

Nantsume
Only-one Slicing Technology

小型高速スライサー

NYL-165V2

焼肉スライサー



最高速250枚

0.1mm厚み制御

受取コンベアは標準装備（標準1.5mタイプ）
オプションにてコンベア長さは変更可能です。



株式会社なんつね

幅広い食肉材料を最速250枚!高速スライス配列

NYL-165V2の特長

最高速250枚/分

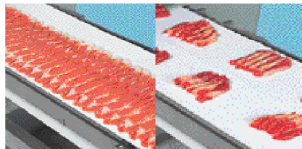
幅165mmまでの焼肉材料(牛バラ・ハラミ等)をはじめ、薄いタタキ、しゃぶしゃぶ肉からカツ・ステーキまで幅広い食材のスライスに対応。

スライス厚みは0.1mm制御

マイコンとACサーボの採用により、スライス厚みは0.1mm刻みに制御。超薄切りから30mmの厚切りまで無段変速で確実な送りとスライスを実現。

配列も自在

スライス配列は細かくも粗くも、コンベア上でお望みの間隔に隣列することができます。枚数ごとの間欠送しも自在です。



連続スライス 枚数設定の間欠スライス

簡単操作の液晶タッチパネル

見やすく、操作しやすいカラータッチパネル画面で、厚み設定・スライス速度から配列の枚数設定まですべてのスライス作業設定が思いのまま。記憶データ・機械の状況チェックも一目で把握できます。異常発性も画面に表示。



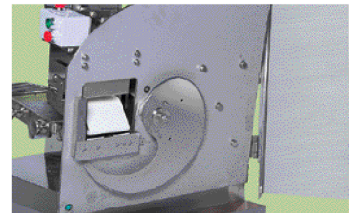
簡単操作の液晶タッチパネル



作業のしやすい操作ボタン前面配置

切れ味最高のスパイラル刃

最高級のステンレス特殊刃物鋼を使用した切れ味抜群のスパイラル刃を装備。超薄切りから厚切りまでムラなく均一にスライス。



スパイラル刃とフラットな刃物カバー

安全対策も万全

- 非常停止ボタン 機械が瞬間に停止する安全回路設計。
- インターロック機構 「刃物カバーを開ける」「上押えを上げる」とセンサーが働き、運転が停止する安全機構。

衛生性が高い

- 肉送り部とコンベア部は、工具なしで簡単に脱着洗浄できるカセット式ですから作業後の清掃も容易です。ウレタンベルト(抗菌タイプ)採用で、ドリップや肉カスが溜まらずとも衛生的です。
- 肉送り部・刃物カバー周辺はビスや凸凹のないフラット構造で衛生的です。



コンベアベルトも工具なしで脱着できます。

■本体仕様

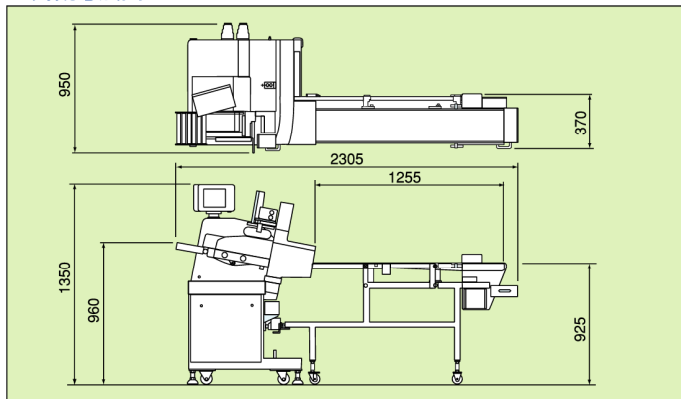
機械 総寸法	幅950mm×奥行2,305mm×高1,350mm
機械 寸法	幅950mm×奥行950mm×高1,350mm
刃物用モータ	三相200V 0.4kW ギヤードモータ
肉送り用モータ	三相200V 0.4kW ACサーボ
スライス能力	最大250枚/分(6段速)
スライス可能寸法	幅165mm×高100mm
スライス厚み	(0)~30mm
スライス適応温度	-2℃~+3℃ *肉厚、肉質、形状によって若干異なります。
メモリ機能	記憶データ4個(スライス厚、刃物回転数、コンベア速度等)

■コンベア仕様

コンベアモータ	三相200V 90W
コンベア寸法	幅370(ベルト幅220)×長1,650mm
コンベア速度	0~24m/分(無段変速)

*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