

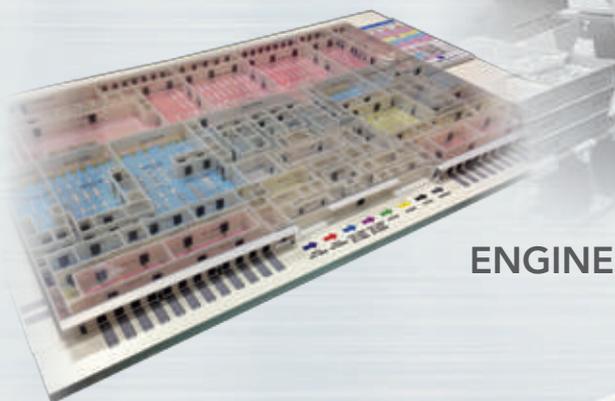


The cutting edge  
**nantsune**

GENERAL CATALOGUE VOL **9.1**



**TECHNOLOGY**



**ENGINEERING**



**CONSULTING**

「食」を生み出すプロセスに貢献する

# あなたの現場はもっと頑張れます!

## なんつねは、現場の能力を最大限に引き出します。

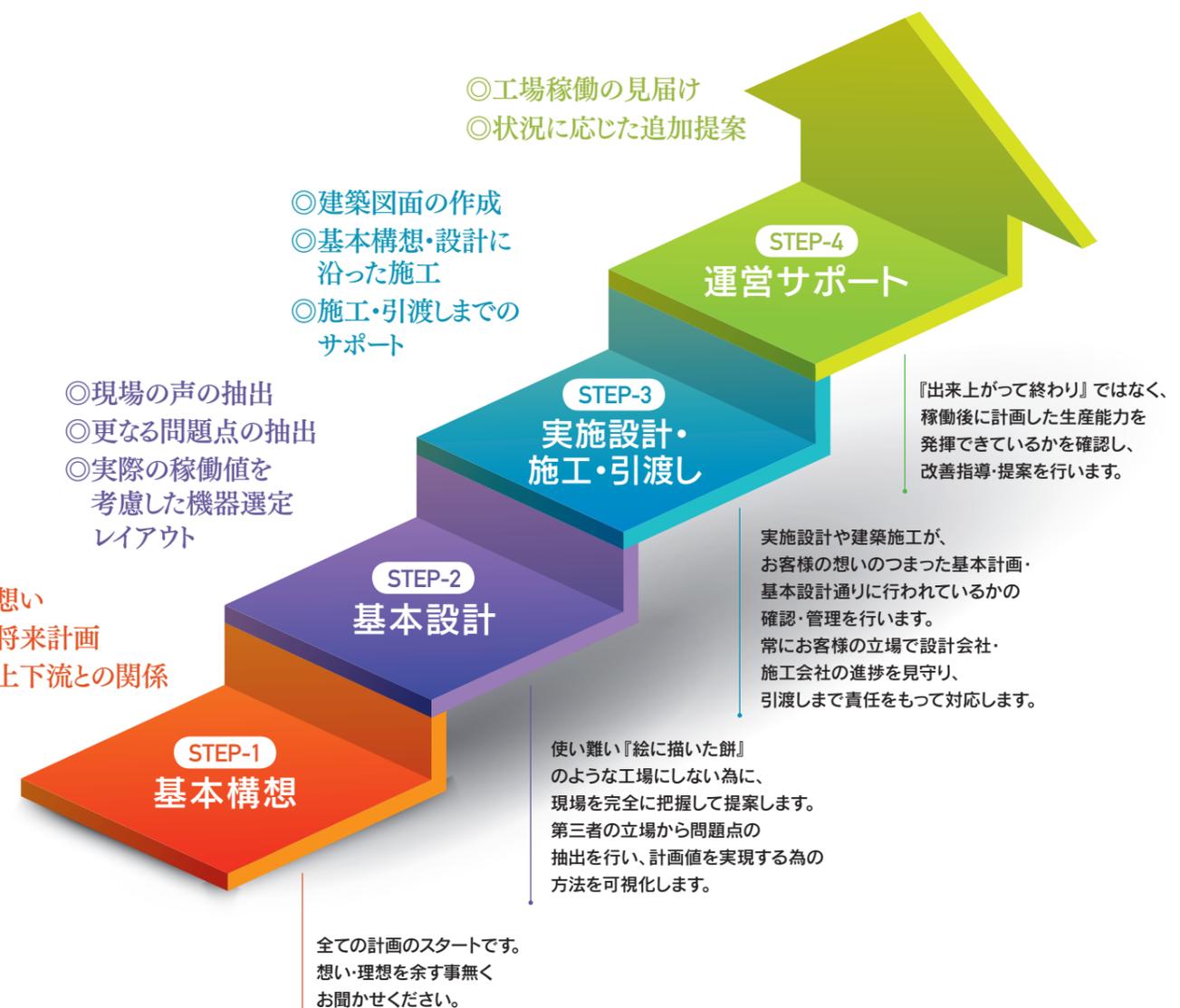
お客様の利益を生み出すツボを知っています。

私たち「なんつね」のお客様は、食品加工を主に事業を展開している企業の皆様です。経営の現況を分析し、問題を解決することでさらなる利益を追求したい。生産現場の効率化、高度化を図り、利益率のアップを図りたいなど、「今」を打開したい企業様の信頼のパートナーとして、理想的な改善プランをご提案します。

### ▶新工場建設解決例

**ENGINEERING point** なんつねは現場の問題を**根本**から解決します。

<b>シミュレーション</b>	生産設備の『ムリ』や『ムダ』を見つけ出し、解決します。	「機械は、どう使われるべきか?」を知るなんつねが、最適な機器選定とレイアウトプランで、生産効率を最大化します。
<b>オペレーション</b>	人の『作業』に問題点を見つけ出し、解決します。	現場での作業・管理の経験を持つスタッフが、作業の標準化やスキル向上のための指導を行い、作業効率を最大化します。
<b>ストレッチ</b>	『能力を制限する』問題点を見つけ出し、解決します。	現場の核となる社員へのリーダーシップ研修や、現場のためのシステム創りなどにより、各人が能力を発揮できる環境を築きます。



# 大切な食材をもっとおいしく、もっと品質の良い商品に。 機械メーカーだから出来る提案があります。

私たち「なんつね」にお客様の想いを具体化し、  
解決するお手伝いをさせていただきます。

私たちなんつねは、お客様が扱っている大切な食材をさらにおいしく、そして無駄なく消費出来る方法を一緒に考えたいという思いから、製造から販売までトータルにサポート出来る体制を作りました。「こんなものを作りたい」など、どんなことでもお聞かせください!

## CONSULTING point

## なんつねの提案はここが違います!

01

コストを抑えて利益を生む  
コツを知っています!

私たちは、ハムやソーセージを始めとした付加価値のある商品を、いかに食材を無駄にせず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限られた原料や、ご希望の食材を使用して、美味しい商品を作り出すコツを知っていますので、『コストを抑えた売れる商品提案』に自信があります。

02

創業80有余年の  
食品加工機器メーカーの為  
知識や経験が豊富!

私たちは、創業80有余年の歴史を持つ食品加工機器メーカーであり、販売会社です。多数の機器でデモンストレーションを行ってきており、どんな機器を使用して、どのようにあつかえば質の良い商品に仕上がるか、長年の経験に基づき適切なアドバイスをすることが出来ます。

03

製造から販売まで  
トータルにサポート!  
ご提案はお任せください!

ハムやソーセージ、ベーコンを始めとした食肉加工食品の製造の指導から、機器や備品・スパイス等の選定、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ことが出来ます。お客様にとってのベストパートナーとして、あらゆるご相談にお応えしていきますので、どうぞ私たちに安心しておまかせください。

## ▶商品作りアイテムの紹介

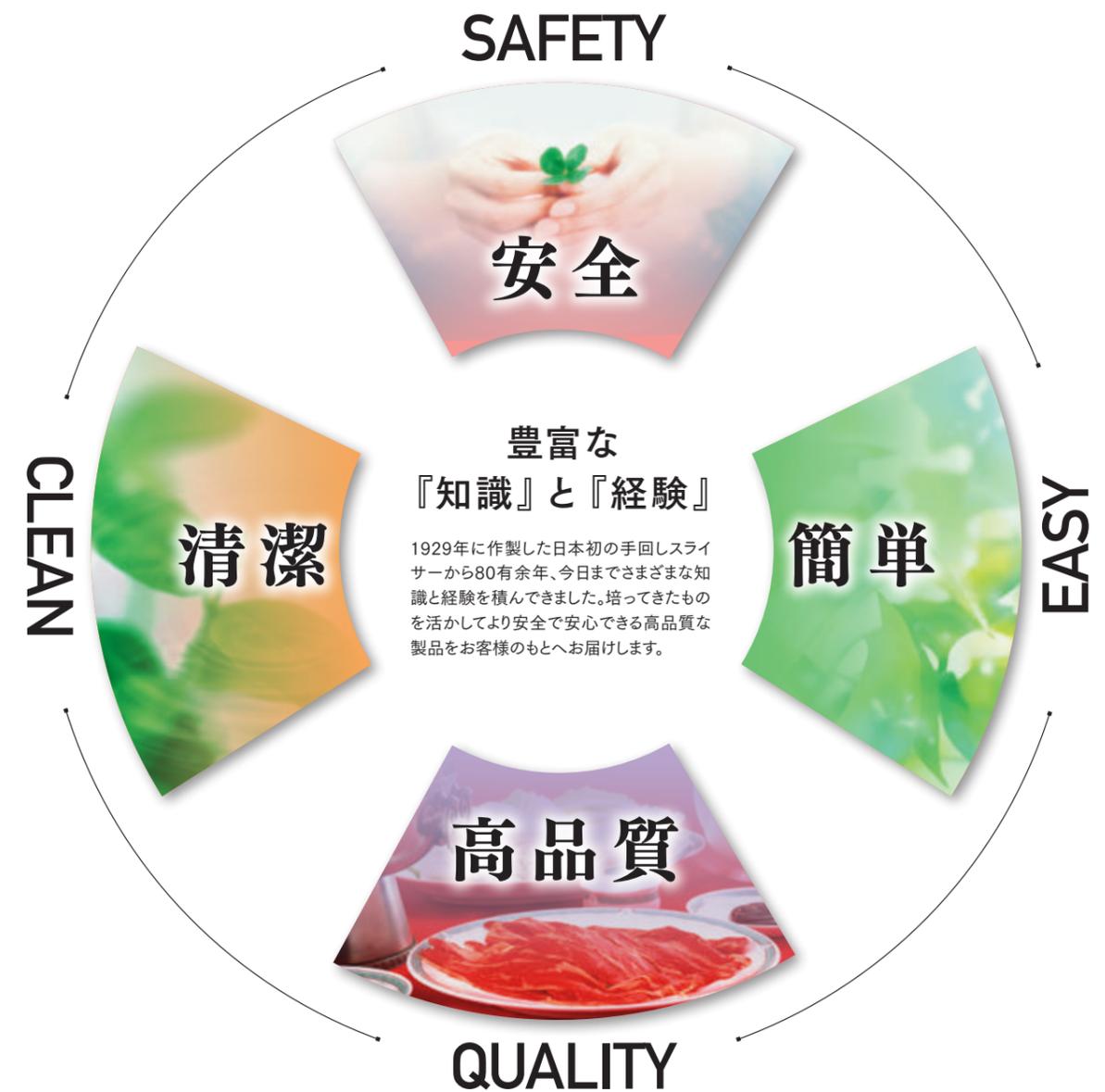


# 長年培った実績と信頼の技術力で お客様のご要望をカタチにします。

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は、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。

