



食における不可能を可能にする

Make the impossible POSSIBLE



ENGINEERING

利益の出る
現場づくり



CONSULTING

食品の商品開発から
製造販売まで



TECHNOLOGY

国内シェアNo.1の
実績と技術力

SLOGAN

なんつねのスローガン

Make the impossible POSSIBLE

食における不可能を可能にする

創業から90余年の歴史を刻み

食肉スライサーの国内トップシェア企業として成長してきました。

No.1メーカーとしてのプライドをかけて

私たちは食における“ありえない”に挑戦し続けます。

食を提供する皆様の「できない」があるかぎり

食を楽しむ人々の「できない」があるかぎり私たちは満足しません。

設計・運営(エンジニアリング)から

商品企画(コンサルティング)までのノウハウを結集して

“ありえない”的向こう側へ

「なんつねだからこそできた」と言っていただける

『橋』をなんつねは築きつづけます。



SOLUTION

なんつねのソリューション

街の精肉店から食肉加工工場、スーパーマーケット、ホテル、飲食店まで、なんつねのテクノロジー・エンジニアリング・コンサルティングのトータルサポートで品質向上・効率化・省人化・商品企画といった課題を解決します。

■ ENGINEERING

3 > 4P

利益の出る現場づくり
[イノベーション エンジニアリング]



■ CONSULTING

5 > 6P

商品企画[コンサルティング]



■ TECHNOLOGY

7 > 8P

製品[テクノロジー]



アイコンの説明



小売・
デパート・
ストア



飲食店・
ホテル・
フードサービス

INDEX

■ 省人化する

人手による作業の自動化をご提案する工場向け製品です



9P

■ 定量で切る

計量作業が必要な商品を作る場合に便利な製品です。



13P

■ チルド・フレッシュで切る

主に生肉をスライスする、工場～小売店舗向け製品です。



17P

■ 冷凍で切る

主に冷凍製品をスライスする、工場～小売店舗向け製品です。



22P

■ いろいろな食材を斜め・角に切る

スモークサーモンや焼肉商材まで幅広く対応する製品です。



27P

■ 加工食品を切る

卓上からスタンド型まで幅広く対応する製品です。



29P

■ ミンチ・筋切りする

牛・豚・鶏のミンチや、肉をやわらかくする製品です。



33P

■ ハム・ソーセージを作る

ハム・ソーセージを作る際に必要な製品です。



36P

■ 包装する

卓上型からスタンド型まで幅広い真空包装機です。



37P

■ その他の取り扱い製品

なんつねが推奨する取扱製品です。



40P



食品製造・
加工



フレッシュ・
チルド食品



フローズン・
食品



連続投入
OK

2



機械化/自動化

設備導入、機種選定のポイントは生産量や
ラインによって異なります。
既にあるものはもちろん、まだ知られていない
ものや、無いもの作りなど、
あらゆる方法をご提案致します。

省人化

高効率なレイアウト提案、有効な設備・機器の
選定、プロセスの改善提案を行います。

衛生管理

継続的な利益確保においては
リスク管理も必須の要素です。
管理と運用の利便性を両立した
最適な管理手法をご提案いたします。

生産性向上教育

生産性の維持、向上において、
人財育成は最も重要な要素と言つても
過言ではありません。
セミナーやコーチングによる、
人財育成もお任せください。

最新設備例

- 自動開梱機・開袋機
- 高速解凍機・デパック解凍機
- CO₂ノンフロン冷凍機
- 連続式超音波カッター
- チーズブロックシュレッダー
- リニアソーター ■ガス置換包装機
- 次亜塩素酸水生成装置機

etc.



食肉加工品製造のプロとして
「もっと美味しい作り方」
「食材の活かし方」をお教えします。

自社でミートデリを運営する製造ノウハウで
食肉製品の製造・加工に携わる皆様の
お悩み解決をサポート致します。

なんつねは、自社ブランドMeat Deli Nicklaus'（ミートデリ ニクラウス）を運営し
また、本場ドイツHela社のスパイスに精通したノウハウをもっています。
一流のエキスパートが、商品開発から製造プロセスのソリューションまで
課題解決を多角的にサポートします。
看板商品を開発したい、食材をもっと有効活用したい、製品づくりを安定させたい等
お客様のお声を是非お聞かせください!

CONSULTING

商品企画[コンサルティング]

製造から販売まで トータルでサポート

お客様の現場にピッタリな製造機器選定はもちろん、備品やケーシング、スパイスなどの副資材の取り扱いも行っております。また、ハム、ソーセージ、ベーコンや本格的なシャルキュトリといった食肉加工食品の製造指導やメニューのご提案、商品の販売方法まで、トータルにサポートする事が出来ます！

利益を生むコツを 知っています

私たちは、付加価値の高い商品をいかに無駄なく作るか、様々な状態で試作を繰り返し、考案してきました。お客様から提供された原料によるコストを抑えた商品作りや、その土地特有の食材を使用した高付加価値の商品作り、多種多様なスパイスを使って差別化された商品作りなど、利益を生むコツを知っています。

トッププロの料理人が あなたをサポート

世界的なコンクールで上位入賞を果たしたシャルキュティエや食品加工の専門家が監修!レシピの提案やセミナー、講習会などの実施も受けたまわります。お手軽な物から本格料理まであらゆるお客様のご希望を叶える提案が可能です。

安全 SAFETY

あらゆる現場を想定した
安心・安全な機械開発。

国内・海外を問わず、世界中のお客様に
安心して使用していただけるよう、技術
開発に取り組んでいます。

長年培った実績と信頼の技術力で
お客様のご要望をカタチにします。

積み重ねてきた経験と研究を基に、
生産性を追求した
高度な食品加工機械をご提供。

食品加工における生産力のアップを図るために、
自社に応じた設備機械の導入が必須です。私たちは食品
加工機械開発を中心に高度な技術力を追求することで、
お客様に合わせた最適な製品開発を実現。
積み重ねてきた経験と研究を基に、様々なニーズに応える製品を創造し、
付加価値の高い生産環境を実現します。

TECHNOLOGY

製品[テクノロジー]

簡単 EASY

人の手では難しい作業も
機械化で簡単にできます。

もっと簡単に商品を作つてもらうにはどうしたらいいのか、省力化・高品質の為
の機械開発に努めています。

高品質 HIGH QUALITY

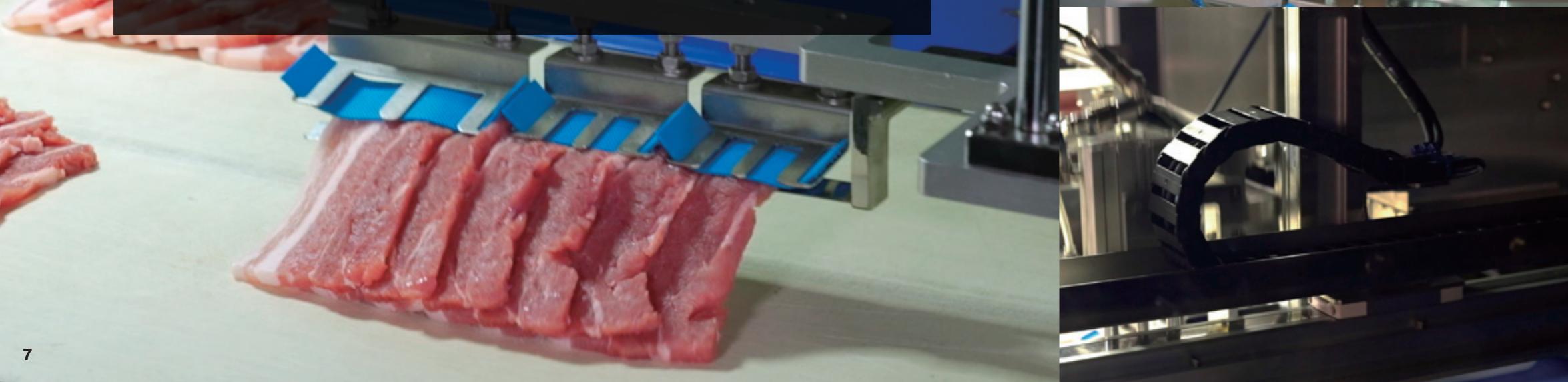
高品質で幅広い製品を
取りそろえております。

スライス面の綺麗さ、均一な商品作り、
歩留まり等、お客様が抱える問題の解決
に日々研究を重ねています。

清潔 CLEAN

清潔な食の現場での
衛生面に対応致します。

食品加工の過程で使われる機械として、
いかに衛生を保てるようにするかを
日々考え、開発・設計しています。



3Dパック定量スライサー NTDPS-340 《シングル》 NTDPD-340 《デュアル》

ゼウス

省人化する

定量で切る

フレッシュで切る

冷凍で切る

斜め・いろいろな食材を

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作り

包装する

その他の取り扱い製品

処理能力

NTDPS-340 《シングル》
パック定量(10枚間欠時) ポーションスライス
MAX800パック/時 MAX5,000枚/時

NTDPD-340 《デュアル》
パック定量(10枚間欠時) ポーションスライス
MAX1,600パック/時 MAX10,000枚/時
※2本投入時

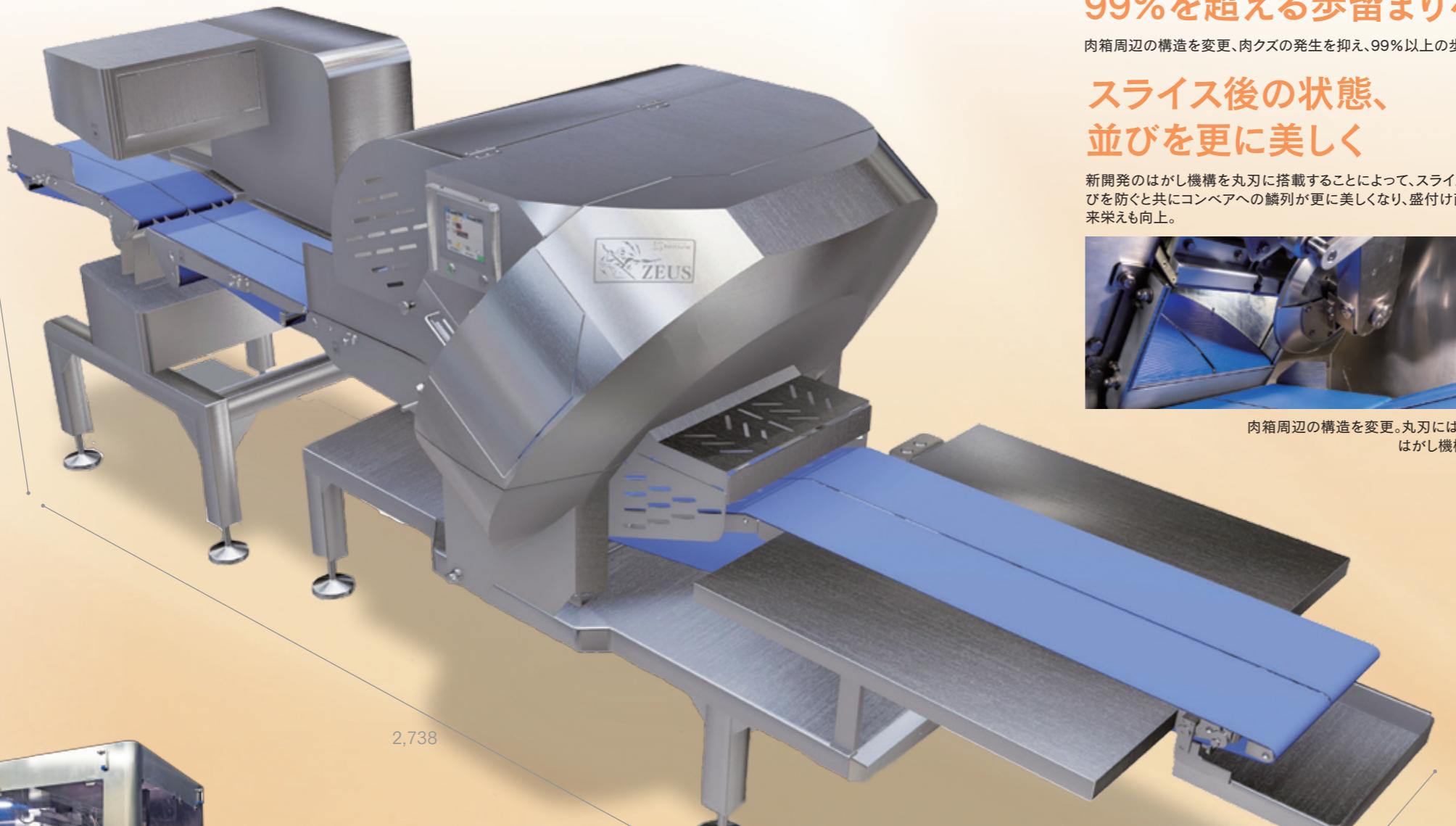
スライス適応温度
-2~+5°C

※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

バラ・ロース等の薄切り肉を
高速定量スライス。
定厚・定量・パック定量に対応。



3Dパック定量スライサー
ゼウス
特設サイト



スコーピオンと 簡単に連結可能

自動盛付ロボCM-230[スコーピオン]と連結することにより、盛付け作業も自動化。さらに包装、値付機と連結できるので、これによってスライス肉の定量パック商品づくりは原料投入を行うだけで出荷工程までを自動化する事が出来ます。

定厚、定量、パック 定量が選択可能

厚みを揃えて切る定厚モード、1枚あたりの重量を揃えて切る定量モード、1パックあたり重量を揃えて切るパック定量モードの3つのモードが選択可能。

99%を超える歩留まりを実現

肉箱周辺の構造を変更、肉クズの発生を抑え、99%以上の歩留まりを実現。

スライス後の状態、 並びを更に美しく

新開発のはがし機構を丸刃に搭載することによって、スライス肉の伸びを防ぐと共にコンベアへの鱗列が更に美しくなり、盛付け商品の出来栄えも向上。



肉箱周辺の構造を変更。丸刃には新開発のはがし機構を搭載。

重量精度は±5%

重量測定や3D非接触測定による形状認識など、リブラシリーズで確率した技術を導入。重量精度±5%。(パック定量時は1パック5枚以上時) 定量パック商品づくりは重量合わせや手直しを行うことなく、トレイに盛り付けるだけ。



リブラシリーズで確立した3D非接触測定技術を導入

シングル、デュアルの 2ラインナップ

コンベア幅340mm×1のシングルと、160mm×2のデュアル、2つのラインナップ。デュアルタイプはコンベアが個別制御なので、2本それぞれの定量性の確保や、種類や形状が異なる原料でも一度に定量スライスが可能。設定も左右個別に行えるので、薄切り厚切りを同時に行うなど、新たな商品づくりやオペレーションを実現します。



デュアルタイプは左右で個別のスライス設定が可能。

- 定厚・定量、パック定量が選択可能
- 重量精度は±5%
- 99%を超える歩留まりを実現
- スライス後の状態、並びを更に美しく
- シングル、デュアルの2ラインナップ

本体仕様 コンプレッサー別売

	シングル NTDPS-340	デュアル NTDPD-340
機械寸法	幅1,212×奥行2,738×高さ1,488mm	
機械重量	約500kg	
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A	
重量精度	±5%(1パック5枚以上時)	
スライス適応温度	-2~+5°C ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。	
スライス厚み	1mm~40mm	
パック定量		パック定量
処理能力	800P/時(10枚間欠時) ポーションスライス 5,000枚/時	1,600P/時(10枚間欠時) ポーションスライス 10,000枚/時 ※2本投入時
スライス可能寸法	幅340×長さ600mm	幅160×長さ600mm
計測部器械寸法	幅868×奥行1,629×高さ1,436	
計測部器械重量	約200kg	
ライン寸法	幅1,212×奥行4,275×高さ1,488	
エア圧・使用量	0.5MPa 6.0ℓ/分	チューブ外径8mm ※コンプレッサー別売



※ 各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ので、
予めご了承ください。

省人化する

定量で切る

フレッシュ・シユで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

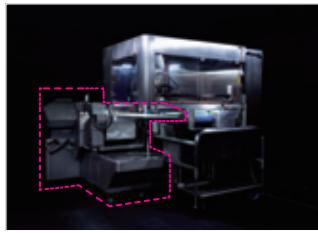
ハム・ソーセージを作り

包装する

取り扱い製品

自動盛付ロボ CM-230 スコピオン

省人化する



AZ-341連動状態

導入に際して改造を必要としない為、加工作業を止めずにすぐに使用できます。スライサーのスペースがあれば設置可能。



ハンドユニット

取り外し部品はお肉に触れる部分のみのシンプル設計なので清掃は1名約15分。



NG品連動状態

NG判定するスライスブロックの形状を任意に設定可能。NGロックは盛付けずそのまま排出。
最大800/パック/時 ※130g 7枚時想定(※厚み、肉質により異なります)作業者の技量を問わず、安定した生産量を見込めます。

豊富な盛り付けバリエーション

スライス肉のトレイ盛り付け自動化を実現。2台のカメラとロボットハンドによる正確な盛付け。列盛り、折り曲げ盛付け機能を追加する事で更に幅広い商品づくりに対応する事が可能に。処理能力は最大800パック/時で、作業者の技量を問わず安定した生産能力を実現します。※フリーローラーはオプションです。



- 正確な盛付け
- 省スペース設計
- スライサーの改造一切不要
- 清掃に配慮した設計
- より確実な生産計画
- 安定した商品づくり
- 折り曲げ、列盛り機能追加で更に進化

本体仕様	
機械寸法	幅1,830×奥行1,150×高1,700mm
機械重量	380kg
使用電源設備	三相200V 20A以上
エア圧・使用量	0.5MPa 36.3ℓ/分 チューブ外径10mm
対応トレーサイズ	縦:120~280mm 横:196~220mm 深さ:20~35mm
※NG受取コンベヤ、フリーローラー、シグナルタワーはオプションです。	



※ 各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ので、予めご了承ください。

処理能力 MAX800パック/時

スライサー改造一切不要。
かんたん接続・かんたん分離で
ラクラク清掃。
折り曲げ、列盛り機能追加で
更に進化。



鶏肉袋自動開封・脱水機

AIR-2K

エアーケイ
Air 鶏



処理能力

MAX1,800kg/時 (MAX900袋/時)

開封適応温度 ● 0~4°C

※ 袋や内容物の状態により
変わります。

異物混入から守り、大量の
鶏肉袋を開封・ドリップ除去



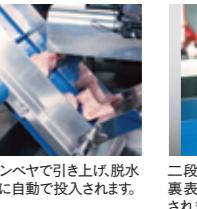
この作業、人手でやってませんか?



