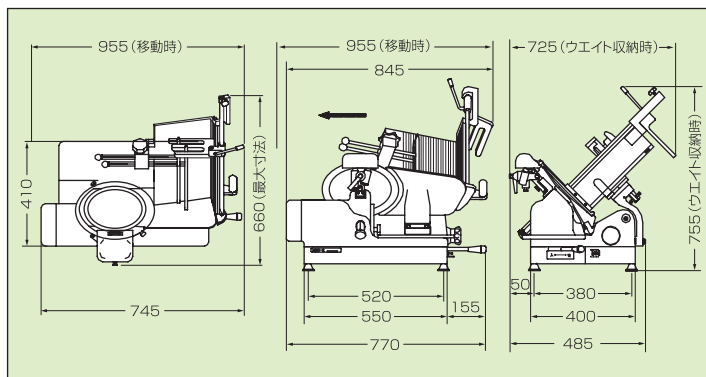
仕様

	HBC-2S(三相)	HBC-2B(単相)
機械寸法	幅725×奥行845×高755mm	
機械重量	71kg	
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz	単相100V 60Hz/50Hz
モータ容量	0.75kW 1基	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(幅寄せ有効寸法:最小37mm)	
スライス適応温度	冷凍肉・加工製品(冷蔵・常温)*肉厚・肉質・形状によって若干異なります。	
丸刃直径	φ300mm	

*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)



株式会社なんつね

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 大阪 ☎072(939)1555 岡山 ☎086(264)0268 高松 ☎087(821)9351
新潟 ☎025(273)7584 和歌山SC ☎073(431)8796 広島 ☎082(233)0092 松山SC ☎089(975)8448
金沢 ☎076(241)1216 神戸 ☎078(733)7701 松江 ☎0852(22)1772 福岡 ☎092(271)2929
名古屋 ☎052(471)8151

株式会社 北海道なんつね

札幌支店 〒065-0022 札幌市東区北22条東16-4-21 TEL.011(786)7863/FAX.011(786)0866
旭川出張所 〒079-8412 旭川市永山2条18-2-29 TEL.0166(49)1005/FAX.0166(49)1006

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



FM 66207/ISO 9001:2008

取り扱い店