▶なんつねの技術力



## TECHNOLOGY point

なんつねの提案は**ここ**が違います！

01	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。
02	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っ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。
03	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。
04	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。

# 「食」を生み出すプロセスに貢献する。

**ENGINEERING**  
エンジニアリング

なんつねは、  
現場の能力を最大限に  
引き出します。

Harmony  
調和

Trust  
安心  
信頼

Innovation  
革新

機械メーカー  
だから出来る  
提案があります。

**CONSULTING**  
コンサルティング

現場を知る  
なんつねだからこそ、  
最善のご提案が  
できます。

**TECHNOLOGY**  
テクノロジー

私たち「なんつね」の技術や製品ご提案のコンセプトは、あくまでもお客様目線、お客様の利益重視の発想です。そのためには、いま、何が 필요한のか、どのような改善策が必要なのかを様々な視点から分析し、パートナー企業と連携しながら、トータルな視点でソリューションのご提案を致します。お客様が持つ事業資源を何よりも大切に考え、「食」をテーマにした最善のビジネスプランを構築、売上アップを実現する。私たちは、食生産システムのスペシャリストとして、貴社の事業力、売上力アップのお役に立ちたいと考えています。

▶ 開封・脱水する ..... 9

鶏肉袋の開封から中身の取出し、脱水を自動で行う製品です。



▶ 定量で切る ..... 10

計量作業が必要な商品を作る場合に便利な製品です。



▶ チルド・フレッシュで切る ... 15

主に生肉をスライスする、工場～小売店舗向け製品です。



▶ 冷凍で切る ..... 20

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。



▶ いろいろな食材を斜め・角に切る ..... 26

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。



▶ 加工食品を切る ..... 28

卓上からスタンド型まで幅広く対応する製品です。



▶ ミンチ・筋切りする ..... 32

牛・豚・鶏のミンチや、肉をやわらかくする製品です。



▶ ハム・ソーセージを作る ... 35

ハム・ソーセージを作る際に必要な製品です。



▶ 包装する ..... 36

卓上型からスタンド型まで幅広い真空包装機です。



▶ その他の取り扱い製品 ... 39

なんつねが推奨する取扱製品です。



開封・脱水する  
定量で切る  
チルド・フレッシュで切る  
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  
その他の取り扱い製品

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

食品製造・加工

フレッシュ・チルド  
OK

フローズン  
OK

連続投入  
OK

鶏肉袋自動開封・脱水機

# AIR-2K

エアー ケイ  
**Air 鶏**

処理能力 **MAX900袋/時**

開封  
適応温度 ● 0~4℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

工場の味方！ 大量の鶏肉袋の  
開封・ドリップ除去に最適！



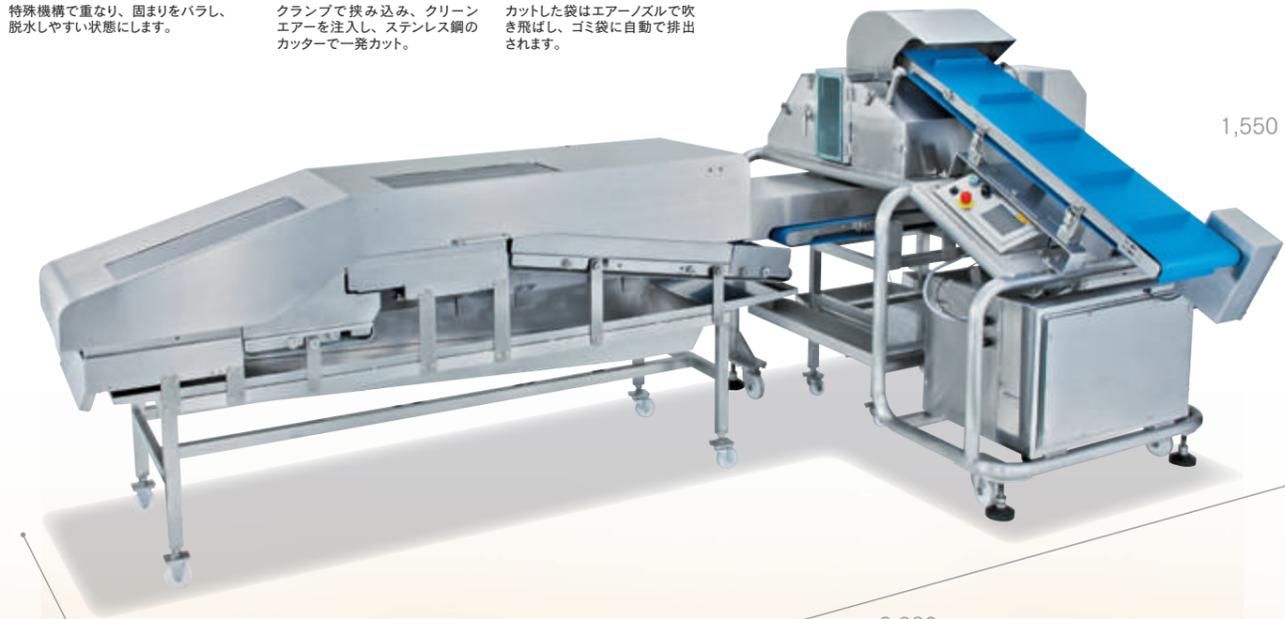
特殊機構で重なり、固まりをバラし、脱水しやすい状態にします。

クランプで挟み込み、クリーンエアーを注入し、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ノズルで吹き飛ばし、ゴミ袋に自動で排出されます。

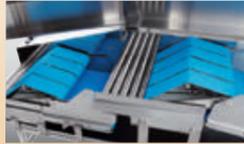


この作業、人手でやってませんか？



自動脱水のみ

自動開封のみ



脱水ローラーでドリップ除去を自動化！ペーパーを使用しないので、異物混入リスクなし。コストの削減も！



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パターン登録可能。間欠運転も可能です。

機械寸法	《本体》 幅1,800×奥行1,910×高1,550mm 《脱水》 幅 810×奥行2,360×高1,150mm 《本体+脱水》 幅1,910×奥行3,980×高1,550mm
機械重量	《本体》 320kg 《脱水》 380kg 《本体+脱水》 700kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 15A
モーター容量	投入コンベヤ用：90W 受取コンベヤ用：90W 脱水コンベヤ用：200W 脱水ローラー用：400W

電気容量	《本体》180W 《脱水》600W
処理能力	MAX900袋/時
開封可能重量	2kg
開封適応温度	0℃~4℃(芯温)
エア圧・使用量	0.6MPa 800ℓ/分 チューブ外径12mm ※コンプレッサーは別売
定格消費電力	《本体》180W 《脱水》500W



※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-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℃ ※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！！



カール抑制装置

1枚定量スライス

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。



材料の重量測定完了後、肉送りベルトに載せ替えてスタートスイッチを押すだけ。

材料の形状を上下2箇ずつの変位センサにより読み込み、自動でスライス開始。



大きく開く内箱周辺部。清掃時も安心の丸刃安全カバーは標準装備。

ステンレス丸刃  
丸刃直径  
φ450mm

- 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
モーター容量	丸刃用：1.5kW 1基 公転用：1.5kW 1基 送り用：0.75kW 1基 (ACサーボ)
定格消費電力	830W (50Hz/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
エア圧・使用量	0.5MPa 105ℓ/分 チューブ外径8mm(清掃時50ℓ/分)

3D測定器仕様

ユニット寸法	幅779(ベルト幅390)×奥行1,673×高1,397mm
3D測定器重量	約225kg
モーター容量	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 (ブラシレスモーター)
コンベヤ速度	0~13m/分

受取コンベヤ仕様

コンベヤ寸法	幅666(ベルト幅350)×奥行1,688×高1,152mm
コンベヤ重量	約105kg
モーター容量	90W 1基
コンベヤ速度	0~25m/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。

開封・脱水する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

その他の製品

開封・脱水する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

その他の製品

# 3D定量スライサー NTD-300

## リブテ300C

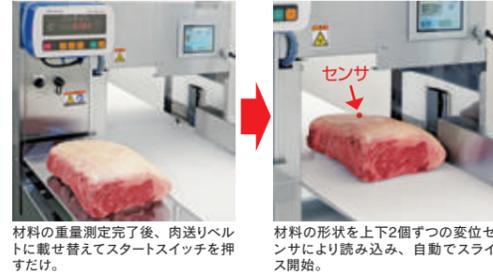
定量スライス **MAX5,000**枚/時  
定厚スライス **MAX9,000**枚/時

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。

牛ステーキなどのワイドな食材を  
高速**定量**スライス!!  
バラ・ロース等の薄切り・  
切り落とし食材を  
高速**定厚**スライス!!