クランプ板で挟み込み、クリーンエアーを注入、ステンレス鋼のカッターで一発カット。



カットした袋はエアで吹き飛ばし、ゴミ袋に自動で排出。押し込み板で効率的に廃棄が可能です。



原料をコンベヤで引き上げ、脱水コンベヤに自動で投入されます。



二段階の脱水コンベヤで原料裏表のドリップが自動で除去されます。



自動脱水のみ

自動開封のみ



後工程の組み方次第で、角切り製造や
お惣菜製造等、更なる自動化、効率化が
可能です。

設定はエアーの注入量と底板のオープンタイムのみ。袋の種類によって複数バターン登録可能。間欠運転も可能です。

本体仕様 コンプレッサー別売

機械寸法	(本体) 幅1,800×奥行1,910×高1,550mm (脱水) 幅1,420×奥行1,851×高1,452mm (本体+脱水) 幅2,646×奥行2,750×高1,550mm
機械重量	455kg (脱水) 230kg (本体+脱水) 685kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 15A以上
モータ容量	投入コンベヤ用: 90W 受取コンベヤ用: 90W 引上コンベヤ用: 90W 脱水コンベヤ用: 90W×2

●自動化による工場の省力化

●異物混入リスク大幅低減

●袋も自動排出

●エアーの注入量と底板のオープンタイムの簡単設定。

●自動脱水のみ、自動開封のみでも使用可



※ 各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ので、予めご了承ください。

省人化する

定量で切る

チルド・シューで切る

冷冻で切る

いろいろな食材を

加工食品を切る

ミンチ・

ミンチ・

ハム・ソーセージ

包装する

取り扱い製品

11

12

3D定量スライサー NTD-300 リブテ300C



定量スライス MAX5,000枚/時
通常スライス MAX9,000枚/時

スライス 適応温度 ● -2~+3°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。



丸刃の切れ味を保つ砥石部。簡単操作の液晶タッチパネル。



- 高速定量スライス
- 非接触測定で商品価値向上
- 簡単操作の液晶タッチパネル
- サニタリー性が向上
- 原木をしっかりと押える4分割上押え
- テンパリングをすることでバラ・ロース等の薄切り、切り落としの高速定量スライスが可能

本体仕様 コンプレッサー、計量機、選別機別売	
機 械 尺 法	幅1,073×奥行1,487×高1,787mm
機 械 重 量	約600kg
使 用 電 源 設 備	三相200V 50/60Hz 30A以上
モ タ 容 量	丸刃用: 1.5kW 1基 公転用: 0.75kW 1基 送り用: 0.75kW 1基(ACサーボ)
定 格 消 費 電 力	820W (50/60Hz無負荷)
ス ライ 斯 能 力	定量スライス: MAX5,000枚/時 通常スライス: MAX9,000枚/時 ※コマ切れはできません
ス ライ 斯 可 能 寸 法	幅300×高180×長600mm
エア圧・使用量	0.5MPa 42ℓ/分 チューブ外径8mm

3D測定器仕様	
ユ ニ ッ ツ 尺 法	幅779(ベルト幅390)×奥行1,673×高1,397mm
3D測定器重量	約203kg
モ タ 容 量	センサ直動用: 30W 2基(ACサーボ) 3D測定器コンベヤ用: 90W 2基(ブラシレスモータ)
コンベヤ速度	0~13m/分

受取コンベヤ仕様	
コンベヤ 尺 法	幅615(ベルト幅350)×奥行1,703×高911mm
コンベヤ 重 量	約53kg
モ タ 容 量	90W 1基
コンベヤ速度	0~22m/分

3D定量スライサー NTD-165 リブテ165C

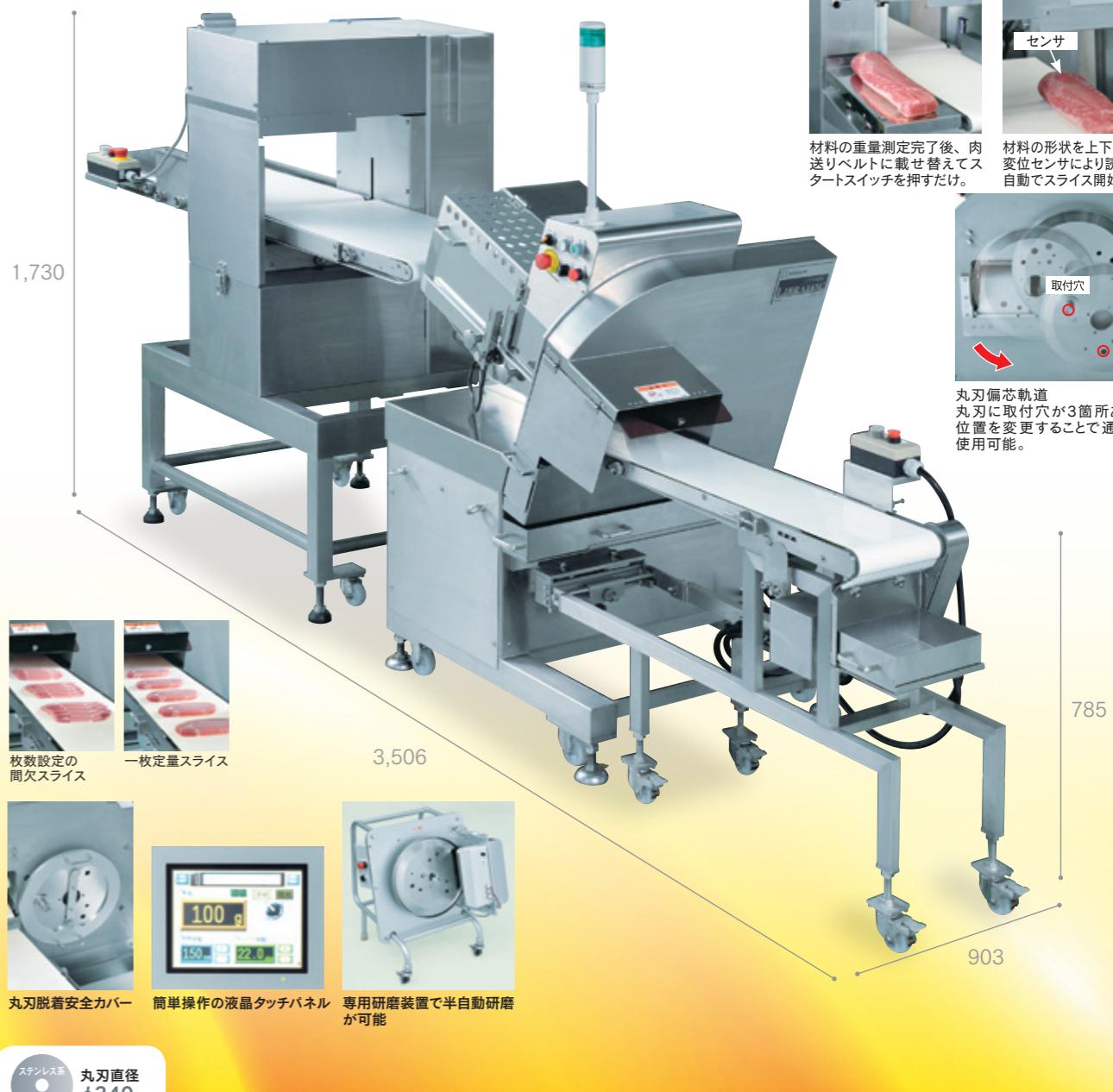


定量スライス MAX6,000枚/時

スライス 適応温度 ● -2~+3°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

少人数で大量処理が可能な
高速定量システム登場!

チルド豚ロース肉を簡単定量スライス



- 高速定量スライス
- 非接触測定で商品価値向上
- 安定した切れ味の丸刃を採用
- 簡単操作の液晶タッチパネル
- 最高速250枚/分で定厚スライス可能

本体仕様 コンプレッサー、計量機、選別機別売	
機 械 尺 法	幅903×奥行948×高1,730mm
機 械 重 量	約310kg
使 用 電 源 設 備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モ タ 容 量	丸刃用 0.4kW 1基 公転用 0.4kW 1基(ACサーボ)
定 格 消 費 電 力	520W (50/60Hz無負荷)
ス ライ 斯 能 力	定量スライス: MAX 6,000枚/時 通常スライス: MAX 250枚/分
ス ライ 斯 可 能 寸 法	幅165×高100×長600mm
エア圧・使用量	0.5MPa 4.8ℓ/分 チューブ外径8mm

3D測定器仕様	
ユ ニ ッ ツ 尺 法	幅770 (ベルト幅390) ×奥行1,677×高1,557mm
3D測定器重量	約210kg
モ タ 容 量	センサ直動用: 30W 2基(ACサーボ) 3D測定器コンベヤ用: 90W 2基(ブラシレスモータ)
コンベヤ速度	0~13m/分

コンベヤ仕様 (標準1m)	
コンベヤ 尺 法	幅373 (ベルト幅220) ×奥行1,209×高946mm
コンベヤ 重 量	約45kg
モ タ 容 量	90W 1基
コンベヤ速度	0~22m/分

省人化する

定量で切る

フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を

加工食品を切る

ミンチ・

ハム・ソーセージ

包装する

省人化する

定量で切る

フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を

加工食品を切る

ミンチ・

ハム・ソーセージ

包装する



3D冷凍定量スライサー NTD-300F リブテ300F

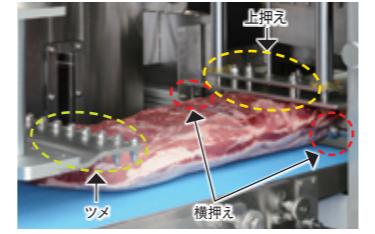
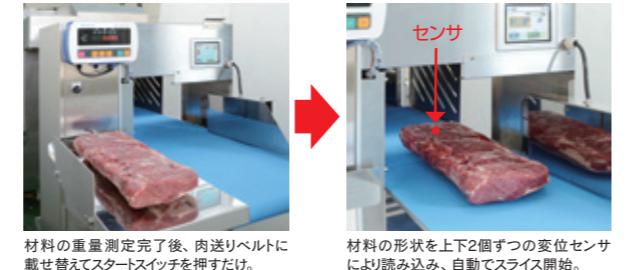
定量スライス MAX5,000枚/時

スライス 適応 温度 ● -5~ -2°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

牛サーロインなどのワイドな冷凍食材を高速定量スライス!!



エンドロス排出で歩留まり、作業効率アップ
※エンドロス排出とは、最後の不定形な部分をスライスせずに排出すること。



上押え・横押え・ツメの合計4箇所で大きな原木もしっかりとホールド。



丸刃直径
ø450mm

- 高速定量スライス
- 非接触測定で商品価値向上
- 安全レベル向上
- 大きな冷凍食材もしっかりと押えるホールド機構
- カール抑制装置搭載
- サニタリー性が向上

本体仕様 コンプレッサー、計量機、選別機別売	
機械寸法	幅1,068×奥行1,824×高1,792mm
機械重量	約690kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上
モータ容量	1.5kW 1基
公転用:	1.5kW 1基
コンベヤ速度	0~13m/min
定格消費電力	830W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	定量スライス: MAX5,000枚/時 (上押え、横押え未使用時) MAX2,700枚/時 (上押え、横押え使用時) ※原木長さ600mm、厚み約12mmを想定した場合。
スライス厚み	(0)~35mm
スライス可能寸法	幅300×高180×長600mm
エアーピースト	0.5MPa 105l/min チューブ外径8mm (清掃時50l/min)



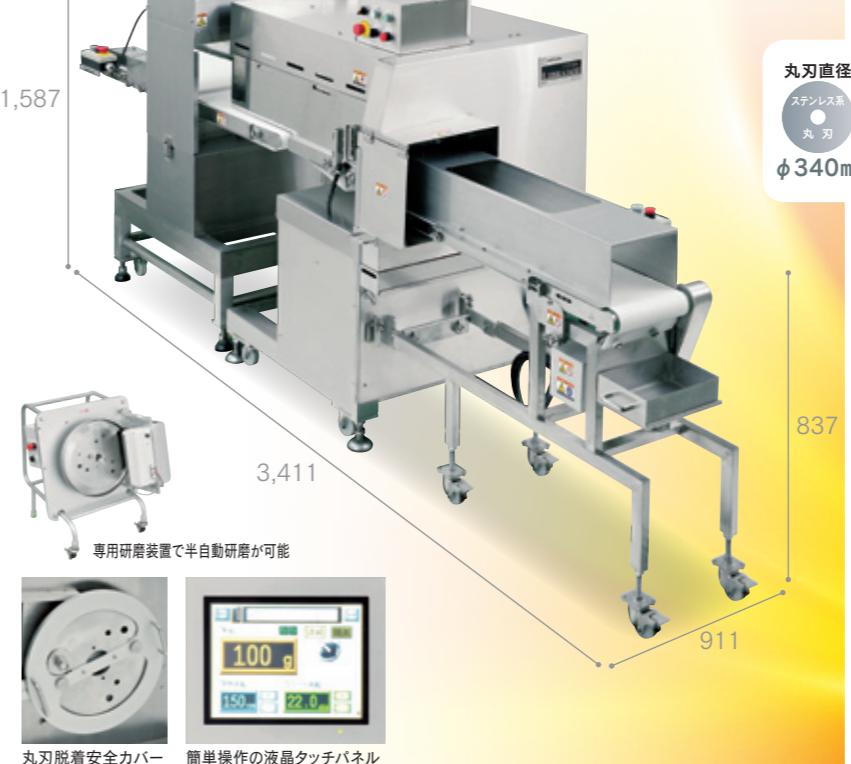
※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

3D冷凍定量スライサー NTD-165F リブテ165F

定量スライス MAX5,000枚/時

スライス 適応 温度 ● -5~ -2°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

- 高速定量スライス
- 非接触測定で商品価値向上
- 冷凍食材をしっかりとホールドするチャッキング
- 安定した切れ味の丸刃を採用
- 簡単操作の液晶タッチパネル
- 最高速250枚/分で定厚スライス可能



定量スライス MAX5,000枚/時

スライス 適応 温度 ● -5~ -2°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

定量スライサーに
冷凍仕様登場!

パック定量スライサー NPS-200PT リブテ

パック定量 MAX500パック/時

スライス 適応 温度 ● -2~ +3°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

- スライス商品の重量を自動で揃え、しかもトレーの長さにピッタリ合わせ!だから誰でもすぐに見栄えの良い商品作りが可能!
- 幅広い商品作りに対応(定厚スライス、パック定量スライス、一枚定量スライス機能搭載)!
- 歩留まり向上・作業効率UP(エンドロス排出設定機能搭載)!
- 定量モードで500パック/時(豚バラ150g 2mm厚設定時)スライス可能!
- 重量設定、厚みによって異なります
- 連続スライスマードで300枚/分スライス可能!



パック定量 MAX500パック/時

スライス 適応 温度 ● -2~ +3°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

誰でも素早くキレイに
計量パック詰め!!

