

冷凍スライサー NF-410AD ハイ・トップ[®]

冷凍スライサーの
トップブランド



最高速65枚
切断幅410mm

フットスイッチは
オプション



*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

冷スラのトップブランド NF-410AD

冷凍スライサー/NF-410AD ハイ・トップの特長

切断幅410mm・最高速65枚/分(無段変速装置付き)

NF-410ADは冷凍スライサーでは最大の切断幅410mmの超大型肉載せ台を装備。大きなブロック肉もそのままスッポリと積載でき、ラクにスライスできます。独立駆動とした2モータの強力なパワーで、最速毎分65枚を余裕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)

非常停止は機械が瞬間に停止する安全回路機構。

肉を完璧にホールドする肉載せ機構

上押え板は便利なワンタッチ式(押えた位置で止まるワンウェイ方式)。肉塊をしつかりと保持し、スムーズにスライス機構へ送り込みますので切断ブレがありません。

見やすい・使いやすい操作盤

スイッチ部が独立。見やすく、使いやすい高さです。水がかかりにくいので電氣的トラブルがありません。

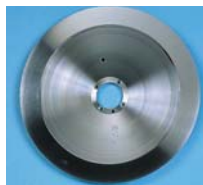


スライサーの安定性が抜群

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。

超鋼丸刃標準装備

超鋼丸刃を標準装備。耐久性に優れ、シャープな切れ味が持続、研磨回数も従来より少なくて済みます。



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24V低電圧仕様。安全回路設計付き。

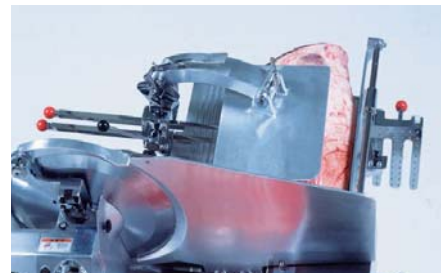
衛生性が高い

- 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。
- 丸刃周り・肉載せ台は簡単に分解・洗浄掃除ができ衛生的。

仕様

機械寸法	幅850mm×奥行1,080mm×高1,450mm
機械重量	285kg
肉載せ台寸法	幅415mm×奥行470mm×高180mm
スライス可能寸法	幅410mm×長425mm×高220mm 幅寄せ有効寸法:最小64mm
最大肉積載量	45kg/回
スライス速度	32~63枚/分(50Hz) 無段変速 38~65枚/分(60Hz)
スライス厚み	(0)~30mm
スライス適応温度	-8°C~-2°C *肉厚・肉質・形状によって若干異なります。
モータ	三相200V 50Hz/60Hz 0.75kW×2基
丸刃直径	φ400mm

*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。



超大型肉載せ台で大きなブロック肉も難なくスライス。



ワンクラス上のプレミアム仕様で余裕のスライス。

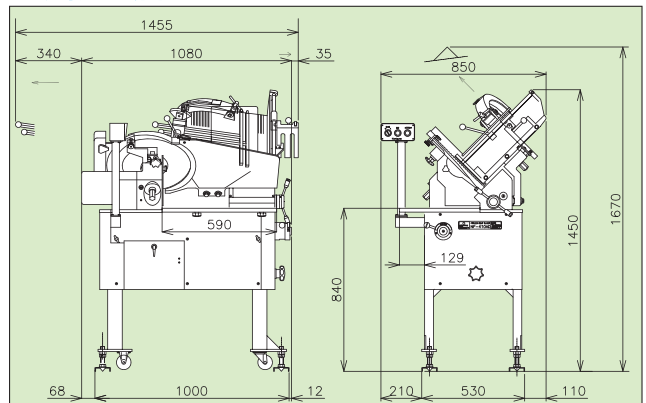


切断ブレのないワンウェイ方式の肉押さえ機構。



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。

■ 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 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