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。



材料の重量測定完了後、肉送りベルトに載せ替えてスタートスイッチを押すだけ。  
材料の形状を上下2個ずつの変位センサにより読み込み、自動でスライス開始。



大きく開く肉箱周辺部。清掃時も安心の丸刃安全カバーは標準装備。



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。



4分割上押えて原木をしっかりホールド。

ステンレス系  
丸刃  
丸刃直径  
φ450mm

1枚定量スライス

- 高速定量スライス
- 非接触測定で商品価値向上
- 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厚スライスが可能

本体仕様	コンプレッサー、計量機、選別機別売
機械寸法	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
モータ容量	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 (50Hz/60Hz無負荷)
スライス能力	定量スライス: MAX5,000枚/時 ※原木長さ500mm、厚み約12mmを想定した場合 定厚スライス: MAX9,000枚/時 ※コマ切れはできません
スライス厚み	(0)~50mm
スライス可能寸法	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	
ユニット寸法	幅779(ベルト幅390)×奥行1,673×高1,397mm
3D測定器重量	約203kg
モータ容量	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	
コンベヤ寸法	幅615(ベルト幅350)×奥行1,703×高911mm
コンベヤ重量	約53kg
モータ容量	90W 1基
コンベヤ速度	0~25m/分

フレッシュ チルド 連続投入 ※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

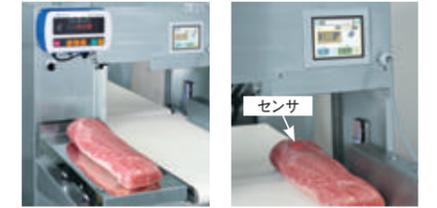
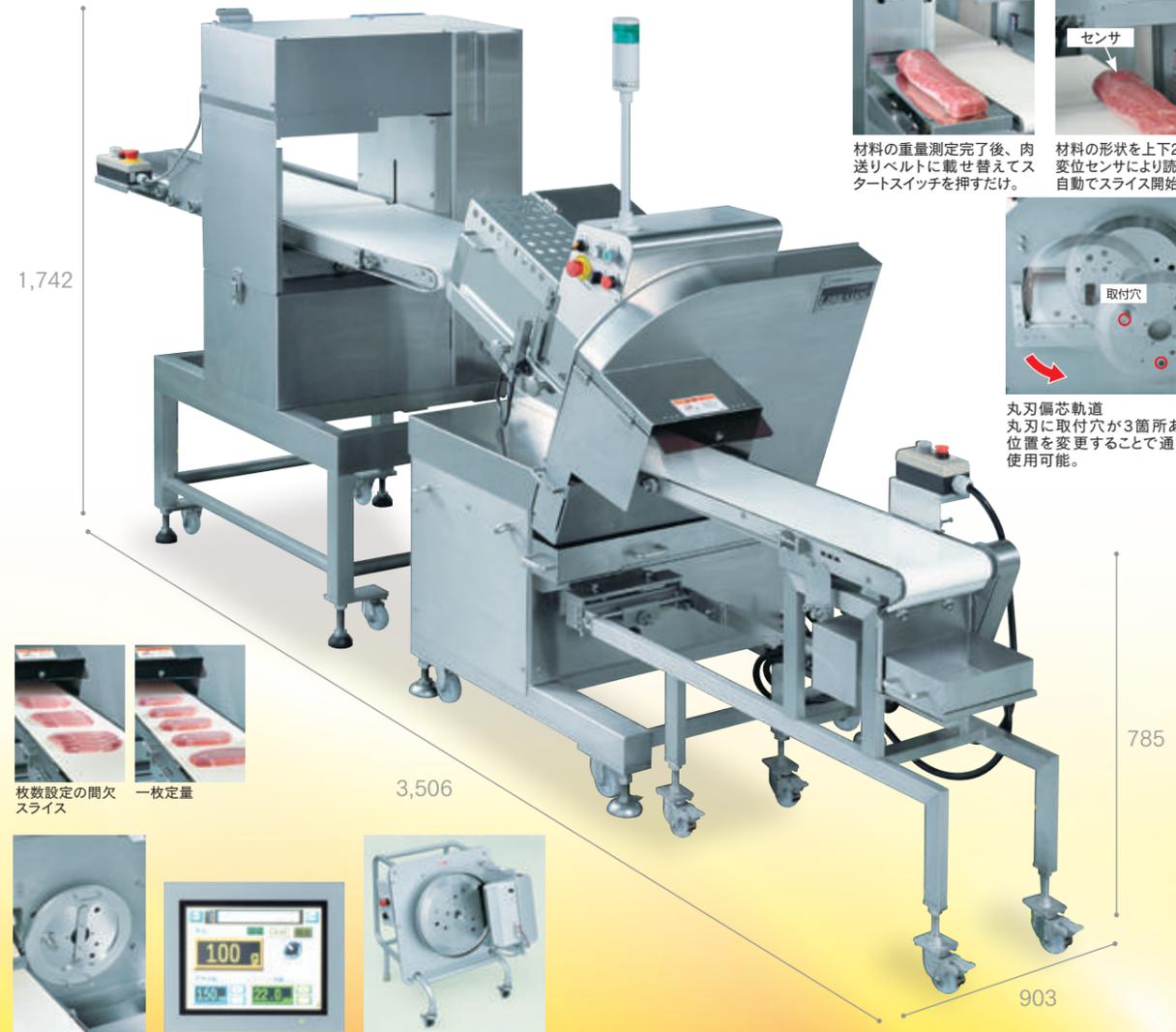
## リブテ165C

定量スライス **MAX6,000**枚/時

スライス  
適応温度 ●-2~+3℃ ※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



材料の重量測定完了後、肉送りベルトに載せ替えてスタートスイッチを押すだけ。  
材料の形状を上下2個ずつの変位センサにより読み込み、自動でスライス開始。



丸刃偏心軌道  
丸刃に取付穴が3箇所あり、取付位置を変更することで通常の3倍使用可能。



枚数設定の間欠スライス 一枚定量



丸刃脱着安全カバー 簡単操作の液晶タッチパネル



専用研磨装置で半自動研磨が可能

ステンレス系  
丸刃  
丸刃直径  
φ340mm

- 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
機械寸法	幅903×奥行948×高1,742mm
機械重量	約310kg
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 送り用 0.4kW 1基 (ACサーボ)
定格消費電力	520W (50Hz/60Hz無負荷)
スライス能力	定量スライス: MAX 6000枚/時 (原木長さ500mm、厚み約15mmを想定した場合) 定厚スライス: MAX250枚/分
スライス厚み	(0)~50mm
スライス可能寸法	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	
ユニット寸法	幅770(ベルト幅390)×奥行1,677×高1,557mm
3D測定器重量	約210kg
モータ容量	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)	
コンベヤ寸法	幅373(ベルト幅220)×奥行1,209×高946mm
コンベヤ重量	約45kg
モータ容量	90W 1基
コンベヤ速度	0~22m/分

フレッシュ チルド 連続投入 ※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。

開封・脱水する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

その他の取り扱い製品

開封・脱水する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

その他の取り扱い製品

# 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℃ ※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!



冷凍食材をしっかりホールドするチャッキング



一枚定量スライス



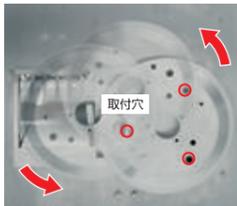
エンドロス排出で歩留まり、作業効率アップ  
※エンドロス排出とは、最後の不定形部分をスライスせずに排出すること。排出された部分は他の商品原料にできる。