本体仕様 コンプレッサー別売	
機械寸法	幅1,210×奥行1,841(コンベヤ込長3,100)×高1,840mm
機械重量	565kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上
モータ容量	0.75kW 1基(刃物用 0.75kW 1基/送り用 0.4kW 1基(ACサーボ))
定格消費電力	1050W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	パック定量時: MAX500パック/時(豚バラ2mm厚 1パック150g) ※スライスする重量、厚みにより異なります
スライス可能寸法	定厚スライス時: 15枚/分/二枚定厚時: 28枚/分
エアーピースト	0.5MPa 65l/min チューブ外径8mm ※付属のエアーガン使用時を除く。
コンベヤ仕様(第一コンベヤ)	コンベヤ仕様(第二コンベヤ)
コンベヤ寸法	幅815(ベルト幅420)×長660×高847mm
コンベヤ重量	68kg
モータ容量	コンベヤ用 60W 1基
コンベヤ速度	0~20m/min (無段变速)

※ 各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ので、予めご了承ください。

省人化する

定量で切る

フレッド・シューで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を

加工食品を切る

ミンチ・

ハム・ソーセージを作

パッケ

取り扱い製品

省人化する

定量で切る

フレッド・シューで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を

加工食品を切る

ミンチ・

ハム・ソーセージを作

パッケ

取り扱い製品

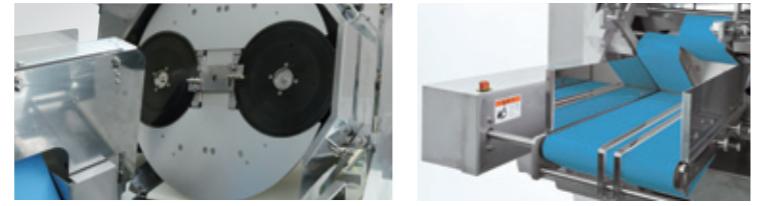
高速高性能スライサー NUS-300II ジュピターII

スライス能力 MAX320回/分

スライス 適応 温度 ● 0~+4°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

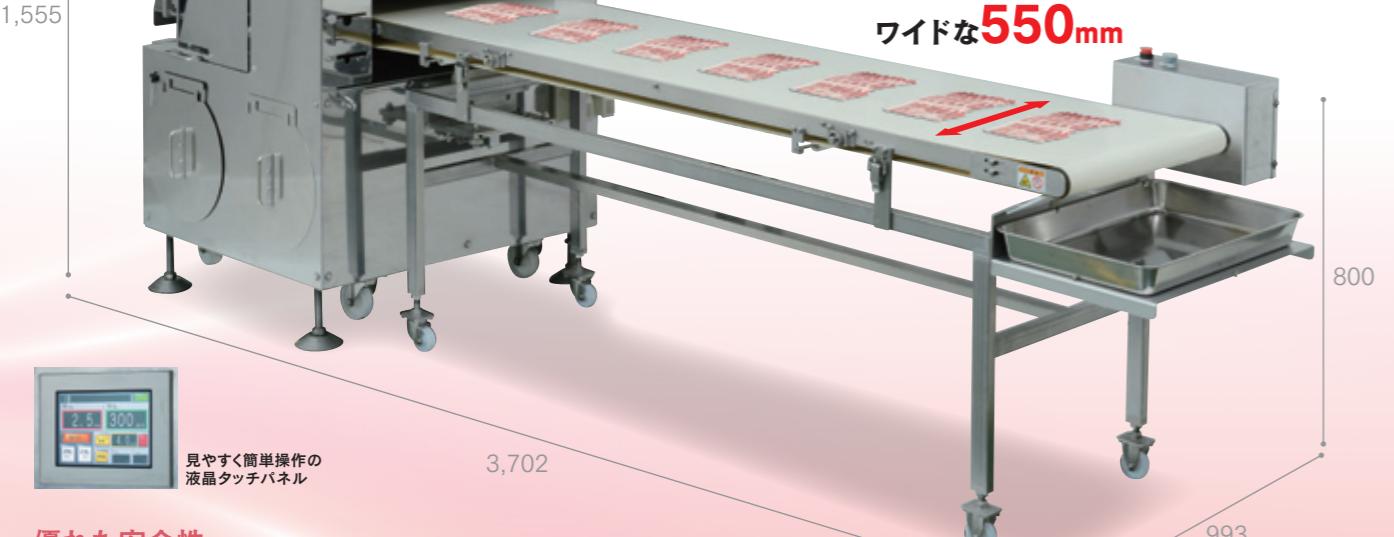
豊富なカットアイテムを実現

優れた切れ味・歩留まり・並び性能

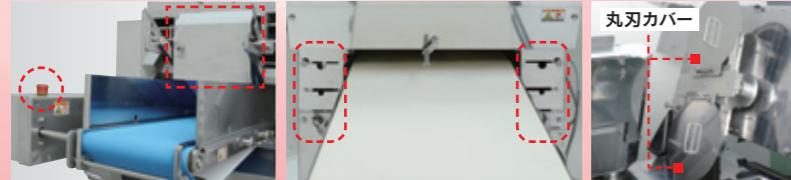


丸刃の材質や刃先、形状など研究を重ねることで優れた切れ味・歩留まり性能を実現することができました。また、二枚刃構造することで少ない回転数での大量処理を可能にしました。また丸刃周りのカバーとシューターで肩の飛散を防ぎコンベヤ上に落とします。

ワイドな 550mm

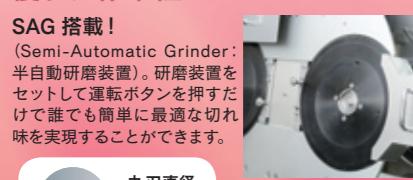


優れた安全性

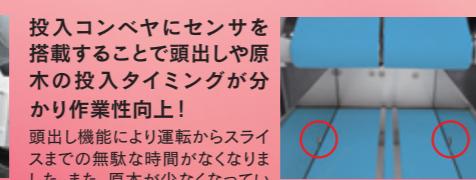


投入側にも非常停止ボタン、上押え部にカバーが付き手が入りにくい構造 両サイドにカバーが付き手が入りにくい構造 丸刃カバーが標準搭載で安全に清掃することができます。

優れた作業性



SAG 搭載！
(Semi-Automatic Grinder: 半自動研磨装置)。研磨装置をセットして運転ボタンを押すだけで誰でも簡単に最適な切れ味を実現することができます。



投入コンベヤにセンサを搭載することで頭出しや原木の投入タイミングが分かり作業性向上！ 頭出し機能により運転からスライスまでの無駄な時間がなくなりました。また、原木が少なくなつてることをお知らせすることで、作業性が格段に向上しました。

丸刃直径 φ340mm (特殊表面加工)

- 優れた切れ味・歩留まり！
- 上押えが2分割構造！
- 優れたサニタリー性能でとても衛生的！
- 非常停止ボタン、カバーやセンサの搭載で優れた安全性！
- 清掃中は丸刃カバーで安心・安全！
- SAG (半自動研磨装置) 搭載！
- 投入コンベヤにセンサを搭載し、頭出しや原木の投入タイミングをランプとブザーでお知らせすることにより作業性向上！
- トレーに合わせた自動スライスマード搭載！

本体仕様

機械寸法	幅993×奥行1,692×高1,555mm
機械重量	約600kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	1.5kW 1基 公転用: 0.75kW 1基 送り用: 0.4kW 1基(ACサーボ)
定格消費電力	920W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX320回/分
スライス厚み	(0)~40mm
スライス可能寸法	幅300×高150mm

受取コンベヤ仕様

コンベヤ寸法	幅719(ベルト幅550) × 奥行2,812 × 高914mm
コンベヤ重量	100kg
モータ容量	90W 1基
コンベヤ速度	0~20m/min



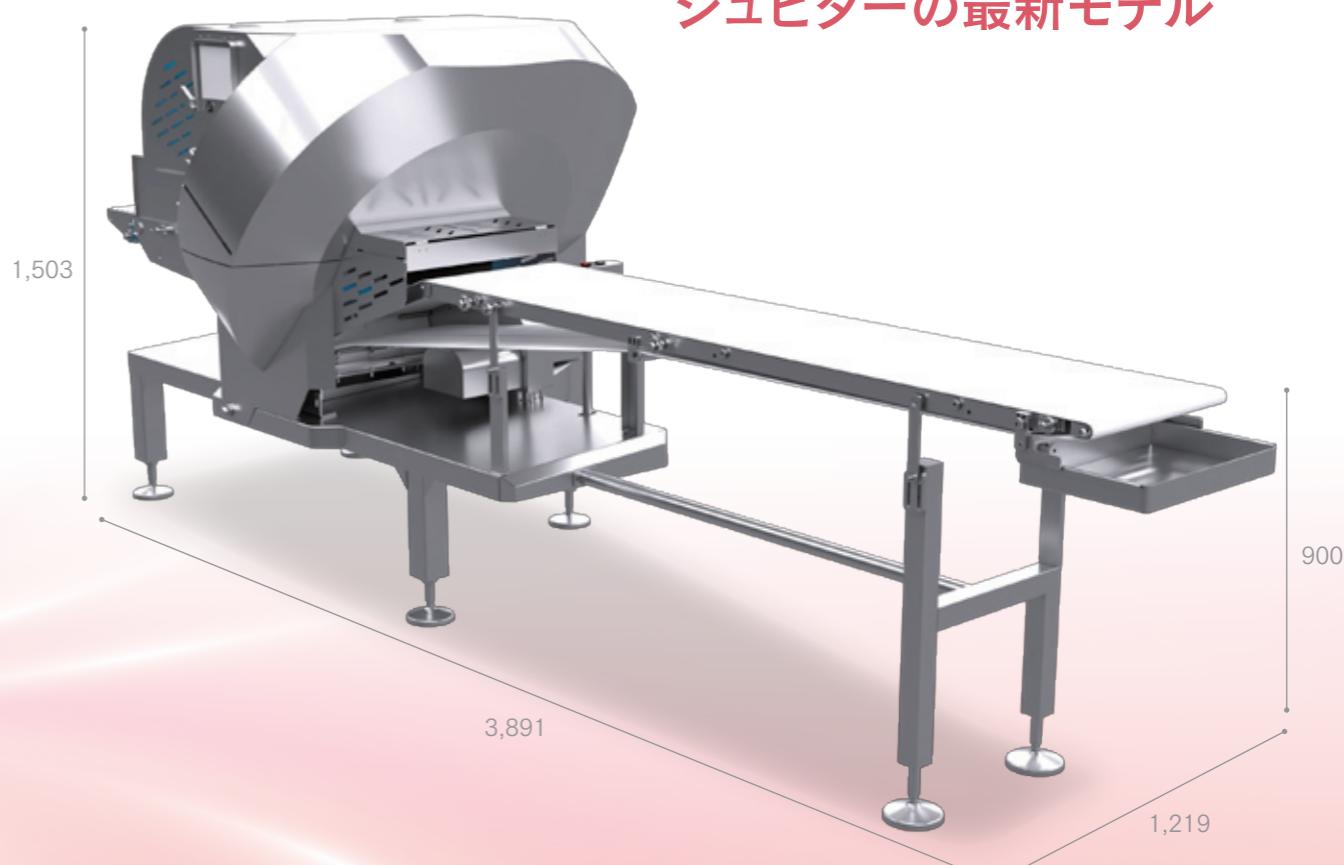
※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

高速高性能スライサー NUS-340III ジュピターIII

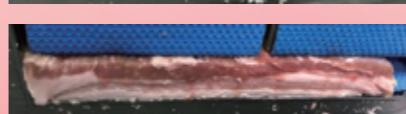
スライス能力 MAX320回/分

スライス 適応 温度 ● -2~+4°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

スライス肉の並び、歩留まりがさらに向上。 ジュピターの最新モデル



従来のスライサー



ジュピターIII

歩留まり向上

肉箱周辺の構造を見直し、切れ味、歩留まりが向上

超鋼
丸刃
丸刃直径
φ400mm



従来のスライサー



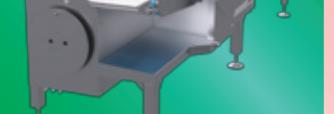
ジュピターIII

並びの美しさ、更に向上

独自開発のはがし機構を搭載し、鱗列の美しさが更に向上



従来のスライサー



ジュピターIII

清掃性向上

清掃性にこだわった凹凸の少ないデザイン

本体仕様

機械寸法	幅1,219×奥行3,891×高1,503mm
機械重量	約600kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
電気容量	2.85kW
エアーフロー	6.0ℓ/min
スライス能力	MAX320回/分
スライス厚み	1mm~40mm ※面板使用時30mmまで
スライス可能寸法	幅340×高180×長600mm
スライス適応温度	-2°C~+4°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。



※ 各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ので、予めご了承ください。

省人化する

定量で切る
フレッド・シューで切る

冷凍で切る
いろいろな食材を

加工食品を切る
いろいろな食材を

ミンチ・

ハム・ソーセージを作れる

包装する

取り扱いの製品

その他

省人化する

高速ワイドスライサー NYL-310V2

- 最高速275枚/分の処理量で、ムラなく均一にスライス・配列
- スライス厚みはマイコンとACサーボの採用で、0.1mm刻みに設定可能
- 見やすく、操作しやすいカラータッチパネル搭載
- 上押えはエアーシーリングでソフトで適正な肉押え
- 非常停止を前面に設置した安全・衛生的構造
- 最高級ステンレス特殊刃物鋼で切れ味抜群!



スライス能力 **MAX275枚/分**

スライス 適応 温度 ● -2~+3°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

最大スライス幅310mmのワイドなスライサー

本体仕様 コンプレッサー別売

機械寸法	幅1,200×奥行2,960×高1,400mm
機械重量	435kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	刃物用 0.75kW 1基 肉送り用 0.4kW 1基 (ACサーボ)
定格消費電力	640W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX275枚/分 (7段速)
スライス厚み	(0)~3.0mm...275枚/分 (0)~22.0mm...150枚/分 (0)~4.0mm...250枚/分 (0)~26.0mm...100枚/分 (0)~6.0mm...230枚/分 (0)~30.0mm...60枚/分 (0)~12.0mm...200枚/分
スライス可能寸法	幅310×高150mm
エア圧・使用量	0.5MPa 6.2ℓ/分 チューブ外径8mm
コンベヤ仕様 (標準2.0mタイプ)	コンベヤ寸法 幅552×(ベルト幅400)X長2,150×高950mm モータ容量 90W 1基 コンベヤ重量 75kg コンベヤ速度 0~24m/分 (無段変速)

※ 各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ので、予めご了承ください。

スライス能力 **MAX250枚/分**

スライス 適応 温度 ● -2~+3°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

コンパクトサイズで処理量抜群

本体仕様

機械寸法	幅900×奥行2,300×高1,400mm
機械重量	285kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	刃物用 0.4kW 1基 送り用 0.4kW 1基 (ACサーボ)
定格消費電力	240W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX250枚/分 (6段速)
スライス厚み	(0)~4.0mm...250枚/分 (0)~22.0mm...150枚/分 (0)~6.0mm...230枚/分 (0)~26.0mm...100枚/分 (0)~12.0mm...200枚/分 (0)~30.0mm...60枚/分
スライス可能寸法	幅165×高100mm
コンベヤ仕様 (標準1.5mタイプ)	コンベヤ寸法 幅370×(ベルト幅220)X長1,650×高945mm モータ容量 90W 1基 コンベヤ重量 50kg コンベヤ速度 0~24m/分 (無段変速)

※ 各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ので、予めご了承ください。

スライス能力 **MAX200枚/分**

スライス 適応 温度 ● -2~+3°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

コンパクト・低価格な高性能スライサー

本体仕様

機械寸法	幅1,123×奥行1,364×高1,563mm
機械重量	400kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	丸刃用 0.4kW 1基 面板用 0.4kW 1基 送り用 0.4kW 1基
定格消費電力	560W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX200枚/分 (無段変速)
スライス厚み	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅260×高140mm
コンベヤ仕様 (標準2.0mタイプ)	コンベヤ寸法 幅706×(ベルト幅400)X長2,060×高887mm モータ容量 90W 1基 コンベヤ重量 85kg コンベヤ速度 0~25m/分 (無段変速)

※ 各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ので、予めご了承ください。

オプションでコンベヤ作業台を装着できます。

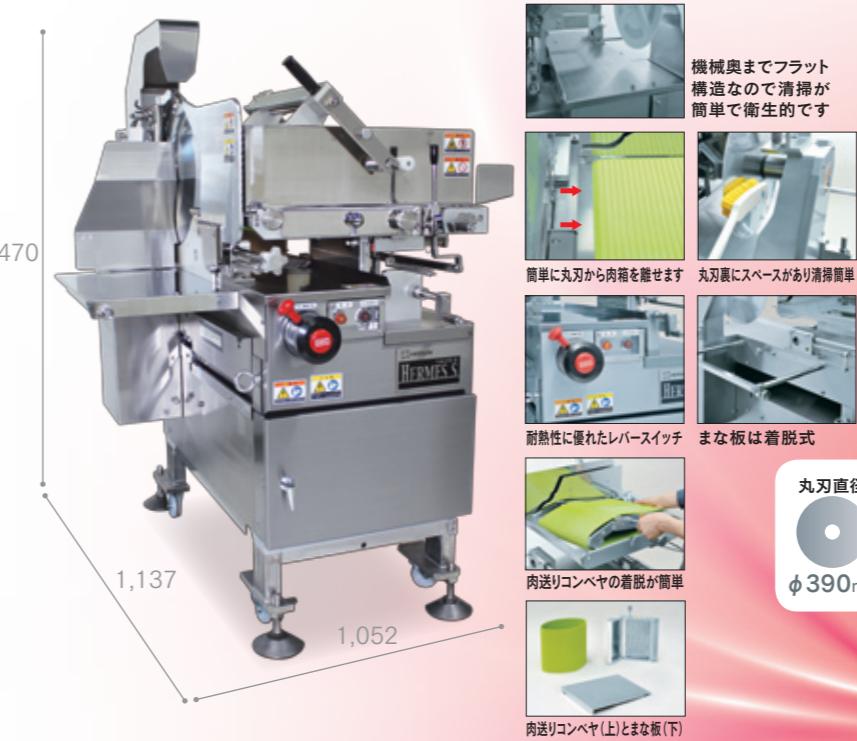
省人化する

ハイクリーンミートスライサー NAS-330S ハルメス

スライス能力 **MAX75枚/分**

スライス 適応 温度 ● -2~+5°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

85°Cの熱水洗浄が可能で衛生的!!



