

**Nantsume**  
Only-one Slicing Technology

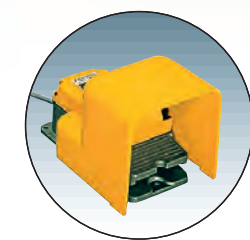
冷凍肉スライサーの  
トップブランド

冷凍肉スライサー  
**NF-410AD**  
ハイ・トップ®



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**

## 冷凍肉スライサー/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は冷凍肉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（押えた位置で止るワンウェイ方式）肉塊をしっかり保持し、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。

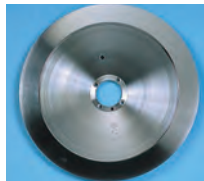


### スライサーの安定性が抜群

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。

### ステンレス系超硬丸刃標準装備

ステンレス系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600mm×高220mm
最大肉積載量	45kg/回
スライス能力	最速65枚/分（60Hz）
往復回転数	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	-10℃～-2℃ *肉厚・肉質・形状によって若干異なります。
モーター	三相200V 50Hz/60Hz 0.75kW×2基
丸刃直径	φ400mm

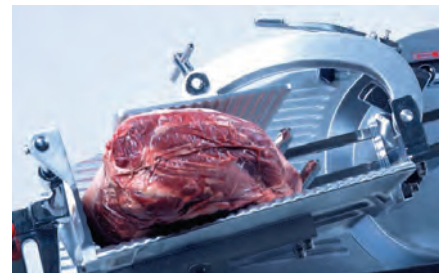
\*本仕様は製品改良のため予告なく変更することがあります。



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。

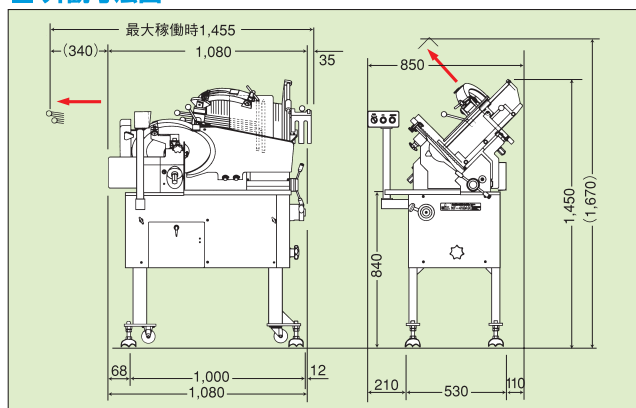


切断ブレのないワンウェイ方式の肉押し機構。



特に丸刃周りは外周カバー・中カバーが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 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](mailto:info@nantsune.co.jp)



FM 66207/ISO 9001:2008

取り扱い店