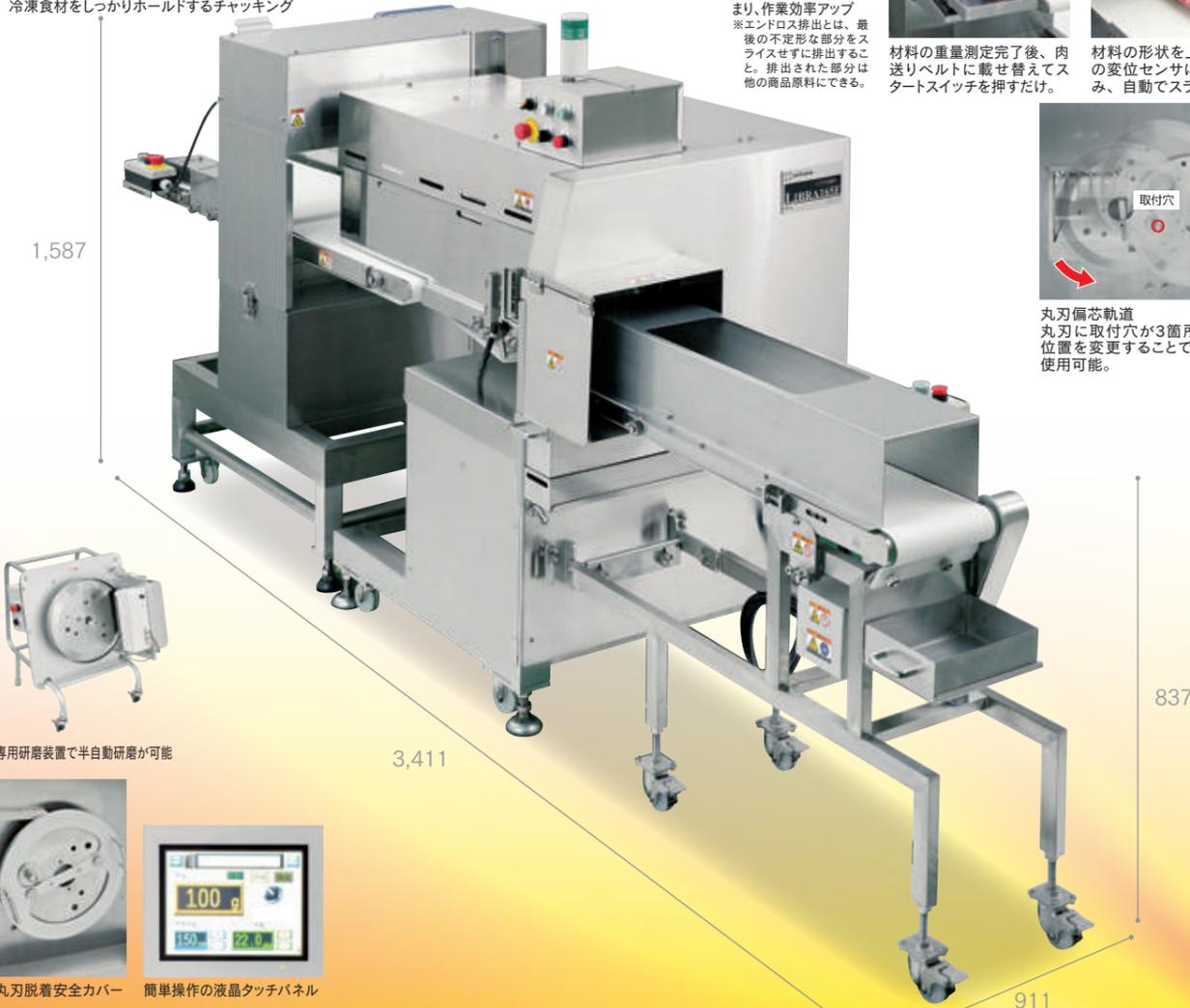
材料の重量測定完了後、肉送りベルトに載せ替えてスタートスイッチを押すだけ。



材料の形状を上下2箇所ずつの変位センサにより読み込み、自動でスライス開始。



丸刃芯軌道  
丸刃に取付穴が3箇所あり、取付位置を変更することで通常の3倍使用可能。



専用研磨装置で半自動研磨が可能



丸刃脱着安全カバー 簡単操作の液晶タッチパネル

丸刃直径  
φ340mm

- 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

本体仕様		コンプレッサー、計量機、選別機別売	
機械寸法	幅911×奥行1,326×高1,587mm	機械寸法	幅1,860×奥行1,200×高1,675mm
機械重量	約306kg	機械重量	365kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上	使用電源設備	本体 三相200V 50/60Hz 20A以上 計量機 単相100V 50/60Hz
モータ容量	刃物用: 0.4kW 1基 送り用: 0.4kW 2基(ACサーボ)	モータ容量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基 肉送り用 0.2kW 1基 (ACサーボ) 当て板用 0.2kW 1基 (ACサーボ) コンベヤ用 30W 2基
定格消費電力	560W (50Hz/60Hz無負荷)	定格消費電力	1120W (50Hz/60Hz無負荷)
スライス能力	定量スライス: MAX 5,000枚/時 (原木長さ500mm、厚み約12mmを想定した場合)	スライス能力	定厚時: 最大50枚/分 (60Hz/50Hz) 定厚時: 最大70枚/分 (60Hz/50Hz)
スライス厚み	(0) ~ 50mm	スライス厚み	(0) ~ 40mm
スライス可能寸法	幅165×高100×長600mm	スライス可能寸法	定厚時: 幅300×高160×長710mm 定厚時: 幅330×高200×長110mm
エアーク・使用量	0.5MPa 39.0ℓ/分 チューブ外径8mm	エアーク・使用量	0.5MPa 20ℓ/分 チューブ外径6mm

3D測定器仕様		受取コンベヤ仕様 (標準1m)	
ユニット寸法	幅779(ベルト幅390)×奥行1,542×高1,397mm	コンベヤ寸法	幅373(ベルト幅220)×奥行1,209×高1,002mm
3D測定器重量	約205kg	コンベヤ重量	約51kg
モータ容量	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)	モータ容量	90W 1基
コンベヤ速度	0~13m/分	コンベヤ速度	0~22m/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。

# パック定量スライサー NPS-200PT

## リブテ

- 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
- 連続スライスモードで300枚/分スライス可能!



世界初  
特許取得  
パック定量

丸刃直径  
φ370mm



清掃に欠かせないエアークンも標準装備

# 冷凍定量スライサー NFP-410PT

## アテナ

- 不定形な冷凍肉を一定重量でスライス!(重量精度±5%)
- クラス最大の肉載せ台(最大長さ600mm)
- 定量時最大40枚/分、定厚時最大65枚/分の高速処理可能
- 分解・清掃が簡単に衛生的



丸刃直径  
φ400mm

3 values  
Low price  
低価格  
Compact machine  
省スペース  
Optimized tolerance  
高精度

# 定量スライサー NPC-PT

- 不定形な生肉をコンピュータ制御により重量精度±3%以内!
- 定量時最大50枚/分、定厚時最大70枚/分の高速処理可能
- メモリー入力アイテム数は各モード50個
- 10.4インチの大型カラータッチパネル搭載!



丸刃直径  
φ390mm

テフロン加工で衛生的  
フードゾーンをテフロン加工することにより汚れが付きにくいため、従来手間のかかった肉箱まわりの掃除が驚くほど簡単にでき、衛生的です。

バック定量時 **MAX500**パック/時

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。

### 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×長1,841×高1,840mm	機械寸法	幅1,210×長1,841×高1,840mm
機械重量	565kg	機械重量	565kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上	使用電源設備	三相200V 50/60Hz 30A以上
モータ容量	公転用 0.75kW 1基 / 刃物用 0.75kW 1基 / 送り用 0.4kW 1基 (ACサーボ)	モータ容量	公転用 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 (50Hz/60Hz無負荷)	定格消費電力	1050W (50Hz/60Hz無負荷)
スライス能力	連続スライス時: 300枚/分 パック定量時: MAX500パック/時間 (豚バラ2mm厚 1パック150g) 一枚定量時: 15枚/分 / 二枚定量時: 28枚/分	スライス能力	連続スライス時: 300枚/分 パック定量時: MAX500パック/時間 (豚バラ2mm厚 1パック150g) 一枚定量時: 15枚/分 / 二枚定量時: 28枚/分
スライス厚み	定厚スライス時: (0) ~ 20mm / パック定量時: (0) ~ 10mm / 一枚定量時: (0) ~ 20mm	スライス厚み	定厚スライス時: (0) ~ 20mm / パック定量時: (0) ~ 10mm / 一枚定量時: (0) ~ 20mm
スライス可能寸法	幅300×高150mm	スライス可能寸法	幅300×高150mm
エアーク・使用量	0.5MPa 65ℓ/分 チューブ外径8mm ※付属のエアークン使用時を除く。	エアーク・使用量	0.5MPa 65ℓ/分 チューブ外径8mm ※付属のエアークン使用時を除く。

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947mm	コンベヤ寸法	幅675(ベルト幅420)×長1,630×高992mm
コンベヤ重量	68kg	コンベヤ重量	70kg
モータ容量	コンベヤ用 60W 1基	モータ容量	コンベヤ用 90W 1基
コンベヤ速度	0~20m/分 (無段変速)	コンベヤ速度	0~20m/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。

定量スライス **MAX40**枚/分

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

### 世界最小・低価格な 冷凍定量スライサー

本体仕様		計量機、選別機別売	
機械寸法	幅1,046×奥行1,484×高1,662mm	機械寸法	幅1,046×奥行1,484×高1,662mm
機械重量	306kg	機械重量	306kg
使用電源設備	本体 三相200V 50/60Hz 20A以上 計量機 単相100V 50/60Hz	使用電源設備	本体 三相200V 50/60Hz 20A以上 計量機 単相100V 50/60Hz
モータ容量	タンク用 0.75kW 1基 丸刃用 0.7kW 1基 当て板用 0.2kW 1基 (ACサーボ) コンベヤ用 30W 2基	モータ容量	タンク用 0.75kW 1基 丸刃用 0.7kW 1基 当て板用 0.2kW 1基 (ACサーボ) コンベヤ用 30W 2基
定格消費電力	870W/840W (50Hz/60Hz無負荷)	定格消費電力	870W/840W (50Hz/60Hz無負荷)
スライス能力	20~40枚/分 (定量時) 20~65枚/分 (定厚時) 計量機取り外し時	スライス能力	20~40枚/分 (定量時) 20~65枚/分 (定厚時) 計量機取り外し時
スライス厚み	(0) ~ 30mm	スライス厚み	(0) ~ 30mm
スライス可能寸法	定厚時: 幅280×高220×長600mm (ウエイト使用時) 定厚時: 幅410×高220×長600mm (ウエイト使用時) 幅寄せ有効寸法: 最小65mm	スライス可能寸法	定厚時: 幅280×高220×長600mm (ウエイト使用時) 定厚時: 幅410×高220×長600mm (ウエイト使用時) 幅寄せ有効寸法: 最小65mm

※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。

定量スライス **MAX50**枚/分

スライス  
適応温度 ●0~+3℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

### コンピュータ制御 による定量スライス

本体仕様		コンプレッサー、計量機、選別機別売	
機械寸法	幅1,860×奥行1,200×高1,675mm (機械本体+計量機+選別機)	機械寸法	幅1,860×奥行1,200×高1,675mm (機械本体+計量機+選別機)
機械重量	365kg	機械重量	365kg
使用電源設備	本体 三相200V 50/60Hz 20A以上 計量機 単相100V 50/60Hz	使用電源設備	本体 三相200V 50/60Hz 20A以上 計量機 単相100V 50/60Hz
モータ容量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基 肉送り用 0.2kW 1基 (ACサーボ) 当て板用 0.2kW 1基 (ACサーボ) コンベヤ用 30W 2基	モータ容量	肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.4kW 1基 肉送り用 0.2kW 1基 (ACサーボ) 当て板用 0.2kW 1基 (ACサーボ) コンベヤ用 30W 2基
定格消費電力	1120W (50Hz/60Hz無負荷)	定格消費電力	1120W (50Hz/60Hz無負荷)
タンク変速方式	インバータ制御	タンク変速方式	インバータ制御
スライス能力	定厚時: 最大50枚/分 (60Hz/50Hz) 定厚時: 最大70枚/分 (60Hz/50Hz)	スライス能力	定厚時: 最大50枚/分 (60Hz/50Hz) 定厚時: 最大70枚/分 (60Hz/50Hz)
スライス厚み	(0) ~ 40mm	スライス厚み	(0) ~ 40mm
スライス可能寸法	定厚時: 幅300×高160×長710mm 定厚時: 幅330×高200×長110mm	スライス可能寸法	定厚時: 幅300×高160×長710mm 定厚時: 幅330×高200×長110mm
エアーク・使用量	0.5MPa 20ℓ/分 チューブ外径6mm	エアーク・使用量	0.5MPa 20ℓ/分 チューブ外径6mm

※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。

開封・脱水する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜めに切る

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

その他の  
取り扱い製品

開封・脱水する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を  
斜めに切る

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

その他の  
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℃ ※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



1,555

3,702

オプションでコンベヤ作業台を装着できます。  
(コンベヤ作業台幅250mm又は300mm)

## ワイドな550mm

800

993

### 丸刃が違います！ 並び良く、歩留まり良く！

フレッシュ温度帯のものをスライスするためには切れ味が最も重要と考えます。ジュピターIIはフレッシュ温度帯のものをいかにキレイにスライスするかを考え、開発された丸刃を使用しています。そのため、フレッシュ温度帯でも並び良く、歩留まり率も良くスライスすることができます。