機械奥までフラット構造なので清掃が簡単で衛生的です



本体仕様

機械寸法	幅1,052×奥行1,137×高1,470mm
機械重量	42kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 15A以上
モータ容量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基
定格消費電力	850W/820W (50/60Hz無負荷)
肉箱変速方式	インバータ制御
スライス能力	35~75枚/分 (50/60Hz)
スライス厚み	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅330×高185×長710mm
最大肉積載量	23kg/回

※ 各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ので、予めご了承ください。

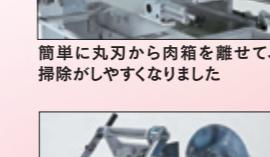
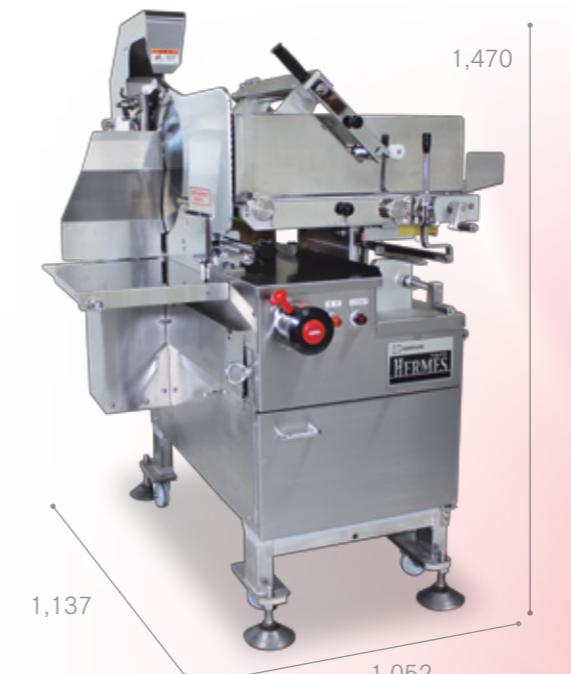
ヘルメス・ヘルメスL ハルメスA

35枚~65枚/分 35枚~75枚/分

スライス 適応 温度 ● -2~+5°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

ハイクリーンミートスライサー NAS-330 ハルメス NAS-330A ハルメスA (高速仕様) NAS-350 ハルメスL

スライス能力



本体仕様

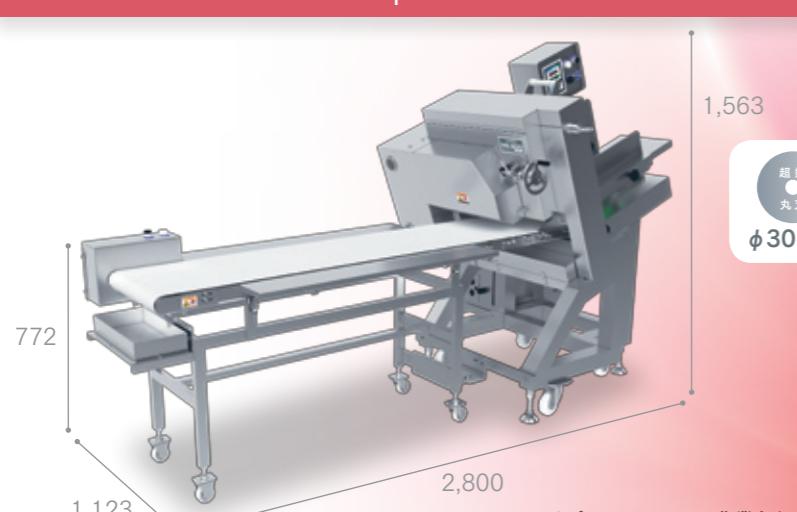
NAS-330 ハルメス	NAS-330A ハルメスA	NAS-350 ハルメスL
機械寸法	幅1,052×奥行1,137×高1,470mm	
機械重量	322kg	395kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 15A以上	
モータ容量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基	
定格消費電力	850W/820W (50/60Hz無負荷)	
肉箱変速方式	インバータ制御	
スライス能力	35~65枚/分 (50/60Hz)	35~75枚/分 (50/60Hz)
スライス厚み	(0)~20mm	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅330×高185×長710mm	幅330×高185×長710mm
最大肉積載量	23kg/回	23kg/回

※ 各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ので、予めご了承ください。

省人化する

小型高速スライサー NS-200

- 最高速200枚/分の処理量で、切断面をキレイにムラなくスライス!
- マイコン制御でスライス速度・厚み・枚数・並び方を自動制御
- 当て板付きて歩留まりアップ
- しゃぶしゃぶ・切り落としから焼肉用まであらゆるスライスに対応



スライス能力 **MAX200枚/分**

スライス 適応 温度 ● -2~+3°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

コンパクト・低価格な高性能スライサー

本体仕様

機械寸法	幅1,123×奥行1,364×高1,563mm
機械重量	400kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	丸刃用 0.4kW 1基 面板用 0.4kW 1基 送り用 0.4kW 1基
定格消費電力	560W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX200枚/分 (無段変速)
スライス厚み	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅260×高140mm
コンベヤ仕様 (標準2.0mタイプ)	コンベヤ寸法 幅706×(ベルト幅400)X長2,060×高887mm モータ容量 90W 1基 コンベヤ重量 85kg コンベヤ速度 0~25m/分 (無段変速)

※ 各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ので、予めご了承ください。

オプションでコンベヤ作業台を装着できます。

省人化する



フットスイッチ (オプション)



フットスイッチ (オプション)



フットスイッチ (オプション)



フットスイッチ (オプション)



フットスイッチ (オプション)



フットスイッチ (オプション)



ハイクリーンミートスライサー NAS-330ER

ヘルメスER

スライス能力

35枚～65枚/分



スライス 適応 温度 ● -2～+5℃ ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

安全性・耐久性が更に向上
ヘルメスシリーズの
NEWスタンダード



カセット式のコンベヤは着脱が容易で使用後の分解清掃も簡単。ドリップや肉カスが溜まらず衛生的です。コンベヤベルトには軽量で伸縮の小さいアイアンラバーベルト(ケレタン素材の抗菌タイプ)を採用。肉の空滑りの心配もありません。

丸刃直径
φ390mm

本体仕様

機械寸法	幅1,052×奥行1,138×高1,479mm
機械重量	320kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A
モータ容量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基
定格消費電力	960/930W (50/60Hz 無負荷)
スライス能力	35～65枚/分 (50/60Hz インバータ無段変速)
スライス厚み	(0)～20mm
スライス可能寸法	幅330×長710×高185mm
スライス適応温度	-2℃～+5℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

※ 各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ので、予めご了承ください。

ミートスライサー NAS-330E

ヘルメスE

スライス能力

35枚～65枚/分

スライス 適応 温度 ● -2～+5℃ ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

衛生性・安全性・低価格を追求したミートスライサー!

清掃が簡単なフラット構造



まな板着脱式

肉送りコンベヤとまな板

1,470

丸刃直径
φ390mm

まな板着脱式

肉送りコンベヤとまな板

1,470

本体仕様

機械寸法	幅1,052×奥行1,118×高1,470mm
機械重量	328kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 15A以上
モータ容量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基
定格消費電力	850W/820W (50Hz/60Hz無負荷)
肉箱変速方式	インバータ制御
スライス能力	35～65枚/分 (50Hz/60Hz)
スライス厚み	(0)～20mm
スライス可能寸法	幅330×高710×長185mm
最大肉積載量	23kg/回

※ 各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ので、予めご了承ください。

チョップカッター BOON-360SPII

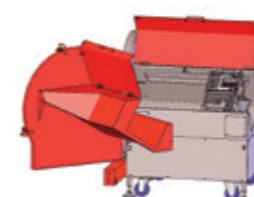
ポセイドンII

スライス能力

MAX420枚/分

スライス 適応 温度 ● -5～-2℃ ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

最高速420枚/分
チョップカッターNo.1の歩留まり!!
その能力、別次元。



※セーフティセンサ:
万が一センサが故障した場合でも、機械は動作しません。

安心・安全重視

- 受取部が長くなり、刃物に手が届きにくくなりました。
- 各カバーやカス受け箱の計5ヶ所にセーフティーセンサを搭載し、より安全性を向上しました。



1,093

2,012



歩留まり向上 (残肉厚み: 最小17mm)

ボセイドンIIでは肉ホルダーの改良により残肉最小17mmを実現。従来よりも歩留まりを更に向上させました。



エアーチャッキングで省力化

ツメ部が自動のエアーチャッキングになつてるので、省力化で作業効率がアップします。



当て板装置付

スライス開始時の肉の飛び出しとカールを抑えて、スライスされたブロックを形よく揃えます。



自動押え機能 (原本を確実にチャッキング)

チャッキング時に肉を押さえることで原本先端の浮き上がりを防止しがつちりホールド、最後まで安定した厚み精度を実現、つかみ直しの手間も解消しました。

★自動押え機能無しのオプションもございます。

本体仕様 コンプレッサー別売

機械寸法	幅2,012×奥行1,093×高1,451mm
機械重量	765kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上
モータ容量	刃物用3.7kW 1基 送り用1.5kW 1基 (ACサーボ)
定格消費電力	640W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX420枚/分
スライス可能寸法	(0)～3.0mm MAX420枚/分 (0)～4.0mm MAX380枚/分 (0)～4.5mm MAX365枚/分 (0)～5.0mm MAX345枚/分 (0)～6.0mm MAX330枚/分 (0)～7.0mm MAX310枚/分 (0)～8.0mm MAX300枚/分 (0)～15.0mm MAX240枚/分 (0)～30.0mm MAX160枚/分
スライス頭出し機能	幅360×高200×長700mm
エア圧・使用量	0.5MPa 30l/min チューブ外径8mm



※ 各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ので、予めご了承ください。

省人化する

定量で切る

チルド・シューで切る

冷冻で切る

斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

取り扱いの製品

省人化する

定量で切る

チルド・シューで切る

冷冻で切る

斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

取り扱いの製品

チョップカッター BOON-360EV

HERA

スライス能力 MAX380枚/分

スライス
適応温度 ● -5~ -2°C

※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

高速!歩留まり良好!
安全設計!生産性
向上を究めたモデル!!

- 最高速380枚/分
- 大型カラー液晶タッチパネルで簡単操作
- 安心・安全重視
- エーアーチャッキングで省力化
- 便利な肉頭出し機能付き

本体仕様 コンプレッサー別売
機 機 寸 法 幅1,855mm×奥行1,092mm×高1,446mm
機 機 重 量 665kg
使 用 電 源 設 備 三相 200V 50/60Hz 30A以上
モ タ 容 量 刃物用 3.7kW 1基 送り用 1.5kW 1基(ACサーボ)
定 格 消 費 電 力 640W(50/60Hz無負荷)
ス ラ イ 斯 能 力 MAX380枚/分
(0)~3.0mm: MAX380枚/分 (0)~4.0mm: MAX350枚/分 (0)~5.0mm: MAX315枚/分 (0)~8.0mm: MAX250枚/分 (0)~15.0mm: MAX200枚/分 (0)~30.0mm: MAX140枚/分
ス ラ イ 斯 可 能 尺 度 幅360mm×高200mm×長650mm ※頭出し機能使用時: 550mm エアーポ・使用量 0.5MPa 12ℓ/分 チューブ外径8mm

※ 各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ので、予めご了承ください。



チョップカッター BOON-360ECII

PLK II

スライス能力 MAX315枚/分

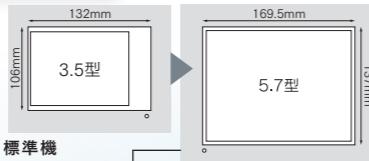
スライス
適応温度 ● -5~ -2°C

※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

お求めやすい高性能
チョップカッターが
さらに進化して
新登場!!

- 最高速315枚/分にて最大幅360mmまでの幅広い冷凍肉材の薄切り厚切り可能!
- スライス厚みは0.1mm単位で制御可能
- 抜群のホールド性を発揮する強靭なツメ部
- 簡単操作の液晶タッチパネル
- インターロック機構を搭載し、安心・安全な設計
- 積込部と受取部とが簡単に開閉でき、清掃ラクラク

本体仕様



ミートロボ NS-330

クロノスII

スライス能力 MAX330枚/分

スライス
適応温度 ● -5~ -1°C

※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

独自のスライス機構で-5~-1°Cまで
を連続投入でスライス!



丸刃直径

超細
丸刃

φ400mm

- 最高速330枚/分のスピードでも、丸刃スライスだからキレイで均一!!
- 工具なしで簡単に分解・清掃面向上
- 面板自動開閉装置付きでスライス厚み設定がラクラク
- 強度アップで従来機より耐久性向上
- 歩留まり向上

本体仕様 コンプレッサー別売

機 機 寸 法 幅1,340×奥行3,497×高1,726mm (本体角度20°)
機 機 重 量 約600kg
使 用 電 源 設 備 三相200V 50/60Hz 20A以上
モ タ 容 量 丸刃用 0.75kW 1基 面板用 0.75kW 1基
定 格 消 費 電 力 780W(50/60Hz無負荷)
ス ラ イ 斯 能 力 MAX330枚/分
ス ラ イ 斯 厚 み (0)~15mm
ス ラ イ 斯 可 能 尺 度 幅330×高200mm
エアーポ・使用量 0.5MPa 12ℓ/分 チューブ外径8mm



※ 各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ので、予めご了承ください。

省人化する

定量で切る

チルド・
フレッシュで切る

冷冻で切る

いろいろな食材を
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・
筋切りする

ハム・ソーセージ
を作る

包装する

取り扱い製品

省人化する

定量で切る

チルド・
フレッシュで切る

冷冻で切る

いろいろな食材を
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・
筋切りする

ハム・ソーセージ
を作る

包装する

取り扱い製品

冷凍スライサー NF-410II レアAD

スライス能力 35枚~70枚/分

スライス
適応温度 ● -8~-2°C

※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

衛生面、安全性、操作性に優れた冷凍スライサー

- まな板が一体構造になり、清掃がしやすくても衛生的。また、流水に対し防水性を持たせました。
※一部水掛け禁止の箇所があります。
- 刃物側にも非常停止ボタンを搭載。
- 上カバーが開いていると研磨以外できなくなる、外周カバー上センサを搭載。
- 外周カバーが外れていると機械が動作しなくなる、外周カバーセンサを搭載。
- ウエイトにロック機構(特許取得)を採用。従来は所定の位置でしか固定できなかったウエイトが、どの高さでも固定可能。
- スライス速度の変更はボリュームを回すだけ。
- 上押えはラクラク操作のワンタッチ式。

本体仕様

機械寸法	幅846mm×奥行1,203mm×高1,577mm
機械重量	約350kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	丸刃用 AC200V 0.75kW 1基 タンク用 AC200V 1.5kW 1基
定格消費電力	920W/890W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	35~70枚/分
スライス厚み	(0)~30mm
スライス可能寸法	幅410×高220mm×長460 (ウェイト使用時) (幅寄せ有効寸法:最小65mm)
最大内積載量	23kg/回

※ 各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ので、予めご了承ください。

スライス能力 40枚~60枚/分

スライス
適応温度 ● -8~-2°C

※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

衛生面、操作性に優れた冷凍スライサーを低価格で

- 清掃時に必ず脱着する丸刃中カバーは工具なしで分解でき、また脱着の度に必要だった丸刃中カバーの高さ調整が不要。
- スライス速度の変更はボリュームを回すだけ。
- 肉箱手前停止機能を搭載。
- インバータ制御により、運転がなめらか。

本体仕様

機械寸法	幅700mm×奥行1,083mm×高1,450mm
機械重量	約230kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	丸刃用 0.75kW 1基 タンク用 0.75kW 1基
定格消費電力	700W/680W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	40~60枚/分
スライス厚み	(0)~25mm
スライス可能寸法	幅350×高200mm×長385 (ウェイト使用時) (幅寄せ有効寸法:最小75mm)
最大内積載量	23kg/回

※ 各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ので、予めご了承ください。

高速裁断機

I ONE-420

スライス能力 260枚/分

スライス
適応温度 ● -8~-5°C

※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

温度コントロールとスピード調整でカールスライスにも対応!

