

Nantsume
Only-one Slicing Technology

冷凍肉スライサー

NF-385K

ハイ・トック[®]



最高速60枚

手前停止付き
(非常停止付き)

*製品改良のため、予告なく仕様変更することがありますので予めご了承ください。



株式会社なんつね

最速60枚/手前停止付き

NF-385K

NF-385Kの特長

冷凍肉を最高速60枚/分

丸刃モータと肉箱モータを独立駆動とした2モータ2HPの強力なパワーで、最速毎分60枚を抜群のスライス精度で均一な厚みに高速スライス。

肉箱手前停止付き(非常停止付き)

スライス速度を変速しても、肉箱の手前停止位置が変わりませんから作業がスムーズ。非常停止は機械が瞬間に停止する安全回路機構。

無段変速装置で自在なスライス

スライス速度を無段変速でコントロール。スライスする食材の肉厚や肉温・大きさ形状に合わせて薄切りから厚いステーキまで自在なスライスができます。

肉を完璧にホールドする肉載せ機構

最大切断幅385mmのワイドな肉載せ台。上押え板はキックバックのない上下スライド式、肉の大きさに応じて高さは自由に変えられます。三方を完璧に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。

スライサーの安定性が抜群

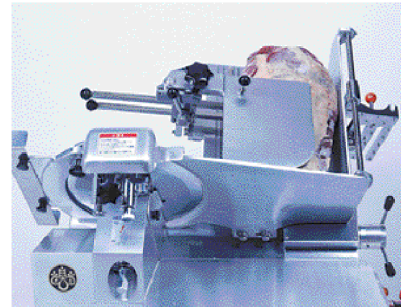
低重心設計と足回りの堅牢化で、高速運転時のスライサーの振れが少なくなり、安定性が向上しました。

安心・安全重視

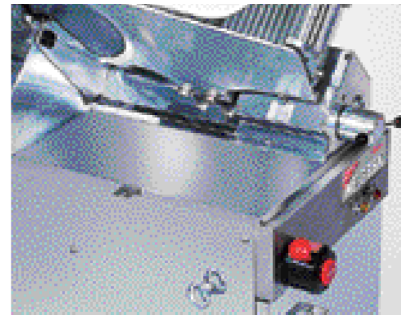
- 丸刃の全周をカバーしましたので刃物露出がなく安全。
- 操作レバーはロック機構が付いた安全な2ノッチ式。スライス作業が安心。
- 電気災害のない操作回路低電圧仕様。安全回路設計付き。

衛生性が高い

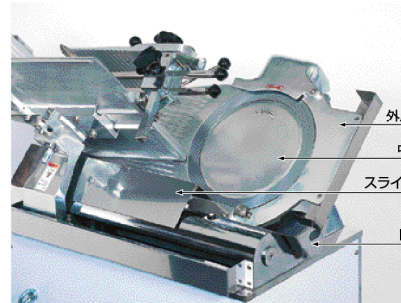
- 刃物裏に肉クズ箱・スライド部にカバーを取付。肉クズの飛散とスライド部へのドリップの付着を防止。肉載せ台下が清潔に保て、掃除もラクラク。
- 肉受けテーブル・丸刃周り・肉載せ台は簡単に分解・洗浄掃除ができ衛生的。



大型肉載せ台で不定形肉もガッチリとホールド。



肉受けテーブルも簡単に取り外せ、前部からの掃除がしやすくなりました。



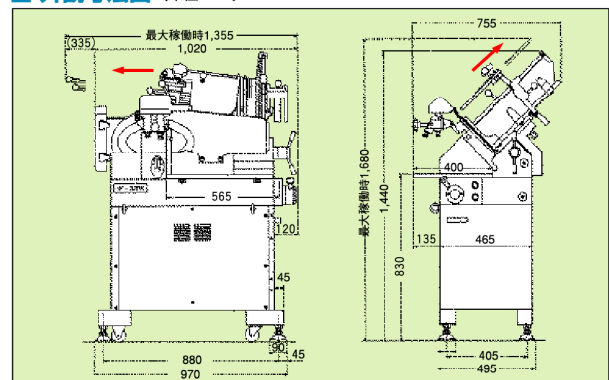
特に丸刃周りは外周カバー・中カバーが工具なしで簡単に脱着できてラクに洗浄掃除がおこなえます。

仕様

機械寸法	幅755mm×奥行1,020mm×高1,440mm
機械重量	255kg
肉載せ台寸法	幅385mm×奥行470mm×高130mm
スライス可能寸法	幅385mm×長600mm×高200mm
最大肉積載量	35kg/回
スライス能力	最速60枚/分(60Hz)
往復回転数	32~50枚/分(50Hz) 無段変速 38~60枚/分(60Hz)
スライス厚み	0~25mm
スライス適応温度	-10℃~-2℃ *肉厚・肉質・形状によって若干異なります。
モータ	三相200V 750W×2基
丸刃直径	φ363mm

*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)



FM 66207/ISO 9001:2000



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. (0729) 39-1500 (代) / FAX. (0729) 39-1504

東京 ☎03(5385)0641 岡山 ☎086(264)0268
新潟 ☎025(273)7584 広島 ☎082(233)0092
金沢 ☎076(241)1216 松江 ☎0852(22)1772
名古屋 ☎052(471)8151 高松 ☎087(821)9351
大阪 ☎0729(39)1555 松山 ☎089(975)8448
和歌山 ☎0734(31)8796 福岡 ☎092(271)2929
神戸 ☎078(733)7701

取り扱い店

なんつねホームページ : <http://www.nantsune.co.jp>

Eメール : info@nantsune.co.jp