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モード搭載！

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
モーター容量	丸刃用: 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 (50Hz/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
モーター容量	90W 1基
コンベヤ速度	0~20m/分

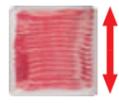


※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。

### 作業員目線の機械を

#### その1 トレー寸法設定機能

トレーのL寸法を設定すると、枚数を変更してもコンベヤ上には設定したトレー寸法に合わせて出てきます。そのため、L寸法が変わる度、もしくはスライス速度を変えるたびにコンベヤ速度を変更するという作業をしなくても大丈夫です！



ジュピターIIではトレーのL寸法に揃えて出てくるため、枚数が変わってもコンベヤ速度を何度も調整する必要はありません。

#### その2 投入お知らせ機能付！

当社従来機では、原材料が少なくなってきたかどうか確かめるためには、原料投入付近まで足を運び確認する必要がありました。ジュピターIIでは、原材料が少なくなってくることをお知らせするお知らせ機能が付いているため、何度も原料投入付近へ足を運ぶ必要がありません！



### 優れた切れ味・歩留まり・並び性能

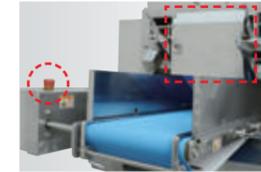


丸刃の材質や刃先、形状など研究を重ねることで優れた切れ味・歩留まり性能を実現することができました。また、二枚刃構造にすることで少ない回転数での大量処理を可能にしました。また丸刃周りのカバーとシューターで屑の飛散を防ぎコンベヤ上に落とします。

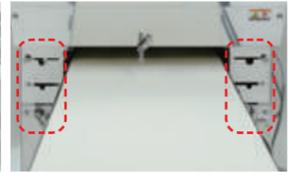


上押えが2分割になっているので高さの違う商品でも均等に押えることが出来ます。

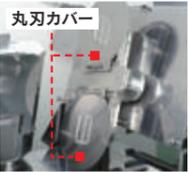
### 優れた安全性



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



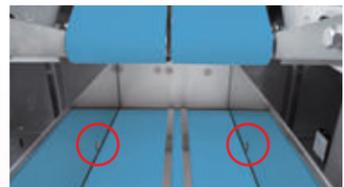
丸刃カバーが標準搭載で安全に清掃することが出来ます。

### 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出来ます。



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、原木が少なくなってい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。

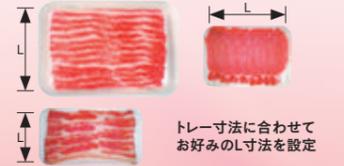


センサ搭載で優れた作業性



見やすく簡単操作の液晶タッチパネル

トレーに合わせた自動スライスモード搭載！  
スライスされた商品をトレーの寸法に合わせて、そのままトレーに盛り付けることができ、作業性が大幅に向上しました。



トレー寸法に合わせてお好みのL寸法を設定

### 清掃しやすく衛生的

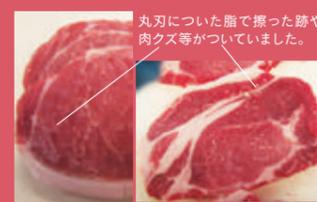
優れたサニタリー性能で、とても衛生的！  
フードゾーンは水洗いOK! これまで洗いが難かった丸刃周辺が大変洗いやすくなっています。



### よりキレイな商品を作ります 脂、肉クズがスライス商品に付きません！

従来丸刃を使用したスライサーでは、フレッシュな温度帯でスライスすると、スライスした断面に脂や肉クズがべっとり付くことがありました。ジュピターIIは丸刃でのスライスにもかかわらず、スライスした断面に脂や肉クズが付きません！その秘密は改良を重ねたカス取り機能にあります。

#### 《弊社従来の丸刃を使用したスライサー》



丸刃についた脂で擦った跡や肉クズ等がついていました。

#### 《ジュピターII》



【改良を重ねたカス取り】  
●部分で丸刃についた脂等を除去するため、スライスした製品には肉クズや脂が付きません。

開封・脱水する

定量で切る

フレッド・チルドで切る

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

その他の取り扱い製品

開封・脱水する

定量で切る

フレッド・チルドで切る

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

その他の取り扱い製品

## 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
- 上押えはエアアシリンダ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!



## 高速スライサー NYL-165V2

- 最高速250枚/分の処理量で、焼肉をはじめとする幅広い食材のスライス可能
- 枚数設定の間欠送りなど、配列は自由自在!
- インターロック機構採用で安全対策万全!
- 最高級ステンレス特殊刃物鋼で切れ味抜群!



## 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
- 当て板付きで歩留まりアップ
- 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 MAX275枚/分

スライス 対応温度 ●-2~+3℃ ※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1,160×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 (50Hz/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX275枚/分 (7段階)
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52.5 (ベルト幅40) ×長2,150×高990mm
コンベヤ重量	75kg
モータ容量	90W 1基
コンベヤ速度	0~24m/分 (無段変速)

- フレッシュ・チルト
- 連続投入
- ※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 対応温度 ●-2~+3℃ ※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950×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 (50Hz/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX250枚/分 (6段階)
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) ×長1,650×高945mm
コンベヤ重量	50kg
モータ容量	90W 1基
コンベヤ速度	0~24m/分 (無段変速)

- フレッシュ・チルト
- 連続投入
- ※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 対応温度 ●-2~+3℃ ※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1,130×奥行1,235×高1,480mm
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 (ACサーボ)
定格消費電力	560W (50Hz/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700 (ベルト幅400) ×長2,150×高800mm
コンベヤ重量	130kg
モータ容量	120W 1基
コンベヤ速度	0~35m/分 (無段変速)

- フレッシュ・チルト
- 連続投入
- ※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。

## ハイクリーンミートスライサー NAS-330S

HERMES

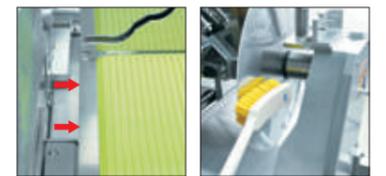
## スライス能力 MAX75枚/分

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

## 85℃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



簡単に丸刃から肉箱を離せす 丸刃裏にスペースがあり清掃簡単



耐熱性に優れたレバースイッチ まな板は着脱式



肉送りコンベヤの着脱が簡単 肉送りコンベヤ(上)とまな板(下)



フットスイッチ (オプション)

丸刃直径 φ390mm

- 85℃の熱水洗浄が可能
- 清掃が簡単なフラット構造
- 肉箱を丸刃から離せるクリーン構造! (特許取得)
- 防水対策・耐熱性対策を施しています
- まな板の着脱が簡単で衛生的
- 肉送りコンベヤの着脱が簡単で衛生的
- 清掃時も安全! 丸刃安全カバー付き(85℃対応)
- 使い易いアーム式肉押え・着脱式肉押えローラー

本体仕様	
機械寸法	幅1,052×奥行1,137×高1,470mm
機械重量	421kg
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	35~75枚/分 (50Hz/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

- フレッシュ・チルト
- 連続投入
- ※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。

開封・脱水する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

を作る

包装する

その他の製品

開封・脱水する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

加工食品を切る

ミンチ・筋切りする

をを作る

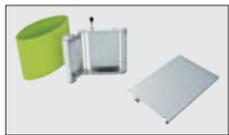
包装する

その他の製品

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

スライス能力

**35枚~65枚/分** **35枚~75枚/分**



肉送りコンベヤ・まな板は着脱式

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・操作性に優れた究極のスライサー!

- 清掃が簡単なフラット構造
- まな板の着脱が簡単で衛生的
- 肉送りコンベヤの着脱が簡単で衛生的
- 肉箱を丸刃から離せるクリーン構造! (特許取得)
- 清掃時も安全! 丸刃安全カバー付き
- 使い易いアーム式肉押し・着脱式肉押しローラー



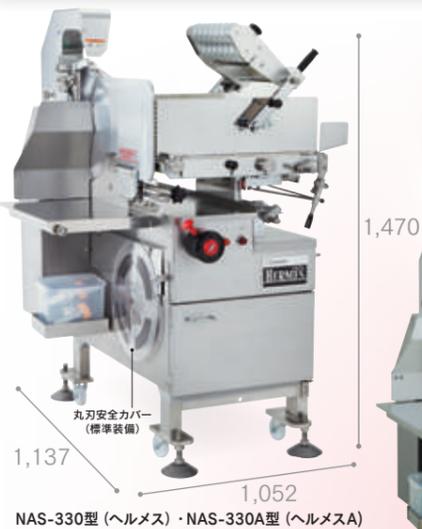
フットスイッチ (オプション)

本体仕様	NAS-330 ヘルメス	NAS-330A ヘルメスA	NAS-350 ヘルメスL
機械寸法	幅1,052×奥行1,137×高1,470mm		
機械重量	322kg	395kg	342kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 15A以上		
モーター容量	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)	35~75枚/分 (50Hz/60Hz)	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185×長710mm	幅330×高185×長710mm	幅350×高185×長710mm
最大肉積載量	23kg/回	23kg/回	25kg/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。



※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。



NAS-330型 (ヘルメス)・NAS-330A型 (ヘルメスA)



凹凸が少ない構造の為清掃が簡単



NAS-350型 (ヘルメスL)

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**



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

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
- まな板の着脱が簡単で衛生的
- 肉送りコンベヤの着脱が簡単で衛生的
- 使い易いアーム式上押し・着脱式肉押しローラー
- 多彩で安全な操作機能



着脱が簡単な肉押しローラー 肉送りコンベヤの着脱が簡単 フットスイッチ (オプション)

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
モーター容量	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。



※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。



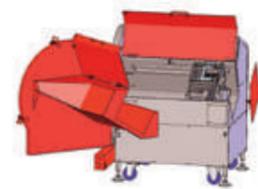
1,118 1,052

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: 万一セーフティ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