● 幅400mm長さ630mmのワイドな冷凍食材をスライスすることができます。

● (0)~4mmまでの厚み設定であれば、最高速180枚/分でスライス出来ます。

● 刃物カバーセンサや横載台センサなど計5カ所にセンサを搭載し、安全性にもこだわりました。

● 薄切りから厚切りまで0.1mm毎に制御。設定どおりの厚みにスライス出来ます。

● 通常スライス以外に、カールスライスも行えます。

本体仕様 コンプレッサー別売

機械寸法	幅2,500mm×奥行1,250mm×高1,660mm
機械重量	960kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A 以上
モータ容量	刃物用:3.7kW 1基 サー用:1.0kW 1基 コンベヤ用:0.18kW 1基
定格消費電力	4,900W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	最大260枚/分

※ 通常スライス》
(0)~4.0mm 260枚/分

スライス厚みの最大処理能力
(0)~8.0mm 240枚/分

(0)~30.0mm 220枚/分

《カールスライス》
(0)~3.0mm 最小130~最大260枚/分

スライス可能寸法 幅400 mm × 高さ180 mm × 長さ530 mm

エア圧・使用量 0.5MPa スライス時3L/分 清掃時30L/分 チューブ外径8mm

※ 各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ので、予めご了承ください。

冷凍スライサー NF-350II

レアスマート

スライス能力 40枚~60枚/分

スライス
適応温度 ● -8~-2°C

※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

衛生面、操作性に優れた冷凍スライサーを低価格で

- 清掃時に必ず脱着する丸刃中カバーは工具なしで分解でき、また脱着の度に必要だった丸刃中カバーの高さ調整が不要。
- スライス速度の変更はボリュームを回すだけ。
- 肉箱手前停止機能を搭載。
- インバータ制御により、運転がなめらか。

本体仕様

機械寸法	幅700mm×奥行1,083mm×高1,450mm
機械重量	約230kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	丸刃用 0.75kW 1基 タンク用 0.75kW 1基
定格消費電力	700W/680W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	40~60枚/分
スライス厚み	(0)~25mm
スライス可能寸法	幅350×高200mm×長385 (ウェイト使用時) (幅寄せ有効寸法:最小75mm)
最大内積載量	23kg/回

※ 各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ので、予めご了承ください。

卓上冷凍スライサー NF-280

スライス能力 50枚/分 (60Hz)
42枚/分 (50Hz)

スライス
適応温度 ● -8~-2°C

※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

場所を取らない卓上タイプの冷凍スライサー

● ハム・マトン・しゃぶしゃぶ・ステーキなど最大スライス幅260mmまで自由にスライス可能

● 卓上ながらビッグな処理能力で多品種少量スライスに最適

本体仕様

機械寸法	幅635mm×奥行930mm×高730mm
機械重量	100kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モータ容量	1.1kW 1基
定格消費電力	330W/300W 50/60Hz
スライス能力	50枚/分 (60Hz) 42枚/分 (50Hz)
スライス厚み	(0)~25mm
スライス可能寸法	幅260×高200×長375mm (ウェイト使用時) (幅寄せ有効寸法:最小53mm)

※ 各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ので、予めご了承ください。

冷凍スライサー NF-410II レアスマート

スライス能力 40枚~60枚/分

スライス
適応温度 ● -8~-2°C

※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

衛生面、操作性に優れた冷凍スライサーを低価格で

- 清掃時に必ず脱着する丸刃中カバーは工具なしで分解でき、また脱着の度に必要だった丸刃中カバーの高さ調整が不要。
- スライス速度の変更はボリュームを回すだけ。
- 肉箱手前停止機能を搭載。
- インバータ制御により、運転がなめらか。

本体仕様

機械寸法	幅700mm×奥行1,083mm×高1,450mm
機械重量	約230kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	丸刃用 0.75kW 1基 タンク用 0.75kW 1基
定格消費電力	700W/680W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	40~60枚/分
スライス厚み	(0)~25mm
スライス可能寸法	幅350×高200mm×長385 (ウェイト使用時) (幅寄せ有効寸法:最小75mm)
最大内積載量	23kg/回

※ 各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ので、予めご了承ください。

冷凍スライサー NF-350II レアスマート

スライス能力 40枚~60枚/分

スライス
適応温度 ● -8~-2°C

※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

衛生面、操作性に優れた冷凍スライサーを低価格で

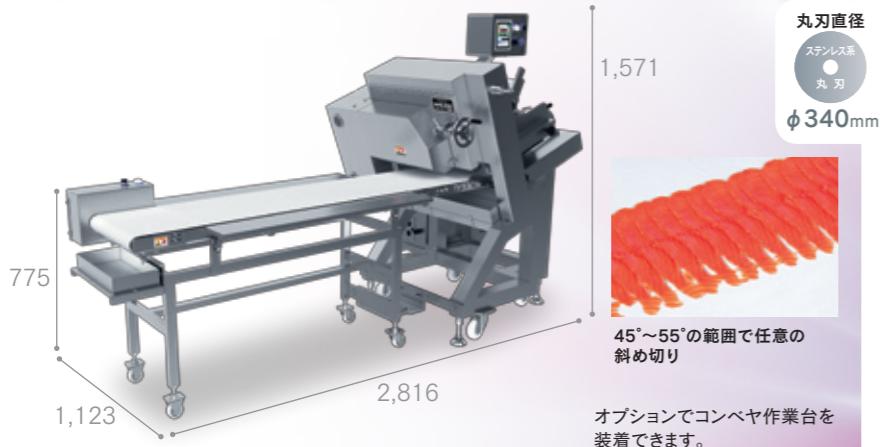
- 清掃時に必ず脱着する丸刃中カバーは工具なしで分解でき、また脱着の度に必要だった丸刃中カバーの高さ調整が不要。
- スライス速度の変更はボリュームを回すだけ。
- 肉箱手前停止機能を搭載。
- インバータ制御により、運転がなめらか。

本体仕様

機械寸法	幅700mm×奥行1,083mm×高1,450mm
機械重量	約230kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	丸刃用 0.75kW 1基 タンク用

高速サーモンスライサー NHS-200

- 連続投入可能で、配列は自在、枚数設定の間欠送りもお望みのまま!
- カラータッチパネルで明快操作
- ステンレス特殊刃物鋼を使用
- インターロック機構採用で安心・安全
- コンパクト設計で省スペース!



高速マルチスライサー NYL-160GS

- 最高速200枚/分で、多彩な商品の薄切り・厚切り可能!
- 配列は自在、枚数設定の間欠送りもお望みのまま
- カラータッチパネル表示で明快操作
- ステンレス特殊刃物鋼を使用
- インターロック機構採用で安心・安全
- コンパクト設計で省スペース!



卓上斜め切りスライサー NF-280AA

斜斜丸 アタッチメント

- 卓上のコンパクトサイズで斜めの斜め切りを実現
- 8°C～-2°Cの商品をスライスできるので、焼肉材のスライスに最適
- 斜めの角度(2方向)調整は簡単調整



スライス能力 MAX200枚/分

スライス適応温度 水産アイテム対象 -8～-5°C
※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

高速斜めスライス MAX200枚/分

本体仕様

機械寸法	幅1,123×奥行1,380×高1,571mm
機械重量	380kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	丸刃用 0.4kW 1基 面板用 0.4kW 1基
定格消費電力	560W (50/60Hz無負荷)
斜め切断角度	45°～55°
スライス能力	MAX200枚/分(無段变速)
スライス厚み	(0)～8mm
スライス可能寸法	幅200×高45mm

コンベヤ仕様(標準2.0mタイプ)

コンベヤ寸法	幅706(ベルト幅400)×長2,060×高890mm
モータ容量	90W 1基

コンベヤ重量

85kg

※各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ので、予めご了承ください。

スライス能力 MAX200枚/分

スライス適応温度 食肉アイテム対象 -2～+2°C 水産アイテム対象 -6～+3°C
※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

スライス角度は0°～65°まで 自在にスライス

本体仕様

機械寸法	幅760×奥行967×高2,365mm
機械重量	240kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	刃物用 0.4kW 1基(ACサーボ) 送り用 0.4kW 1基
定格消費電力	240W (50/60Hz無負荷)
斜め切断角度	0°～65°
スライス能力	MAX200枚/分(6段速)
スライス厚み	(0)～8.0mm…200枚/分 (0)～14.0mm…180枚/分
スライス可能寸法	幅160×高40mm

コンベヤ仕様(標準1.5mタイプ)

コンベヤ寸法	幅370(ベルト幅220)×長1,500×高870mm
コンベヤ重量	50kg

モータ容量

90W 1基

コンベヤ速度

0～10m/min(無段变速)

※各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ので、予めご了承ください。

スライス能力 50枚/分(60Hz)

42枚/分(50Hz)

スライス適応温度 -8～-2°C
※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

スライス面の幅も長さも 約1.5倍にスライスカット!

本体仕様

機械寸法	幅930×奥行576×高980mm
機械重量	95kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モータ容量	1.1kW 1基
定格消費電力	330W/300W 50/60Hz
斜め切断角度	20°～45° / 0°～45°
スライス能力	50枚/分(60Hz) 42枚/分(50Hz)
スライス厚み	(0)～25mm
スライス可能寸法	斜め切り 幅135×高40×長500mm 斜めの斜め切り 幅95×高40×長500mm (幅寄せ有効寸法:最小67mm)

※各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ので、予めご了承ください。

マルチスライサー

SSN-180

アボロ

スライス能力 MAX70枚/分

スライス適応温度 食肉アイテム対象 -3～-1°C 水産アイテム対象 -8～-3°C
※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

身幅設定
特許取得

1台3役(身幅・斜め・平行) のスライスが自由自在!

- 水平な投入口で連続投入可能
- 角度調整(0°～60°)は自動設定
- コンパクトサイズで経済的
- ステンレス系特殊表面加工丸刃でのスライスできれいに姿切り!
- コンベヤの丸洗いなど洗浄がしやすく衛生的



本体仕様 コンプレッサー別売

機械寸法	幅1,400×奥行1,750×高1,300mm(0°)
機械重量	350kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	丸刃用 0.2kW 1基 送り用 0.4kW 1基(ACサーボ) 角度用 1kW 1基(ACサーボ) 左右駆動用 0.4kW 1基
定格消費電力	460W (50/60Hz無負荷)

斜め切断角度 0°～60°
スライス能力 MAX70枚/分
スライス厚み (0)～8mm

スライス可能寸法 幅180×高80mm(角度0°)×長700
幅180×高35mm(角度60°)×長700
※角度によってスライス可能寸法が異なります
エア圧・使用量 0.5MPa 13.1ℓ/min チューブ外径8mm
※付属のエアーガン使用時を除く。

コンベヤ仕様

コンベヤ寸法	幅265(ベルト幅200)×長1,000×高800mm
モータ容量	90W 1基 コンベヤ重量 本体に含む

※各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ので、予めご了承ください。

高速角切り機 IKSC-300



スライス能力 MAX1,100回転/分

スライス適応温度 -6～-2°C
※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

キューブ・タンザク・ フレーク型など 自在にカット

- 幅広い温度帯を高速回転でラクラクスライス
- センサによるインターロック機構で安全・安心設計
- 主要部が簡単に分解・清掃できるので衛生的

本体仕様 替替別売(1セット標準装備)	機械寸法 幅1,601×奥行741×高1,232mm 機械重量 310kg 使用電源設備 三相200V 50/60Hz
モータ容量	1次カット 0.4kW 1基 2次カット 1.5kW 1基 中央コンベヤ 0.2kW 1基
スライス能力	30回転/分～1,100回転/分
スライス厚み	1次カット6～30mm 2次カット5～70mm
替替寸法	6・8・10・15・20・25・30mm(1セット標準装備)
スライス可能寸法	幅260×高さ1次カットピッチ以下 処理能力 450kg/h(10×10mm適用)

※各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ので、予めご了承ください。

省人化する

定量で切る
フレッド・シューで切る

冷凍で切る
斜めいろいろな食材を

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

をハム・ソーセージを作る

取り扱いの製品

省人化する

定量で切る
フレッド・シューで切る

冷凍で切る
斜めいろいろな食材を

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

をハム・ソーセージを作る

取り扱いの製品

スペシャルフードスライサー(自動/手動) HBC-2S, HBC-2B

スライス能力 47枚/分 40枚/分

スライス 食肉アイテム対象
適応温度 ● 冷凍 加工製品対象
● 冷蔵・常温 ※ 肉厚、肉質、形状
によって若干異なります。

強力なパワーで
満足いく切れ味

- 強力なパワー(三相750W型)!
- 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ス機能!

本体仕様

機械寸法	幅800×奥行725×高755mm
機械重量	71kg
使用電源設備	2Sタイプ 三相200V 50/60Hz 2Bタイプ 単相100V 50/60Hz
モータ容量	2Sタイプ 0.75kW 1基 2Bタイプ 0.3kW 1基
定格消費電力	2Sタイプ 195W/175W (50/60Hz無負荷) 2Bタイプ 200W/180W (50/60Hz無負荷)
スライス能力	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(ウェイト使用時) (幅寄せ有効寸法:最小50mm)



※ 各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ので、予めご了承ください。

卓上手動式スライサー HB-2SH

スライス 食肉アイテム対象
適応温度 ● 冷凍 加工製品対象
● 冷蔵・常温 ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

丸刃研磨が
しやすい
ワンタッチ砥石!

- ドリップトレイ搭載!
- 分解・掃除が簡単で衛生的!
- ワイドな肉載せ台で、均一な厚みに綺麗にスライス!
- タフな性能を搭載し、リーズナブルな価格を実現!



丸刃直径
φ300mm

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

725

800

725

705

ミートチョッパー MC-32 アルゴス32

処理能力

600^(60Hz)kg/時 500^(50Hz)kg/時



豚肉: +2°C時(プレート目3.2mm)
ロールのらせん形状と長さの工夫により、写真のように常温の豚ひき肉もきれいに挽くことができます。
肉の飛び散りを防止します。



ビッグな処理能力
挽きの仕上がり抜群、
ひときわ新鮮!

- コンパクト設計で省スペース
- 1時間あたり600kg挽くことができ、作業効率アップ
- 5~+3°Cまで幅広い温度帯に対応!

本体仕様

機械寸法	幅675×奥行593×高581mm
機械重量	99.5kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	2.2kW 1基
定格消費電力	330W/300W (50/60Hz無負荷)
処理能力	600kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 500kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	D型プレート100



※各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ので、予めご了承ください。



安全対策も万全!

肉投入口にセーフティガードを施し、突棒(標準装備)でのみ操作できる構造に設計されていますので、誤って手や指が入ることがなく、安心して作業できます。受皿を外すと運転が停止する安全装置付です!

ミートチョッパー MC-22 アルゴス22

処理能力

320^(60Hz)kg/時 270^(50Hz)kg/時



- ロールのらせん状と長さの工夫により、豚挽き肉もきれいに挽くことができます。
- コンパクト設計で省スペース
- 1時間あたり320kg挽くことができ、作業効率アップ
- 4~+3°Cまで幅広い温度帯に対応!



本体仕様	
機械寸法	幅431×奥行632×高510mm
機械重量	70kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	1.5kW 1基
定格消費電力	290W/280W (50/60Hz無負荷)
処理能力	270kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時) 320kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	D型プレート82



- 清掃時、ロールを取り出す時に便利な専用工具は標準装備。



フットスイッチ
(オプション)

ジャイアントミンチ MGB-32II アルゴスボックス

処理能力

600^(60Hz)kg/時 500^(50Hz)kg/時

牛肉から冷凍魚まで
ビッグに処理します!

- 場所をとらないコンパクトスタイル。
- フロアータイプの足を外すと、テーブルタイプにもなります。



食器トレーへの盛り付けが簡単に!



カッティングブレード
(オプション)

ミートシューター(オプション)

食器トレーへの盛り付けが簡単に!