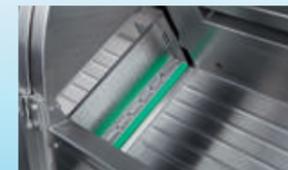
2,012



**歩留まり向上 (残肉厚み: 最小17mm)**  
 ポセイドン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。



**エアチャッキングで省力化**  
 ツメ部が自動のエアチャッキングになっているので、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。



**自動押し機能 (原木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木先端の浮き上がりを防止し、かつちりホールド、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。  
 ★自動押し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		
モーター容量	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 (50Hz/60Hz無負荷)		
スライス能力	MAX420枚/分		
スライス厚み (肉の厚みにより自動的に変速するインバータ機構内蔵)	(0)~3.0mm 420枚/分	(0)~3.5mm 400枚/分	(0)~4.0mm 380枚/分
	(0)~4.5mm 365枚/分	(0)~5.0mm 345枚/分	(0)~6.0mm 330枚/分
	(0)~7.0mm 310枚/分	(0)~8.0mm 300枚/分	(0)~15.0mm 240枚/分
	(0)~30.0mm 160枚/分		
スライス可能寸法	幅360×高200×長700mm		
エア圧・使用量	0.5MPa 30ℓ/分 チューブ外径8mm		

- 最高速420枚/分で生産性向上
- 自動押し機能 (原木を確実にチャッキング)
- 歩留まり向上 (残肉厚み: 最小17mm)
- セーフティセンサーで安心・安全重視
- 肉の飛び出しと並びを考えた当て板装置
- スライス頭出し機能
- スライス厚みは0.1mm制御
- 工具なしでツメ部の清掃がラクラク



※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。

開封・脱水する

定量で切る

フレッド・チルドで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

その他の製品

開封・脱水する

定量で切る

フレッド・チルドで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

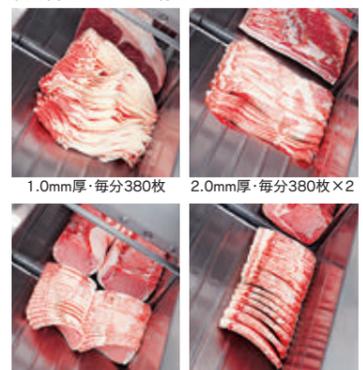
## HERA

スライス能力 **MAX380**枚/分

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

最高速度!歩留まり良好!安全設計!  
生産性向上を究めたモデル!!

最大幅360mmまでの幅広い冷凍肉材(-5℃~-2℃)の薄切り、厚切りに対応。最速毎分380枚の高速スライスが行えます。

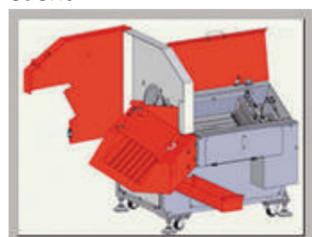


1.0mm厚・毎分380枚 2.0mm厚・毎分380枚×2  
6.0mm厚・毎分250枚×2 10.0mm厚・毎分200枚



5.7インチのカラー液晶タッチパネルは、見やすく操作も簡単。厚み設定やスライス速度など、誰でも容易に作業設定が出来ます。

各カバーやカス受け箱の計4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。



※セーフティーセンサ:万が一センサが故障した場合でも、機械は動作しません。



ツメ部が自動のエアチャッキングになっているので、省力化で作業効率がアップします。



ツメ部で肉をホールドした後、頭出しセンサによって、自動的にスライス開始の先端部まで送り込みます。



積込側安全カバーを装着し、チャッキング部分に手が触れないようにしています。



受取部が長くなり、刃物に手が届きにくくなりました。

- 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
- エア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

機械寸法	幅1,855mm×奥行1,082mm×高1,446mm
機械重量	665kg
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(60Hz/50Hz無負荷)
スライス能力	MAX380枚/分
スライス厚み	(0)~3.0mm...380枚/分 (0)~4.0mm...350枚/分 (0)~5.0mm...315枚/分 (0)~8.0mm...250枚/分 (0)~15.0mm...200枚/分 (0)~30.0mm...140枚/分

スライス可能寸法	幅360mm×高さ200mm×長さ650mm ※頭出し機能使用時:550mm
エア圧・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

## ARESE II

スライス能力 **MAX315**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。

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靱な肉ホルダー
- 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



タッチパネルの画面を大きくする事ができます。(オプション)

本体仕様

機械寸法	幅1,742×奥行1,081×高1,445mm
機械重量	620kg
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	500W(50Hz/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX315枚/分
スライス厚み	(0)~2.0mm...MAX315枚/分 (0)~4.0mm...MAX280枚/分 (0)~8.0mm...MAX250枚/分 (0)~15.0mm...MAX200枚/分 (0)~30.0mm...MAX140枚/分
スライス可能寸法	幅360×高200×長600mm

※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。

# ミートロボ NS-300II

スライス能力 **MAX300**枚/分

スライス  
適応温度 ●-5~-1℃ ※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℃までを  
連続投入でスライス!

- 最高速300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・清掃面を上
- 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



丸刃直径  
φ400mm

本体仕様 コンプレッサー別売

機械寸法	幅1,350×奥行3,260×高1,610mm
機械重量	約550kg
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 面板用 0.75kW 1基 送り用 0.75kW 1基(ACサーボ) 面板厚み調整用 0.1kW 1基
定格消費電力	1100W(50Hz/60Hz無負荷)
スライス能力	MAX300枚/分
スライス厚み	(0)~15mm
スライス可能寸法	幅330×高200mm
エア圧・使用量	0.5MPa 12.5ℓ/分 チューブ外径8mm

コンベヤ仕様(標準2.5mタイプ)

コンベヤ寸法	幅705(ネット幅500)×長2,645×高925mm	モータ容量	200W 1基
コンベヤ重量	114.5kg	コンベヤ速度	0~30m/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。



# 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℃ ※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



各種センサや非常停止ボタンで安全性を高めました。



ウエイトロック機構を採用(特許取得)



丸刃安全カバー(標準装備)を丸刃に装着。



ノブを緩めるだけで丸刃中カバーが脱着でき、都度の高さ調整も不要。



フットスイッチ(オプション)



1,577

1,203

846

丸刃直径  
φ400mm

### 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 (50Hz/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×長さ460(ウエイト使用時)×高さ220mm (幅寄せ有効寸法:最小65mm)
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。



フローズン

# 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℃ ※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



まな板が一体構造になり、つなぎ目がないので清掃がしやすくてとても衛生的です。



三方を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。



●操作レバーはロック機構が付いた安全な2ノッチ式。  
●非常停止ボタンは操作レバー部に搭載。



1,450

1,083

700

丸刃直径  
φ363mm

### 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 (50Hz/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×長さ385(ウエイト使用時)×高さ200mm (幅寄せ有効寸法:最小75mm)
最大肉積載量	23kg/回



フローズン

※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。

開封・脱水する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

その他の製品

開封・脱水する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

その他の製品

# 高速裁断機 I-ONE420

スライス能力 **180枚/分**

スライス適応温度 ●-8~-6℃ ※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550mmのワイドな冷凍食材をスライスすることが出来ます。
- (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積載台センサなど計5か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2,472mm×奥行1,099mm×高1,635mm
機械重量	895kg
使用電源設備	三相200V 60Hz/50Hz 30A以上
モータ容量	刃物モータ:3.7kW サーボモータ:1.0kW コンベヤモータ:0.18kW
定格消費電力	4,500W(50Hz/60Hz無負荷)
スライス能力	最大180枚/分
スライス厚み毎の最大処理能力	《通常スライス》 (0)~4.0mm……………最大180枚/分 (0)~8.0mm……………最大160枚/分 (0)~30.0mm……………最大144枚/分 《カールスライス》 (0)~3.0mm……………最小130~最大168枚/分
スライス可能寸法	幅400mm×高さ180mm×長さ550mm
エア圧・使用量	0.5MPa 105L/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。



# マルチスライサー SSN-180

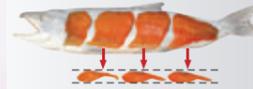


- 水平な投入口で連続投入可能
- 角度調整(0°~60°)は自動設定
- コンパクトサイズで経済的
- ステンレス系特殊表面加工丸刃でのスライスできれいに姿切り!
- コンベヤの丸洗いなど洗浄がしやすい衛生的



身幅設定  
特許取得

丸刃直径  
ステンレス系丸刃  
(特殊表面加工)  
φ340mm



自動的に身幅を揃えて見栄えのよい商品作り!  
スライスする商品の高さによって自動的に角度を変え、一定の身幅を保つ身幅切りを実現。

# 高速サーモンスライサー NHS-200

- 45°~55°の範囲で任意の斜め切り可能
- 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!



丸刃直径  
ステンレス系丸刃  
φ340mm



45°~55°の範囲で任意の斜め切り

# 卓上冷凍スライサー NF-280

スライス能力 **50(60Hz)枚/分** **42(50Hz)枚/分**

スライス適応温度 ●-8~-2℃ ※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

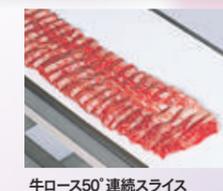
本体仕様	
機械寸法	幅635×奥行930×高730mm
機械重量	100kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モータ容量	1.1kW 1基
定格消費電力	330W/300W 50Hz/60Hz
スライス能力	50枚/分(60Hz) 42枚/分(50Hz)
スライス厚み	(0)~25mm
スライス可能寸法	幅260×高200×長375mm(ウエイト使用時) (幅寄せ有効寸法:最小53mm)

※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。



# 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!



牛ロース50'連続スライス

スライス能力 **MAX70枚/分**

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

1台3役(身幅・斜め・平行)のスライスが自由自在!