清掃時、ロールを取り出す時に便利な専用工具は標準装備。

フットスイッチ
(オプション)

デラックスミンチ MD-22K

- 高性能ロールにより、原料の加熱がなく鮮度もおちません。
- 小型ながら1時間に260kg (60Hz) の処理能力。

処理能力

260^(60Hz)kg/時 216^(50Hz)kg/時

本体仕様
機械寸法 幅245×奥行590×高440mm
機械重量 32kg
使用電源設備 三相200V 50/60Hz 20A
モータ容量 0.75kW 1基
定格消費電力 120W/95W 50/60Hz
処理能力 260kg/時 (60Hz・フレート3.2mm使用時) 216kg/時 (50Hz・フレート3.2mm使用時)
プレート外径 Φ82mm



※ 各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ので、予めご了承ください。

ミートマスター STJ-K

- ステーキ・焼肉・カツ・バーベキュー・カレーシュートなどの筋や皮を切り、肉を柔らかくするのに最適!
- ミニチ機 (MS-12型・MD-22型) に取付けるだけの使い易くて簡単操作
- 分解掃除も簡単におこなえ、衛生的

惣菜用アイテムなど、幅広い用途にご使用いただけるチョッパーアタッチメント!



- MD-22K型とMS-12型に取り付けられます。
- 肉を柔らかく・大きくなります

使用前 使用後 使用前 使用後

● 各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ので、予めご了承ください。

ミートテンダライザー ジャカードH

- 特製544本(34列)のステンレスブレードにより、肉質を変えることなく柔らかします。特にブロック肉のままテンダライズしますと、なお一層価値を高め効果的です。使い方、掃除も簡単で、どなたでも操作できます。(手動)



本体仕様	(アメリカ・ジャカード社製)
機械寸法 幅420×奥行435×高950mm	
機械重量 22kg	
ブレード 544本 (34列)	
最大テンダライズ寸法 幅250×厚115mm	

- 各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ので、予めご了承ください。

スタンダードミンチ MS-12S, MS-12B

- 胴体、ロールがステンレス製で衛生的、切れ味抜群です。コンパクトでリーズナブル。

処理能力

150^(60Hz)kg/時 125^(50Hz)kg/時

本体仕様
Sタイプ 幅245×奥行550×高440mm
機械寸法 幅245×奥行550×高440mm
機械重量 27kg
使用電源設備 三相200V 50/60Hz 20A
モータ容量 0.3kW 1基
定格消費電力 120W/95W 50/60Hz
処理能力 150kg/時 (60Hz・フレート3.2mm使用時) 125kg/時 (50Hz・フレート3.2mm使用時)
プレート外径 Φ69mm



※ 各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ので、予めご了承ください。

ビザルバ ミートテンダライザー S-121

- 肉を柔らかくしたり、タンザク切りしたり色々な加工ができるミートテンダライザー。取替のきく2つのオプションがS-121型で行えます。

使用用途にあわせてお選びいただける替刃カセット

S-011 スティーカー 筋を切り、肉をやわらかくする。 焼く時間を短縮する。
S-021 スレンダー 様々な食材を正確に細切りにする。 細切り機 (S-021型) には4mm・ 6mm・8mmの3タイプがあります。
本体仕様
機械寸法 幅405×奥行350×高460mm
機械重量 25kg
消費電力 約200W
使用電源設備 単相100V 50/60Hz
モータ容量 0.37kW
投入口寸法 幅190×厚30mm
●ステーキカッター S-011 刃数:右41,左41 刃ピッチ3.5mm/2列 ●スレンダー S-021 4mm又は6mm又は8mm

- 各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ので、予めご了承ください。

ミートテンダライザー ジャカードミニ

- ハム・ソーセージなど、幅広い用途にご使用いただけるジャカードアタッチメント!



- 各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ので、予めご了承ください。

マインカ 油圧スタッフ FC-12, FC-20 FC-30

- 蓋ロック機能により蓋の開閉が楽々。
- 圧力調整(速度)が容易な新型調整ピストン方式。
- フルレバースイッチ方式により生産性が高い。
- 耐腐食性、耐久性に優れたアルミ合金とステンレス製。
- ステンレス製シリnderで、食品接触部は水洗い可能。
- 材料はスムーズに押し出されるので加熱、変色がない。
- ピストンは取り外し可能で、洗浄が簡単。
- ノズルの取り替えはワンタップ。



本体仕様 (スペイン・マインカ社製)

型番	FC-12	FC-20
機械寸法	幅429×奥行421×高1,050mm	幅537×奥行435×高1,107mm
機械重量	70kg	90kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz	
モータ容量	0.55kW	0.92kW
充填容量	12L/回	20L/回
ノズル外径	Φ12mm・Φ20mm・Φ30mm	

型番	FC-30
機械寸法	幅576×奥行492×高1,203mm
機械重量	134kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モータ容量	1.29kW
充填容量	30L/回
ノズル外径	Φ12mm・Φ20mm・Φ30mm

- 各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ので、予めご了承ください。

マインカ ツイストリンカー PR-360

- 弊社指定の油圧スタッフへ接続し、ソーセージのひねりを自動化できます。
- ボーリングサイズは15g以上で、自由に設定できます。
- ミニ肉(粗めのお肉)に最適です。
- デジタルタッチパネルで簡単調整。
- ツイストの有無を選択することができます。
- コバケドでキャスター付き。
- 天然豚、コラーゲン、人工ケーシングに対応。



本体仕様	(スペイン・マインカ社製)
機械寸法	幅731×奥行574×高1470mm
機械重量	73kg
使用電源設備	単相100V 50/60Hz 8.1A
モータ容量	0.9kW
標準付属ノズル	Φ12mm(長さ250mm) Φ15mm(長さ285mm) Φ17mm(長さ285mm)
オプションノズル	Φ10.4mm(長さ250mm) Φ20mm(長さ285mm) Φ25mm(長さ285mm)

- 各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ので、予めご了承ください。

サイレントカッター CM-21 CM-41

- コンパクトで機能性に富み、操作が簡単で使い易い。
- 3,000回/分の高速回転により、カッティングとミキシングが同時にでき、短時間で生地を生成。
- フタを開けると自動的に刃が止まるインターロック機構
- 肉温計付
- 刃の枚数を変えて高品質のミンサーとして使用可能(標準:6枚刃付き)



本体仕様 (スペイン・マインカ社製)

型番	CM-21
機械寸法	幅1,030×奥行710×高980mm
機械重量	165kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モータ容量	ナイフ 3.9kW ボウル 0.18kW
ボウル	22L 高速20回/分・低速10回/分
ナイフ	6枚 高速3000回/分・低速1500回/分

- 各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ので、予めご了承ください。

マインカ ニーダーミキサー RM-20

- ハンバーグやソーセージ、パテ作りに、少量でも均一でなめらかにミキシング出来る、コンパクトな卓上ミキサー!!
- モーター音も静か!
- オールステンレスで衛生的!



本体仕様	(スペイン・マインカ社製)

<

液体・固体・調理済食品、
あらゆる業種の食材を真空パック。
量・質・味をそのままに長時間保存。

省人化する

定量で切る

フレッド・シューで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を
斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・
筋切りする

ハム・ソーセージ
を作る

包装する

その他
取り扱いの
製品



卓上タイプ | スペースを有効活用できるコンパクトタイプ

真空包装機
JW-320TF



真空包装機
JW-420TF



“安心・ラクラク・エコノミー”真空包装機シリーズ 3つのメリット

- メリット 1** フラットチャンバーだから清掃がカンタン!
汚れが残りにくく、ずっと衛生的
- メリット 2** 操作パネルがシンプル!
メモリ機能で初心者でも簡単操作
- メリット 3** リーズナブルプライス!
納得の性能・カンタン便利が詰まってご予算軽減!

真空パック用包材



床置タイプ | 大きな商材や大量のパックにも対応できる床置タイプ

真空包装機
JW-480FF



真空包装機
JW-600TD



真空包装機
JW-900FL / JW-900FW



本体仕様 (寸法:幅×奥行×高さ)

機械寸法	590×785×1055-1295mm
機械重量	140kg
チャンバー内寸法	520×610×200mm
チャンバー内有効寸法	480×510mm
最大シール幅	480mm×1
真空ポンプ能力	25m³/h 50Hz 30m³/h 60Hz
使用油量	100番 1.0L
使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A (推奨設備30A)
消費電力	2.0kW

本体仕様 (寸法:幅×奥行×高さ)

機械寸法	1240×746×987-1161mm
機械重量	330kg
チャンバー内寸法	610×610×175mm
チャンバー内有効寸法	470×480mm
最大シール幅	475mm×4
真空ポンプ能力	63m³/h 50Hz 76m³/h 60Hz
使用油量	100番 2.0L
使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A (推奨設備30A)
消費電力	2.7kW

本体仕様 (寸法:幅×奥行×高さ)

機械寸法	1044×777×1070-1400mm
機械重量	350kg
チャンバー内寸法	920×620×206mm
チャンバー内有効寸法	840×510mm
最大シール幅	手前 800mm×1 / 左側 560mm×1
真空ポンプ能力	100m³/h 50Hz 120m³/h 60Hz
使用油量	100番 2.0L
使用電源設備	3相200V 50/60Hz 20A (推奨設備30A)
消費電力	2.7kW

スイス・バックス社製

VAC-STAR®

DBV GX シリーズの操作パネル

正確な制御で作動し、操作も非常に簡単です。



- ◆ 真空センサ制御により、それぞれの食材の最適な真空度がより速く得られます。
- ◆ mini-VACについては操作パネルがBV型（ボリュームによるタイマー制御）となります。

バックスター
真空包装機
mini-VAC



本体仕様

機械寸法	幅260×奥行400×高250mm
機械重量	20kg
チャンバー内寸法	220×280×55mm
最大シール幅	205mm
真空ポンプ	4m³/h
消費電力	単相100V 0.2kW

バックスター
真空包装機
S210



本体仕様

機械寸法	幅380×奥行430×高350mm
機械重量	45kg
チャンバー内寸法	335×320×60mm
最大シール幅	320mm
真空ポンプ	10m³/h
消費電力	単相100V 0.8kW

バックスター
真空包装機
S223



本体仕様

機械寸法	幅490×奥行520×高450mm
機械重量	70kg
チャンバー内寸法	445×410×120mm
最大シール幅	425mm
真空ポンプ	21m³/h
消費電力	三相200V 1.0kW

バックスター
真空包装機
S223L



本体仕様

機械寸法	幅520×奥行570×高553-747mm
機械重量	80kg
チャンバー内寸法	460×500×190mm
チャンバー内有効寸法	420×390mm
最大シール幅	420mm×1
真空ポンプ能力	21m³/h 50Hz 25m³/h 60Hz
使用油量	32番 0.45L
使用電源設備	単相100V 50/60Hz 20A
消費電力	1.0kW 要:20Aブレーカー単独

バックスター
真空包装機
S225



本体仕様

機械寸法	幅560×奥行595×高460mm
機械重量	76kg
チャンバー内寸法	510×480×125mm
最大シール幅	425mm
真空ポンプ	21m³/h
消費電力	三相200V 1.6kW

バックスター
真空包装機
S225 SB



本体仕様

機械寸法	幅560×奥行595×高455mm
機械重量	84.5kg
チャンバー内寸法	510×480×125mm
最大シール幅	490mm
真空ポンプ	21m³/h
消費電力	三相200V 1.6kW

バックスター
真空包装機
S225XXL



本体仕様

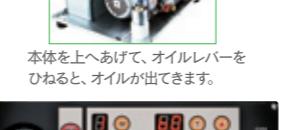
機械寸法	幅1,010×奥行455×高420mm
機械重量	103kg
チャンバー内寸法	950×330×120mm
最大シール幅	860mm 短: 270mm
真空ポンプ	21m³/h (23m³/hの能力)
消費電力	三相200V 2.0kW

最大シール幅
FJ-500XL



超低価格な真空包装機登場!

オイル交換も簡単!



ターボバック包装機 M-40/50/60 L-10/30/40



本体仕様 M-40	
シール長	L 620mm
シール長 S&S(KK)	520mm×2
最大高さ	200mm
チャンバーサイズ	620×505×200mm
外形寸法	幅718×奥行757×高1,123mm
機械重量	180kg
真空ポンプ	63m³
センサコントロール	○
ガス封入	○

本体仕様 M-60	
シール長	L 1,020mm
シール長 S&S(KK)	620mm×2
最大高さ	230mm
L&S(KL)	980mm+520mm
チャンバーサイズ	620×520×230mm
最大高さ	200mm
外形寸法	幅1,005×605×200mm
機械重量	350kg
真空ポンプ	100m³
センサコントロール	○
ガス封入	○

本体仕様 L-10	
シール長	L 620mm×4
最大高さ	230mm
チャンバーサイズ	620×520×230mm
外形寸法	幅1,440×奥行914×高1,205mm
機械重量	720kg
真空ポンプ	300m³
センサコントロール	○
ガス封入	○

本体仕様 L-40	
シール長	L 920mm×4
最大高さ	270mm
チャンバーサイズ	920×870×270mm
外形寸法	幅2,047×奥行1,265×高1,185mm
機械重量	350kg
真空ポンプ	100m³
センサコントロール	○
ガス封入	○

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更する事がありますので、予めご了承ください。

ベルト脱着式 真空包装機 YB35-70



本体仕様	
機械寸法	幅1,710×奥行1,490×1,310mm
機械重量	450kg
ボンブ本体重量	160kg
シリングバー数	1本
シリング有効寸法	幅1200(8×1120×1本)×奥行415(350)×高70mm
ガス封入機能	なし
パキュームポンプ	50Hz:160m³/h 60Hz:190m³/h
能力	3~4回/分
電気容量	三相200V 50Hz:5.5kW 60Hz:8.1kW

テーブルタイプ包装機 TVS5000, 8400A, 8600H



本体仕様	
機械寸法	幅760×奥行812×1,474mm
機械重量	210kg
チャンバーアクセス	590×450×100mm
シリングバー数	1本
シリング有効寸法	590mm
ガス封入機能	なし
パキュームポンプ	920mm
能力	2~3/分
電気容量	三相200V 3.1kW

本体仕様	
機械寸法	幅1,080×奥行820×1,425mm
機械重量	240kg
チャンバーアクセス	920×600×250mm
シリングバー数	1本
シリング有効寸法	630mm×2-Bタイプ-550mm×755mm-Cタイプ
ガス封入機能	なし
パキュームポンプ	63m³/h
能力	2~3/分
電気容量	三相200V 4.7kW

本体仕様	
機械寸法	幅1,080×奥行992×1,605mm
機械重量	300kg
チャンバーアクセス	920×600×250mm
シリングバー数	2本
シリング有効寸法	630mm×2-Bタイプ-550mm×755mm-Cタイプ
ガス封入機能	なし
パキュームポンプ	100m³/h
能力	2~3/分
電気容量	三相200V 4.7kW

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更する事がありますので、予めご了承ください。

TURBOVAC
QUALITY VACUUM SYSTEMS

段ボール箱自動開梱機
アボット
ABOT M1
ROBOTICS INC.