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
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(ACサーボ) 1基 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(50Hz/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×長さ700×高さ80mm(角度0°) 幅180×長さ700×高さ35mm(角度60°) ※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/分 チューブ外径8mm ※付属のエアガン使用時を除く。

コンベヤ仕様	
コンベヤ寸法	幅265(ベルト幅200)×長1,000×高800mm
コンベヤ重量	本体に含む
モータ容量	90W 1基
コンベヤ速度	0~4.2m/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 ●-8~-5℃(水産アイテム対象) ※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1,130×奥行1,200×高1,580mm
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 送り用 0.4kW 1基(ACサーボ)
定格消費電力	560W(50Hz/60Hz無負荷)
斜め切断角度	45°~55°
スライス能力	MAX200枚/分(無段変速)
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700(ベルト幅400)×長2,150×高800mm
コンベヤ重量	130kg
モータ容量	120W 1基
コンベヤ速度	0~35m/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~+2℃(食肉アイテム対象) ●-6~+3℃(水産アイテム対象) ※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°まで自由にスライス

本体仕様	
機械寸法	幅760×奥行967×高1,455mm
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 送り用 0.4kW 1基(ACサーボ)
定格消費電力	240W(50Hz/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 (0)~18.0mm…150枚/分 (0)~22.0mm…120枚/分 (0)~26.0mm…90枚/分 (0)~30.0mm…60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1500×高1,030mm
コンベヤ重量	50kg
モータ容量	90W 1基
コンベヤ速度	0~10m/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。

開封・脱水する  
定量で切る  
チルド・フレッシュで切る  
冷凍で切る  
いろいろな食材を斜めに切る  
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  
その他の取り扱い製品

開封・脱水する  
定量で切る  
チルド・フレッシュで切る  
冷凍で切る  
いろいろな食材を斜めに切る  
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  
その他の取り扱い製品

# 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℃** ※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

機械寸法	幅1,600×奥行715×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
替枠寸法	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。



# 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**(60Hz)枚/分 **40**(50Hz)枚/分

スライス適応温度 ● **冷凍** ● **冷蔵・常温** ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。



オプションで斜め切り肉載せ台があります  
斜め切り肉載せ台を使用することによって、焼肉材料 やチキンなど厚みのない食材を、幅広く・大きくスライス(斜め切り)することができます。

## 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、あびまで満足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 (50Hz/60Hz無負荷) 2Bタイプ 200W/180W (50Hz/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(ウエイト使用時) (幅寄せ有効寸法:最小50mm)



丸刃直径  
φ300mm

※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。



# ビゼルバ斜め切りフードスライサー A-404FB 斜め切り BIZERBA

スライス能力  
**30~50**枚/分

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

## 斜めにスライス+積み重ね・鱗列も自由自在!

- 40°~65°までの角度調節は運転中でも自由に調節可能
- スライス作業のあらゆる設定は操作盤でラクラク設定
- 安全・衛生面への配慮万全



本体仕様 (ドイツ・ビゼルバ社製)

機械寸法	幅1,050×奥行1,710×高1,650mm	40°~65°の範囲で自由に斜め切り
機械重量	118kg	広範囲斜め切り用途
使用電源設備	三相200V 50/60Hz	●スモーク製品
モータ容量	0.7kW	スモークサーモン、タキキ等
斜め切断角度	40°~60°/50°~65° 運転時変更可能	●冷凍魚切身
スライス能力	30~50枚/分	サケ、タラ、サワラ、マグロ、カツホ、タイ等
スライス厚み	0.5~8mm	
スライス可能寸法	幅200×高50×長600mm	



※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。

# 卓上斜め切りスライサー NF-280AA

スライス能力  
**50**枚/分(60Hz)  
**42**枚/分(50Hz)

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

## 斜めにスライス+積み重ね・鱗列も自由自在!

- 卓上のコンパクトサイズで斜めの斜め切りを実現
- 8℃~-2℃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



本体仕様

機械寸法	幅576×奥行930×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 50Hz/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
斜め切り	幅135×高40×長500mm
斜め斜め切り	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。

斜斜丸  
Sha-sha-maru  
アタッチメント



# 卓上手動式スライサー (手動) HB-2SH

スライス適応温度 ● **冷凍** ● **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!

- ドリフトトレイ搭載!
- 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

本体仕様

機械寸法	幅800×奥行725×高705mm
機械重量	52kg
使用電源設備	単相100V 50/60Hz
モータ容量	0.3kW 1基
定格消費電力	200W/180W 50Hz/60Hz (無負荷)
スライス厚み	(0)~16mm
スライス可能寸法	幅240×高160×長420mm(ウエイト使用時) (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。

# 焼豚スライサー (自動/手動) YBS-1 チャ〜スラ

スライス能力  
**48**(60Hz)枚/分 **40**(50Hz)枚/分

スライス適応温度 ● **冷蔵・常温** ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

## 小型・軽量で場所をとりません

- 幅広いスライス用途に対応!
- お求めやすい価格!
- 各部の脱着・掃除がラクな親切設計!
- シンプルな構造で耐久性もバツグン!
- 丸刃安全カバー(オプション)で清掃も安全(特許取得)!



丸刃直径  
φ234mm

本体仕様

機械寸法	幅592×奥行462×高550mm
機械重量	38.5kg
使用電源設備	単相100V 50/60Hz
モータ容量	0.2kW 1基
定格消費電力	160W/140W (50Hz/60Hz無負荷)
スライス能力	48枚/分(60Hz) 40枚/分(50Hz)
スライス厚み	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅130×高150×長220mm(ウエイト使用時) (幅寄せ有効寸法:最小42mm)



※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。

開封・脱水する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに角に切る

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

その他の取り扱い製品

開封・脱水する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに角に切る

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

その他の取り扱い製品

# 瞬間スライサー HS-360

## スライス能力

食肉類 **1,800Kg/時**  
ハム類 **360本/時**

最大幅355mmまでの  
食肉や加工肉を  
塊のまま、  
まるごと一括切り

シャープでキレイな切断面  
端から端まで平行、均一にスライスできます。切断面はシャープでキレイな仕上がり。端部のロスが少ないです。

- 安全で正確なスライス可能
- 材料送り出し、上押え機構とも油圧式自動送り込み方式

スライス  
適応温度 **+1~+5℃**

加工製品対象  
※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

二次汚染も少なく衛生的  
一括切りのためスライス面が外気に曝されにくく、衛生的です。



本体仕様

機械寸法	幅770×奥行1,860×高1,540mm
機械重量	650kg
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 油圧用 0.75kW 1基
定格消費電力	3000W/2900W (50Hz/60Hz無負荷)
スライス能力	食肉類 1,800kg/時 ハム類 360本/時
スライス厚み	2.0~30mm (カセット交換)
スライス可能寸法	幅355×長さ400×高さ175mm
送り方式	油圧シリンダ



※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。

# 手回しアンティーク調スライサー AF 300 VOL

イタリア スウェドリグウス社製

## スライス厚み

**0~2.5mm**

スライス  
適応温度 **冷蔵・常温**

加工製品対象  
※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

- インテリア性の高い、洗練されたイタリアンデザイン。
- 電源不要!しかもコンパクトだから店内だけでなく、出張パーティー等の演出にも。
- ヨーロッパの伝統に育まれた本格的なスライサー。

丸刃直径  
φ300mm

## 本体仕様

スライサー本体

本体寸法	幅600×奥行720×高740mm
本体重量	45.5kg
スライス厚み	0~2.5mm
スライス可能寸法	幅230×高190mm

## 台座

台座寸法	幅730×奥行730×高795mm
台座重量	65kg



※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。

# ビゼルバ高速スライサー A-650W・A-650

(定量機能付き)

BIZERBA

定量スライス

**MAX200**枚/分 A-650W

定厚スライス

**MAX300**枚/分 A-650W, A-650

スライス  
適応温度 **+1~+4℃**

加工製品対象  
※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

## 優れた定量スライス機能 (A-650W)

自動チャッキング機能により、900mmの長さの原木を簡単に固定することができます。様々な食肉加工品やチーズを、1ブロックの重量・枚数設定を施した自動定量スライスすることが可能です。(チーズスライス用の刃はオプション)

## 抜群の清掃性 (A-650W, A-650)

防水性にも優れていますので、機械本体に直接水をかけて洗うことができます。機械幅がわずか800mmの構造で、キャスターが付いていることにより、スライサーの移動が容易に出来ます。清掃時には稼働時と別の場所に移動させて清掃作業を行えば便利です。

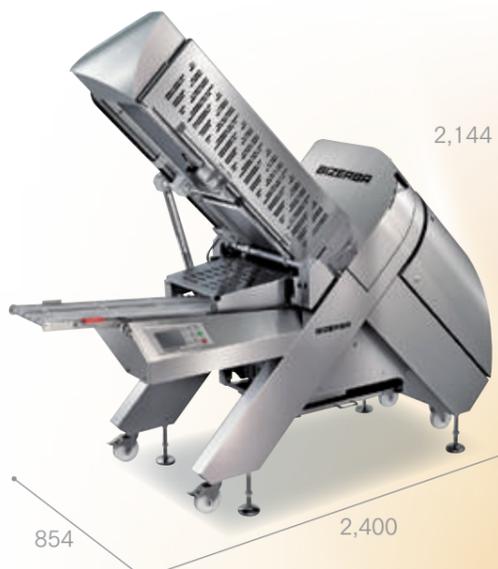
(ドイツ・ビゼルバ社製)

機械寸法	幅854×奥行2,400×高2,144mm
機械重量	約520kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 5.6A
モータ容量	2.2kW
スライス能力	定厚時:300枚/分 (A-650W, A-650) 定量時:200枚/分 (A-650W)
スライス厚み	0.5~50mm
スライス可能寸法	幅210×高さ180×長さ900mm
ペーキングリッジ (オプション)	幅280×高さ180×長さ900mm
計量装置搭載	あり (A-650W)
防水性	IP65(※) ホースでの水洗いが可能

※IP規格:電気製品の防水・防塵性能を表す規格のこと。



※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。



自動チャッキング機能で省力化



タッチパネルディスプレイで操作は簡単

丸刃直径  
φ420mm



# つみかさねフードスライサー HL-II

## スライス能力

**80~85**枚/分

ハムを切る前と同じ形状に、  
自動的に積み重ね

- 自動加圧装置により、最後の一片まで均一の厚みにスライス
- 切り終われば自動停止し、ブザーでお知らせ
- 駆動部、電気回路部等は防水構造のため水洗い・掃除可能
- スライス枚数が一目でわかる枚数表示計付き

丸刃直径  
φ340mm



## 本体仕様

機械寸法	幅585×奥行500×高850mm
機械重量	63kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モータ容量	0.3kW 1基
スライス能力	80~85枚/分
スライス厚み	0~13mm
スライス可能寸法	タテ120×ヨコ120×長さ340mm



※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。

# フードスライサー J-250

## スライス厚み

**0~13mm**

ヨーロッパで認められた高級品。  
優れた耐久性・安全性・衛生面

- オールアルミ製で、掃除が簡単で衛生的です。
- 丸刃は、特殊ステンレス製を使用しております。切れ味は抜群、長い間お使いいただけます。
- しゃぶしゃぶ、すきやき、野菜にも最適な万能タイプです。
- 丸刃の研磨は女性の方でも簡単にできます。

丸刃直径  
φ250mm

## 本体仕様

機械寸法	幅498×奥行424×高380mm
機械重量	17kg
使用電源設備	単相100V 50/60Hz
モータ容量	140W
スライス厚み	0~13mm
スライス可能寸法	幅220×奥行225×高さ160mm
丸刃寸法	250mm



※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。



# ビゼルバオートマチックスライサー VSI-T Light VSI-TW・VSI-T

(高速定量モデル) (高速モデル)

BIZERBA

スライス能力

**MAX55**枚/分 VSI-T Light

スライス能力

**MAX80**枚/分 VSI-TW・VSI-T

スライス  
適応温度 **+1~+4℃**

加工製品対象  
※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

自動配列・積み重ね・鱗列が思いのまま!  
防水性が高く、水洗いが可能で衛生的!