処理能力

デュアル 最大850箱/時 シングル 最大450箱/時

煩雑な据付工事は不要、
プラグ・アンド・プレイ設計、
すぐ稼働可能



選べるカットパターン



前後工程を効率化出来る豊富なオプションも提供可能

- デパレタイズ
- 取り出し装置
- 空箱処理 (搬出ライン、プレス機)

ランダム投入可能

事前に登録したワークの種類を自動判定するので、サイズごとの仕分けや、設定変更も不要でランダム投入が可能です

安全性向上

開梱作業の安全性向上はもちろん、ブレード交換も完全自動なのでより一層安心です

● ABOT M1とは

信頼性の高いFANUC社製6軸ロボットハンドと、高精度の画像解析システムを中心に構築された、次世代型の段ボール箱自動開梱機です。

● 変形した箱にも対応可能

ABOT M1は高精度の画像解析システムと3D測定により、輸送中の衝撃や水濡れによって変形した箱(※)でも、常に正確で美しい開梱を実現します。※許容範囲あり

● 内容物を傷つけない

最適な切断深度の記憶と、上面直下の空間がある部分の切断により、内容物を傷つけることなく開梱します。

● 拡張可能な2タイプ

処理量により、シングルラインのM1-SとデュアルラインのM1-Dのいずれかを選択可能。導入後の拡張も可能です。



本体仕様

機械寸法	幅3,158×奥行2,149×2,389mm
最大	L 760mm × W 500mm × H 600mm
最小	L 150mm × W 100mm × H 50mm
オーバーサイズ	L 1010 × W 660 × H 660mm
動力	3相 AC200V 50/60Hz
シングル	4.5kWh デュアル 6.0kWh
重量	シングル 820kg デュアル 1150kg

※ 2012年米国産業用ロボット安全規格に準拠した対人安全対策

※炭化ケイクスチンコーティング金属プレートで切れ味長持ち

(※)標準3800メートル毎に交換

※米国特許、国際特許取得

※ 各仕様は製品改良のため予告なく変更する事がありますので、予めご了承ください。

省人化する

定量で切る

チルド・シューで切る

冷冻で切る

斜め角に切る

ミンチ・ミンチにする

ハム・ソーセージを作る

取り扱いの製品

省人化する

定量で切る

チルド・シューで切る

冷冻で切る

斜め角に切る

ミンチ・ミンチにする

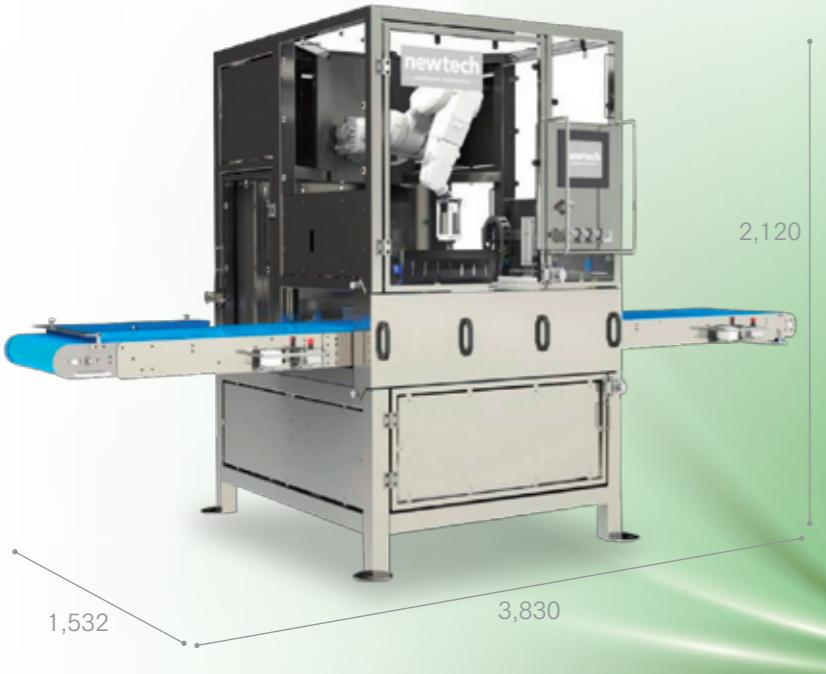
ハム・ソーセージを作る

取り扱いの製品

取り扱いの製品

超音波カッター ロボソニック

newtech
—intelligent automation—



チーズブロックシュレッダー FS40(A)



処理可能製品

- シートケーキ・ラウンドケーキ・ロールケーキ
- ブロックチーズ・ラウンドチーズ

超音波切断技術の 高精度ロボットカッター

- 2万ヘルツの超音波チタンブレード搭載で、つぶれやすいケーキやサンドイッチ、くずれ易いミルフィーユ、粘り気のあるチーズ等のカットに最適
- 6軸ロボットによる高いカット精度
- 簡単操作のインターフェースと編集しやすいプログラムを備えたHMIタッチスクリーン搭載
- 加工製品のサイズに合わせたブレードに自動交換(オプション)
- エアドライバーを含む一体型洗浄システム付き
- メーカーからの遠隔オンラインサポートが可能
- ダブルロボット仕様にも拡張可能

本体仕様

機械寸法	(連続投入式) 幅3,830mm×奥行1,532mm×高2,120mm (パッチ式) 幅1,275mm×奥行1,560mm×高2,185mm
機械重量	720kg (パッチ式) 650kg
使用電源設備	(連続投入式) 三相 200V 50/60Hz 16A以上 (パッチ式) 単相 200V 50/60Hz 16A以上
モータ容量	刃物用: 3.7kW 1基 送り用: 1.5kW 1基(ACサーボ)
定格消費電力	1,200W
コンベア変速方式	インバーター制御
(連続投入式)	シートケーキ: 幅900mm×奥行700mm×高120mm ラウンドケーキ: 直径360mm×2個 (パッチ式) シートケーキ: 幅1,200mm×奥行750mm×高120mm ラウンドケーキ: 直径750mm×高120mm
処理可能寸法	

※ 各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ので、
予めご了承ください。

処理能力

2,700kg~5,500kg/時

チーズ原料ブロック 全自动シュレッダー

Deville Technologies(デヴィルテクノロジーズ社)のFS40A型チーズシュレッダーは、フルサイズのチーズ原料をそのままシュレッド加工できるクラスの代表モデルです。米国農務省USDA(乳製品部門)の承認を得た衛生設計、作業者にとっては最高の安全性をご提供します。加工する原材料の投入工程から理想的な製品まで幅広い対応ができます。

カットパターン



本体仕様

機械寸法	幅3,039×奥行1,341×高2,018mm
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
歩留まり率	99.5%~99.7%以上(7時間加工の場合)
処理能力	幅558mm×奥行330mm×高215mmのブロック

モーター 防水仕様 IP65取得
※ 各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
ので、予めご了承ください。

次亜塩素酸水

次亜塩素酸水とは

コロナウイルスをはじめ、インフルエンザウイルス、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌O-157、芽胞菌、黒カビをも除菌する力のある優れた水溶液です。食品添加物に認められており、微酸性で最も除菌効果を発揮します。低濃度のため鏽やニオイ、手荒れを生じさせにくいところが特徴です。

使用例



機械・器具の洗浄



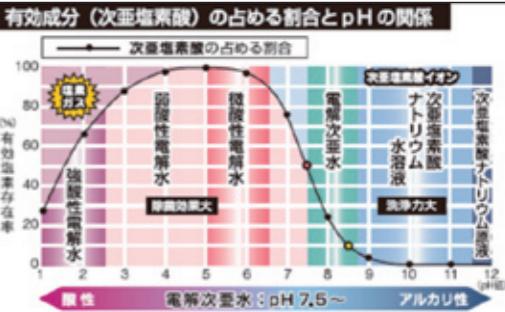
場内の洗浄



食材の洗浄



畜舎の洗浄



機器一覧

KSAW-S01



NDX-1500PLB セリウスマット水生成装置



RSW-P-2400-S-A32 サラファイン



NATURAL ELEION

KSAW-M01



NDX-65KM-H ウェルクリーン・テ・プラス



本体仕様

外形寸法	幅974mm×高1,275mm×奥行553mm(配管含む)
質量	約80kg(乾燥)
動力	AC100V 4.4A 50/60Hz
使用環境温度	35~85%RH(結露無き事)
給水方式	給水口 PVCユニオン(ネジ式)PT3/4"(20A)

吐水口 PVCユニオン(ネジ式)PT3/4"(20A)

使用用水 水道法水質基準に適合した硬度80以下以下の水

使用流体温度 5~35°C(凍結無き事)

使用可能水圧 0.25~0.75MPa(常時0.25MPa以上必要です)

(付属の減圧弁0.25MPa同梱)

生成量 最大約1,500L(±120)L/h

使用可能水量 5~25L/min

有効塩素濃度 約100,200mg/L(ppm)2段階切換[標準仕様]

約50,100mg/L(ppm)2段階切換[濃度仕様]

pH値 pH可変設定式(原水pH 0.5)

原材 料 次亜塩素酸Na、希塩酸

pH測定装置 添加液済水センサー・

給水流量監視・漏電センサー・液漏れセンサー・

添加液ポンプ動作監視

本体仕様

外形寸法	幅240mm×奥行201mm×高350mm
質量	約5.5kg(乾燥)
動力	AC100V 2.7A 50/60Hz
使用環境温度	0~35°C(凍結不可)
給水方式	元止め式

使用水 水道法水質基準に適合した硬度80以下の水

使用可能水圧 0.15~0.5MPa(0.2MPa以上は減圧弁使用)

生成量 1.5L添加液で約500L

有効塩素濃度 50~70ppm

pH値 ※仕様変更により80ppmまで生成可能です

運転ON・OFF 光センサー方式・連続運転式(10分)

設定時間 7・10・15・60秒/10分

生成量指定 量設定は無し

原材 料 ハイクロスマット水専用添加液(ペットボトル方式)

消耗品の寿命 1日25L使用にて約2年間(水質・水量により異なります)

本体仕様

外形寸法	幅260mm×奥行152mm×高152mm
電極寸法	幅160mm×奥行150mm×高10mm
質量	約3218g
有効塩素濃度	600ppm
生成量	10L/10分

原材 料 水道水、食塩

原材 消費量 10L/水道水10L、食塩150g

本体仕様

外形寸法	幅120mm×奥行120mm×高120mm
電極寸法	幅120mm×奥行120mm×高120mm
質量	約12kg
有効塩素濃度	600ppm
生成量	10L/10分

原材 料 次亜塩素酸Na、pH調整剤用薬剤

原材 消費量 濃度・使用流量および水質による

定期交換部品 メーカー推奨1年間

取り扱い製品

その他の製品

省人化する

定量で切る

チルド・シューで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を

加工食品を切る

ミンチする

ハム・ソーセージを作れる

包装する

取り扱い製品</

**ベンディングスライサー
AZ-342**

「完璧」に挑戦する
Challenging "Perfection"

株式会社日本キャリア工業
NIPPON CAREER INDUSTRY CO., LTD.

スライス回数 40~60(ベンディング時)
回/分×2列 30~70(ベンディングなし)
回/分×2列

スライス
適応温度 ● -1~+5°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。



店舗陳列商品サンプル ① 店舗陳列商品サンプル ②



プラス温度帯の背ロース、肩ロース、モモなどをスライスし、二つ折してコンベヤ上に整列させます。



スライス・折り曲げ・整列

本体仕様	コンプレッサー別売
スライス可能材料寸法	W160×H100×L600×2本/mm
スライス厚み	1~20mm
スライス回数(能率)	ベンディング時: 40~60回/分×2列 ベンディングなし: 30~70回/分×2列
動力	AC200V 2.96kW
機体寸法(据付状態)	W1,410×L2,535×H1,853mm
機械重量(据付状態)	1,150kg

※ 各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ので、予めご了承ください。

スライス回数 20~60回/分 (無段階切り替え)

スライス
適応温度 ● -1~+5°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

歩留まり99%スライサー

原料は連続供給可能でスライスされた肉はコンベヤ上にきれいに並びます。従来機(バンドナイフ以外の機械)をご使用の場合、A to Xをご使用になれば格下げ(ミンチ材)または廃棄していた肉の量が大幅に減少します。

デモ機での試運転データでは歩留まり99%以上の実績があります。

本体仕様	コンプレッサー別売
切断可能材料寸法	W320×H160×L600mm
スライス厚み	1~25mm
スライス回数	20~60(無段階切り替え)回/分
動力	AC200V 2.04kW
機械の大きさ	W1,410×L2,870×H1,265mm
機械の重量	880kg

※ 各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ので、予めご了承ください。

FMG-307Pライン 全自動ライン



MP-117 (トレイディスペンサー付)



TC-093



パーチカル
VC-301A



フレーカーミキサー グラインダー
FMG-307P



MP-083 半自動ライン



C-083M



パーチカル
VC-301A



ミキサー グラインダー
MG-157



パーチカル
VC-312ASV



フレーカー
F-103A

本体仕様 FMG-307Pライン (全自動ライン)

型番	MP-117 (トレイディスペンサー付)	TC-093	VC-301AV	FMG-307P
機械寸法	2,035(W) × 1,676(D) × 1,750(H) mm	1,217(W) × 1,215(D) × 1,640(H) mm	435(W) × 776(D) × 2,442(H) mm	1,354(W) × 3,816(D) × 2,224(H) mm
機械重量	900Kg	615Kg	360Kg	2,800Kg
動力	3相200V 0.1kW (インバータ制御 巾寄コンベヤ) 3相200V 0.2kW (トレイコンベヤ) 3相200V 0.2kW (フィーダー)	3相200V 0.2kW (バッドアーム) 3相200V 0.2kW (隔壁部コンベヤ)	チャージング用: 3相200V 2.2kW (22) 3相200V 5.5kW (32) バドル用: 3相200V 0.4kW	3相200V 1.5kW
備考	対応トレイ寸法: 100~210(W) × 120~250(L) × 27~40(H) mm 処理能力: W=80~800g/パック (パック重量) L=50~200mm (カット長さ) N=4,200パック/h (MAX) (処理数)	適用トレイサイズ: 100~210(W) × 120~250(L) × 27~40(H) mm 処理能力: 70パック/min (MAX)	タブ容量: 80L (満水時) 処理能力: 220~560kg/h (22) 190~470kg/h (12相当) 430~1,130kg/h (32) ボーンコレクター標準装備 (自動アウトサイド方式)	タブ容量: 260L (満水時) 処理能力: 2,000kg/h バドル付

※ 各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ので、予めご了承ください。

**ミートスライサー
AX-321 A to X**

スライス回数 20~60回/分 (無段階切り替え)

スライス
適応温度 ● -1~+5°C ※ 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

歩留まり99%スライサー

原料は連続供給可能でスライスされた肉はコンベヤ上にきれいに並びます。従来機(バンドナイフ以外の機械)をご使用の場合、A to Xをご使用になれば格下げ(ミンチ材)または廃棄していた肉の量が大幅に減少します。

デモ機での試運転データでは歩留まり99%以上の実績があります。

本体仕様	コンプレッサー別売
切断可能材料寸法	W320×H160×L600mm
スライス厚み	1~25mm
スライス回数	20~60(無段階切り替え)回/分
動力	AC200V 2.04kW
機械の大きさ	W1,410×L2,870×H1,265mm
機械の重量	880kg

※ 各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ので、予めご了承ください。



フードフォーマー
S-201



チョッパー
C-083



チョッパー
GM-P5



ミキサー グラインダー
MG-307



フレーカー
F-302A

本体仕様

型番	S-201	C-083	GM-P5	MG-307	F-302A
機械寸法	707(W) × 761(D) × 680(H) mm (本体部)	480(W) × 812.5(D) × 1,225(H) mm	924(W) × 1,051(D) (一段挽き) 1,119(D) (多段挽き) × 1,140(H) mm	1,000(W) × 2,455(D) × 1,717(H) mm	1,443(W) × 2,178(D) × 1,203(H) mm
機械重量	100Kg	202Kg	510Kg	1,800Kg	880Kg
動力	3相200V 0.75kW	3相200V 3.7kW	3相200V 11kW · 0.4kW	3相200V 15kW (フードスクリュー) 3相200V 2.2kW (インバータ制御 チャージング) 3相200V 5.5kW (カッター部)	3相200V 0.4kW (コンプレッサー部)
備考	成型最大寸法: 114×100mm (小判) 成型能力: 360~3,640pcs/h 成型厚み: 8~26.5mm (成型サイズ、原料により異なる) 最大成型容量: 200cc ホッパー容量: 22L	ヘッド部仕様: エンタープライズ#22/#32 能 力: 600/800kg/h (連続供給時の理論値)	ヘッド仕様: エンタープライズ#42/ウンガ-E 能 力: 800~1,200kg/h オプション: ボーンコレクター	ヘッド仕様: エンタープライズ#42 能 力: 1,250~2,500kg/h オプション: ボーンコレクター	処理能力: 3,000kg/h 最大ブロック寸法: 530(W) × 250(H) × 650(L) mm ブロック適正温度: 0~~-10°C フレークスの厚み×巾: 3·4·5·6·7·8 (ライナ調整) × 67.5mm

※ 各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ので、予めご了承ください。

省人化する

定量で切る

チルド・シューで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を切る

加工食品を切る

取り扱いの製品

省人化する

定量で切る

チルド・シューで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を切る

加工食品を切る

取り扱いの製品

高速バンドソー HY-350L, HY-420L

ハイスピードで歩留まりが良く、切断面が非常に美しく切り屑が付着しません。



バンドソー NSO-N2C

高回転、特殊加工スエーデン鋼の採用により切れ味が良く、切断面も美しく歩留まりも最高です。



卓上バンドソー NSO-N7A

小型、軽量で安全設計。特殊加工スエーデン鋼の採用で切れ味が良く、切断面も美しく仕上がりります。



ガス式フライヤー DF-020

遠赤外線調理によって美味さ、仕上がりが良く食材本来のうまいを引き出します。さらに油の傷みが少ない経済的なフライヤーです。



遠赤ロータリーオーブン(ガス式) RC15

回転させながら焼くことで均一加熱になり、また、デモンストレーション効果も大きいです。



連続式万能型自動串刺機 MUV-1

省エネ、環境に配慮した1本刺しモデル、コンベヤが連続運転で食材供給の更なる効率化が図れます、最大生産能力は50Hz地域で1200本/時、60Hz地域で1500本/時を実現



マルチスライサー(工場仕様) DX-1000

大手コンビニ工場や野菜加工場で活躍中! 千切りもスライスも思いのまま! 投入口の交換で多様な処理が可能になる1台です。丸刃遊星回転(特許)による超引き切りにより、カット面はツヤツヤ、鮮度長持ち!



ミニマルチスライサー MK-A7

特殊加工の多層刃で瞬時に切断、抜群の切れ味を保ちます。



ベルトコンベヤー付チーズスライサー HU-C

コンパクトボディ水洗いOK! ベルトコンベヤーでの多彩な配列、コンベヤーベルトは取り付け、取り外しが簡単!



ステンレスフードミキサー MD-40

ステンレス製(本体・タンク・羽他)ですので、衛生的で耐久性にすぐれています。



エア・タンク式食品整型機 SPET-D50

空気圧を利用して生地を練らずに、手作りと変わらない整型ができます。



小型式スモークハウス JS1250RET-C

ドア内蔵型でコンパクトなタイプ。循環式(クローズドタイプ)で環境にも優しくなっています。



バキュームスタッフ コンティF60

最小バキューム定量ひねり機能機種、日本語表示タッチパネル搭載、駆動はサーボモーター。



冷却装置付真空タンブラー マイスター CVT-350, CVT-750

冷却機能を標準装備した、信頼と高耐久性の国産真空タンブラーです。タンク内温度・時間・真空圧や連続真空から間欠真空の設定を日本語タッチパネルで任意に設定できます。



スキンナー ESM435, EVM437

ESM435: 豚頭の表皮剥きに!・カット肉の脂削ぎに!
EVM437: 牛タン・ミノの表皮剥きに!・牛・豚・馬肉の薄膜除去に!



高速裁断機 350サニタリーII型

冷凍肉のダイスカット、千切り、短冊切り等の汎用裁断機です。食肉に限らず、食品全般にお使いいただけます。



半自動パン粉着機 KS-10N

小型で取扱簡単、もっとも安価なパン粉着機です。半自動なので手作り感覚の製品を作ることができます。特に成型機に連携させると抜群の性能を発揮します。



簡単操作で鮮度長持ち デパック解凍・鮮度保持機

あらゆるロスの削減をお手伝い

牛ミンチ: 冷蔵保管(4°C/7日間)

デパックがないとき



デパックがあるとき



菌の増殖・変色・離水を抑えて鮮度長持ち。
チルド品で通常の2倍の期間おいしく保存できます。
デパックの電気エネルギーを食材に与え、
細胞を活性化、酸化を抑制します。



※ 各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ので、予めご了承ください。

省人化する

定量で切る

チルド・シューで切る

冷冻で切る

いろいろな食材を斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

取り扱いの製品

省人化する

定量で切る

チルド・シューで切る

冷冻で切る

いろいろな食材を斜め・角に切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

取り扱いの製品

個別タイプ昇降式シュリンカー ハイ・シュリンク(加熱槽)

簡単に外すことが出来るローラー台のため、内部のお掃除が簡単にできます。仕様を変更することで殺菌、ボイル槽としても製作可能です。



個別タイプ昇降式チラー フレックス・チラー(冷却槽)

下部に冷凍機を設置することで、コンパクトな設計となっています。



食品プレス機 TP-55

外食チェーンで採用されているステーキ肉の成型などでご使用いただき、均一のポーションカットで高い評価を得ております。



投入式食品成形機 NS-60JSX

当社独自の方式を採用。押え板のクランク運動によりホッパー内の材料を手で押すように型へつめ込みます。



ロボ・クープ ブリクサーー5Plus (ブレンダー+ミキサー)

液体と固体を同時に粉碎攪拌、病院や福祉施設などで提供されているペースト食を衛生的に、短時間で処理し品質を上げる為に開発されたモデル、現在は応用して製菓の生地作りや水産加工の現場で使われています。



電気包丁・まな板殺菌庫 SC-205HD SC-85THD

乾燥機能付きで殺菌効果を一段と高めます。テーブルタイプは小スペースで作業台としてもご使用できます。



TOA小型餃子成型機 MA-G-1030

操作性に優れ熟練を要しない、皮を置いてスイッチを押すだけで成形されます。



金属検出器 SD3-3008W

カラー画面タッチパネル搭載で簡単操作。2周波検査により、鉄系と非鉄系、両方の異物を同時に感度良く検出可能。



X線異物検出機 KXS7522AVCLE

A.I.L.テクノロジーにより、エアコンレス、消費電力削減、発生源・センサの長寿命化を実現。X線検査機の生涯コストを20%削減。



ステンレスポットミキサー PT-40SMV

インバーターを搭載しているので、混合槽(ドラム)がゆるやかに回転して材料をいためないソフトな混合。混合ハネが脱着可能で、用途に応じてクシ状ハネ(バスク調味・春雨サラダなど)棒状ハネ(ワカメほぐし)に交換することができます。



ホット&スチーム高温高圧洗浄機 ジェットマンPWH1511

高温少水量+高温洗浄でとにかく油汚れもきれいに落とします。また、除菌・殺菌にも絶大な効果を発揮します。赤外線によるフレーム・コントロールシステムを採用し、安全性を重視した設計となっております。



バッテリー式床面洗浄機 スクラブメイトミニ350Bエコ

バッテリー駆動自動床面洗浄機。洗浄ブラシ+バキュームで、落とした汚れを同時に回収しています。操作性重視の大型ハンドルを採用し、作業者や作業スペースに合った高さ調整で、だれでもお使いいただけます。満充電1時間の稼働で最大1400m²/hの洗浄が可能です。



容器洗浄機 クリーンカット・キララ

自動シャッターで操作性アップ。衛生的なステンレス製。総合サニテーションから生まれた清潔なコンテナー洗浄機です。



煙草調理器 ヘリア24,ヘリアガストロノーム

出来立ての燻製でお客様を魅了します！
●加熱調理と燻煙が一度の工程で出来ます。
●冷燻も温燻も美味しく仕上がりります。
●誰にでも簡単に操作が出来ます。
●安定品質で多品種少量の燻製調理対応。
●肉や魚の切り身の燻煙調理に最適です。



液体急速凍結機のパイオニア 20倍速凍結 リキッドフリーザー LIQUID FREEZER 凍眠

世界中の凍結品をドリップ 0%へ

- 超高鮮度の20倍速急速凍結!
- 高品質冷凍をよりコンパクトに安価に!
凍眠ミニ登場!
- 100V対応小型機新登場!!
凍眠ミニTM-01



Yokohama Chirai Mirai Enterprise
横浜知財ふる企業



平成24年度
横浜知財未来企業認定



食品に付加価値を
味・香・うまいを引き出す

/熟成庫/

熟成・乾燥・保存



※観測窓はオプション仕様

◎高精度な温湿度制御・均一な熟成環境

独自の温湿度制御方式により高精度な温湿度運転を行うことで庫内のどこでも均一に熟成が進み、食材の入れ替えが不要になります。食材の外側のみの乾燥を防ぐ為に、最適な風速(微風)を実現しています。

◎熟成期間の短縮

熟成に最適な低温高湿領域を長期間連続運転することができ熟成期間の短縮を実現します。

◎殺菌機能

85℃1時間の温度運転によりO-157・ノロウイルス菌を死滅させます。

省人化する

定量で切る

チルド・シューで切る

冷凍で切る

斜め・いろいろな食材を切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作れる

包装する

取り扱いの製品

省人化する

定量で切る

チルド・シューで切る

冷凍で切る

斜め・いろいろな食材を切る

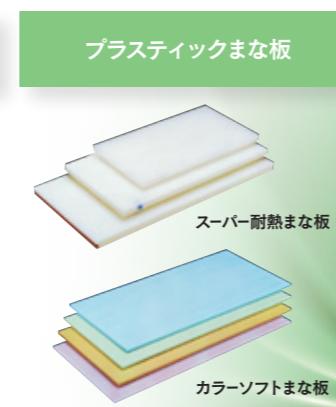
加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作れる

包装する

取り扱いの製品



省人化する

定量で切る

フレッシュで切る

冷凍で切る

斜め・いろいろな食材を切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

取り扱いの製品

※ 各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ので、予めご了承ください。

プレート・ナイフ



プレート目(穴) サイズ表

目(穴)のサイズ	3/32 2.4mm	1/8 3.2mm	3/16 4.8mm	1/4 6.4mm	5/16 8.0mm	3/8 9.6mm	1/2 12.7mm
食肉ミンチ		◎	※粗挽き用	※粗挽き用	※二度挽き用	※二度挽き用	
魚肉ミンチ		◎					
コロッケ・じゃがいも				◎			
みそ豆		◎					

◎一般的に使用される目(穴)のサイズ

※用途に応じ各サイズを用意しております。サイズ表にない物についても対応は可能ですのでご用命ください。

ナイフサイズ表

# 12 口径	Φ69mm
# 22 口径	Φ82mm
# 32 口径	Φ100mm

包丁



- ① MF-C ポーニングストレート
② MF-C ポーニングカーブ
③ MF-C 頭取り(小)
④ MF-C 頭取り(中)
⑤ MF-C 皮ハギ
⑥ MF-C 腸裂頭取中型
⑦ MF-C 骨透角(中)
⑧ MF-C 骨透丸(中)

- ⑨ MF-C 筋引 240・270・300
⑩ MF-C 平切 240・270・300
⑪ 筋引 240・270
(木柄有り・左刃有り)
⑫ 平切 240・270・300
(木柄有り・左刃有り)
⑬ 小間切 240・270・300
(木柄のみ・左刃有り)
⑭ 平切冷凍 270・300
(木柄のみ)
⑮ 巾広冷凍 270・300
(木柄のみ)
⑯ 滑止付巾広

- (木柄のみ)
⑰ 骨角 150・180
(木柄有り・左刃有り)
⑱ 骨透丸 180
(木柄のみ・左刃有り)
⑲ 頭取り(小) 150
(木柄有り・左刃有り)
⑳ 頭取り(中) 180
(木柄有り・左刃有り)
㉑ 皮ハギ
(木柄有り)
㉒ 腸裂頭取型
(木柄有り)
㉓ 頭取米久型(中)
(木柄のみ)
㉔ 頭取米久型(大)
(木柄のみ)
㉕ チョッパー 120・150・180
(木柄のみ)

- ㉖両手冷凍 300・330
㉗背引き鋸 18インチ
㉘ヤスリ棒
㉙仕上砥石 1500・3000
㉚中砥石 600・1000
㉛荒砥石 120・180

※各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ので、予めご了承ください。

省人化する

定量で切る

フレッシュで切る

冷凍で切る

斜め・いろいろな食材を切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

ハム・ソーセージを作る

包装する

取り扱いの製品

49

50

ご挨拶

創業者南常治郎は1925年に南常刃物工作所を設立、
1929年に南常工作所と改称し、世界初の薄切り肉用生肉切断機を製造販売しました。
弊社は1925年から一貫して食肉加工を中心とした食品加工業者の皆様と価値共創を行ってまいりました。
現在は、食材が持つ価値の国境をなくすことをビジョンに掲げ、食を生み出すプロセスに貢献することを
ミッションとして経営理念を一新し、食品加工機械の製造販売だけに留まらず、お客様が販売する
商品の企画提案からお客様の目的に応じた食品工場の設計まで幅広いソリューションを提供しています。
さらにはシャルキュトリーを中心とした食肉加工品販売とイートインスペース、ECストアを併設した
次世代型精肉モデル店Meat Deli Nicklaus'（ミートデリニクラウス）を大阪福島にオープンし、
町のお肉屋さんの応援団としても活動を続けております。
知恩報恩の精神を胸にこれからも、食における不可能を可能にする企業として、
お客様のため、そして社会のために挑戦を続けてまいります。

代表取締役社長 南 常之



1925



国産第1号食肉切断機
1929

会社概要

社名 株式会社なんつね (2005年5月21日 社名変更)
創業 大正14年 (1925年10月26日)
法人設立 昭和29年5月10日 (1954年)
資本金 1億円
代表者 代表取締役 南 常之
従業員数 グループ全体: 375名 (2022年7月現在)
事業内容 ① ミートスライサー・ハムスライサー・ミニチ・惣菜機器など
食品機械の製造および販売。
② 輸入食品機械器具の販売。
③ 食品加工工場・店舗などの設計施工。
④ ハム・ソーセージの関連商材、調味料、香辛料の販売。
⑤ 外食、中食商品製造コンサルタント。

敷地面積 10,000m²

本社工場 〒583-0008 大阪府藤井寺市大井4丁目17番41号
TEL072(939) 1500 (代) FAX072(939) 1504

営業所 東京店・札幌店・新潟店・金沢店・名古屋店・
関西支社（大阪・和歌山・神戸）・中国支社（岡山・広島・松江）・
高松店・松山店・福岡店・熊本SC

主要得意先

- 全国食肉生活衛生同業組合連合会
- 全国食肉事業協同組合連合会
- 日本チェーンストア協会会員各社
- 一般社団法人全国スーパーマーケット協会会員各社
- 全国スーパーマーケットチェーン店
- 日本ハムソーセージ工業協同組合
- (社)日本ハンバーグ・ハンバーガー協会会員各社
- 事業協同組合全国焼肉協会
- 全国厨房器機（器具）販売店各社及び全国ホテル・レストラン各社
- 食品機械製造会社及び販売各社

主要仕入先

- (株)旭東金属、(株)エヌ・ティー・ジー・ダイワ、(株)サンセイテクノス
(株)ササデン、(株)ハーティス、かんき(株)、東輝産業(株)
(株)日伝、エンゼル工業(株)、(株)マサヒロ、キヤディ(株)

沿革

- 1925年 創業者、南 常治郎(初代社長、後に南常と改名)が大阪市天王寺区勝山通り4丁目に打刃物業、南常刃物工作所を開業。
1929年 「南常」の商標を登録。南常工作所と称し、製品独自の切れ味をもって知られる。オランダ・バーグル社のハム・ベーコン切断機に範を得て、わが国最初の食肉切断機を創作、製造販売を開始。
1949年 業務の拡大に伴い、南常工作所を南常機械工作所に改称。
1954年 長男、南 常男(会長)が社業を継ぎ、個人企業から脱皮して南常鉄工株式会社を設立。
1955年 ハム切り機、ミニチ機、惣菜機の製造および販売を開始。
1960年 大阪市生野区巽西足代町に鉄筋コンクリート建の工場を建設し移転。
1961年 ハム・ソーセージ加工機械の製造および販売を開始。
後にペストセラー機となるローラー式肉切機を製造・販売。
1967年 工場拡張のため藤井寺市に現工場を建設着手。第1期工事竣工。
八尾工場を閉鎖移転。東京・名古屋・大阪に事業部を創設し地区統轄。
1980年 シカゴ、AMIショウ出展。「全・食・機」設立。
1983年 南 常男社長、大阪府知事賞(産業功労賞)を受賞。
1985年 中国に北京市と合弁で北京南常肉食機械有限公司を設立。
1988年 南 常男社長、通産省機械情報産業局長賞受賞。
韓国厚地工業とOEM開始。チョップカッター製造発売。
1989年 2代目社長、南 常男退任、会長に就任。
3代目社長に南 幸次郎就任。
1992年 南 常男会長、藍綬褒章受章。
1994年 米国・カルガス社と販売提携。
1995年 北京南常、生産拡大に伴い工場移転。PL法施工。
1998年 南 常男会長、業界功労により勲4等瑞宝章を受章。
1999年 韓国に永東テックと合弁で現なんつねコリア株式会社を設立。
2002年 北京南常、業務拡大の為に新工場を建設、移転。
ISO9001認証取得。
2003年 (株)なんつねと(株)関東なんつねを南常鉄工株式会社に統合し、生産・販売を一本化。
サプライチェーンの最適化に着手。
2005年 株式会社 なんつねに社名変更。
上海南常食品機械有限公司を設立。
2007年 中期経営計画 EXPECT スタート。
シカゴ Worldwide food expo 出展。
2008年 株式会社 北海道なんつね設立。
2010年 3代目社長南 幸次郎退任。4代目社長に南 常之就任。
2011年 (株)なんつねと(株)北海道なんつねを統合。
北京南常が中国の合弁先企業から株式を取得し独資となる。
コーポレートロゴを一新。
2015年 7月30日 会長 南日導 遷化。
2016年 北京南常設立30周年を迎記念式典を開催。
自家製ハム・ソーセージ販売店「ミート・デリ・モースト」をオープン。
2017年 IFFA出展
ヘラスパイスシャパンがなんつねグループの一員となる。
2019年 大阪・福島にピストロ併設型ミートデリ店
「Meat Deli Nicklaus'」オープン
IFFA出展
ヘラスパイスシャパンがなんつねグループの一員となる。
2020年 「Meat Deli Nicklaus' 梅田エスト店」をオープン



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 Fax 072-939-1504

<https://www.nantsune.co.jp>

取扱い店



この印刷物は、EPAのシルバー基準に適合した
地球環境にやさしい印刷方法で作成されています
EPA:環境保護印刷推進協議会
<http://www.ipa.go.jp>