- 水洗い洗浄が可能になり衛生的!
- 幅広い食材を、ロスなくスライス!
- スライスに必要なあらゆる設定をタッチパネルで簡単に行うことが出来ます。
- ハイグレードクラスのVSI-TとVSI-TWは、生産性を誇る80枚/分の高速タイプです。

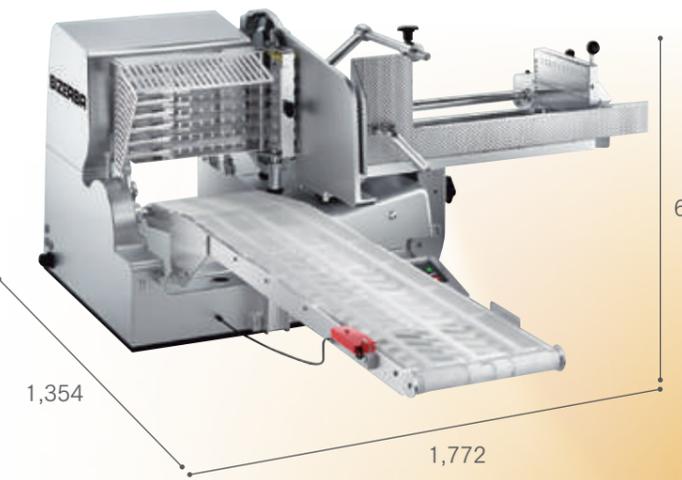
(ドイツ・ビゼルバ社製)

型式	VSI-T Light	VSI-T	VSI-TW
機械寸法	幅1,772×奥行1,354×高602mm (本体のみ)		
機械重量	約132kg	約137kg	
使用電源設備	単相100V 50/60Hz		
モータ容量	0.638kW		
スライス能力	30~55枚/分	30~80枚/分	
スライス厚み	0.3~12mm		
スライス可能寸法	○最小/最大φ50/φ180mm □最小/最大50×50/180×240×長600mm		
定量装置	定量装置なし	定量装置付	
防水性	IP65(※) ホースでの水洗いが可能		
丸刃回転数	制御機能なし	制御機能付き	
メモリー機能	99データ保存	999データ保存	

※IP規格:電気製品の防水・防塵性能を表す規格のこと。



※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。



※作業に便利な専用台付きです。



ハム・ベーコン、チーズなどの鱗列が美しく並びます。

積み重ねもキレイに決まります。

チェーンフレームにカバーが付いており、より安全に作業が出来るようになりました。

丸刃直径  
φ330mm

開封・脱水する

定量で切る

フレッド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

その他の取り扱い製品

開封・脱水する

定量で切る

フレッド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

その他の取り扱い製品

ビゼルバ オートマチックスライサー

# A-406FB

## BIZERBA



スライスストロークの幅が広い  
ローストビーフ等、従来スライサーが  
難しかった食材のスライス配列に  
最適です。

丸刃直径  
φ330mm

スライス能力 **30~55枚/分**

スライス 加工製品対象 ※肉厚、肉質、形状によって  
適応温度 ●+1~+4℃ 若干異なります。

### 自動配列・積み重ね・ 鱗列スライサー

- マイコン制御・LCDグラフィックディスプレイ装置を搭載。スライス作業のあらゆる設定を操作盤で簡単操作
- 安全・衛生面への配慮が万全

本体仕様		(ドイツ・ビゼルバ社製)
機械寸法	幅1,340×奥行1,750×高1,150mm	
機械重量	116kg	
使用電源設備	三相200V 50/60Hz	
モータ容量	0.7kW	
スライス能力	30~55枚/分	
スライス厚み	0.5~12mm	
スライス可能寸法	幅230×高175×長600mm	
	幅寄せ有効寸法:最小50mm、高さ30mm	



※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。

# ミートチョッパー

## MC-32

### アールゴス32



フットスイッチ (オプション)



デフレクター (オプション) 肉の飛び散りを防止します

豚肉:+2℃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。



お掃除簡単・ステンレス仕様で衛生的!

受皿が簡単に外れ、中板もステンレスなので劣化による異物混入がありません。また、専用の工具を使って、簡単に安全にロールを取り出すことができます。



キャスター付架台 (オプション)

安全対策も万全・安心作業!

オン・オフのスイッチはレバーをひねるだけなので、緊急停止をする場合もすぐに対応することができます。受皿を外すと運転が停止する安全装置付!

処理能力 **600<sup>(60HZ)</sup>kg/時** **500<sup>(50HZ)</sup>kg/時**

### ビックな処理能力 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℃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448mm
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 (50Hz/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。

ビゼルバハムスライサー (自動/手動)

# GSP-HD, GSP-H

## BIZERBA



GSP-HD 自動/手動



GSP-H 手動

丸刃直径  
φ330mm

スライス能力 **30~75枚/分**

スライス 加工製品対象 ※肉厚、肉質、形状によって  
適応温度 ●冷蔵・常温

### ストロークに合わせて スピードが3ステップ 選択できます (GSP-HD)

- ハム載せ台は手前停止機能付き
- 不定形肉塊も完全挟持の肉押し機構
- EN・UL・CUL・NSF規格合格の安全・衛生仕様
- 電動アシスト機能追加 (GSP-HD)

本体仕様		(ドイツ・ビゼルバ社製)
型番	GSP-HD(自動/手動)	GSP-H(手動)
機械寸法	幅724×奥行571×高504mm	幅725×奥行586×高596mm
機械重量	50kg	43kg
使用電源設備	単相100V 2.6A	単相100V 3.8A
モータ容量	0.26kW 1基	0.38kW 1基
スライス能力	S 35~46~57枚/分 M 46~58~68枚/分 F 68~79~91枚/分 地域や電圧によりスライス能力に影響を与える場合があります。	手動
スライス厚み	(0)~24mm	(0)~24mm
スライス可能寸法	○ 235mm □ 290×150mm	○ 228mm □ 290×150mm

※GSP-HD ハム載せ台は18°傾いています。  
※GSP-H ハム載せ台は25°傾いています。



※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。

# ミートチョッパー

## MC-22

### アールゴス22

処理能力

**320<sup>(60HZ)</sup>kg/時** **270<sup>(50HZ)</sup>kg/時**



牛肉

豚肉

- 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℃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 (50Hz/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



※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。

# ジャイアントミンチ

## MGB-32II

### アールゴスボックス

処理能力

**600<sup>(60HZ)</sup>kg/時** **500<sup>(50HZ)</sup>kg/時**

牛肉から冷凍魚まで  
ビックに処理します!

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



本体仕様

機械寸法	幅400×奥行850×高920mm
機械重量	133kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
モータ容量	3.7kW 1基
定格消費電力	460W/440W (50Hz/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	φ100mm



※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。

開封・脱水する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

その他の取り扱い製品

開封・脱水する

定量で切る

チルド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

その他の取り扱い製品

ビゼルバ コンパクトミンチ

# A-32 BIZERBA



処理能力 **450kg/時** (60Hz) **375kg/時** (50Hz)

ワンタッチで分解でき、  
簡単清掃で衛生的

- リーズナブルで高性能
- コンパクトでビッグな処理能力
- ステンレス仕様で衛生的

本体仕様 (ビゼルバ社製)	
機械寸法	幅325×奥行536×高587mm
機械重量	34kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モータ容量	2.2kW 1基
処理能力	450kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 375kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	φ98mm (サルバドール社)

※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。



## 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の処理能力。

処理能力 **260kg/時** (60Hz) **216kg/時** (50Hz)



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 50Hz/60Hz
処理能力	260kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 216kg/時 (50Hz・プレート目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。

## 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 **150kg/時** (60Hz) **125kg/時** (50Hz)

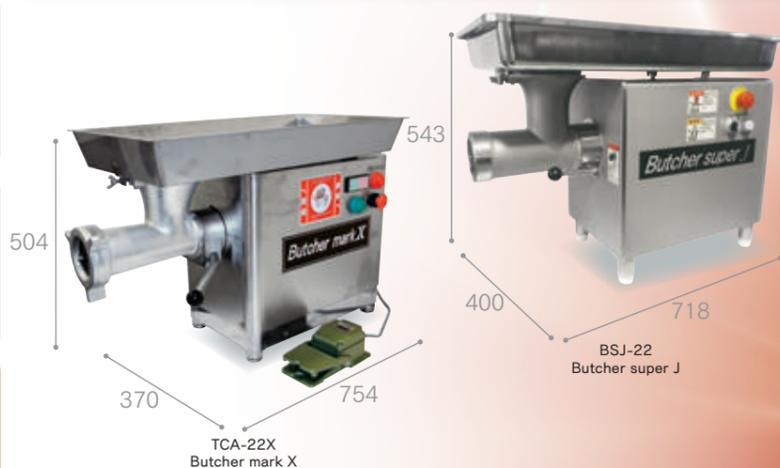


本体仕様	
タイプ	Sタイプ Bタイプ
機械寸法	幅245×奥行550×高440mm
機械重量	27kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A 単相100V 50/60Hz 20A
モータ容量	0.3kW 1基
定格消費電力	120W/95W 50Hz/60Hz 185W/150W 50Hz/60Hz
処理能力	150kg/時 (60Hz・プレート目3.2mm使用時) 125kg/時 (50Hz・プレート目3.2mm使用時)
プレート外径	φ99mm



※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。

## ミートチョッパー TCA-22X Butcher mark X, BSJ-22 Butcher super J



処理能力 **300~400kg/時** (TCA-22X) **250~300kg/時** (BSJ-22)

安全対策万全の  
スーパーチョッパー

- |   |  |
|---|--|
| <p>TCA-22X Butcher mark X</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●耐久性・信頼性を高めた日本製</li> <li>●特殊押出機能により肉を練らず、高品位な挽肉を生産</li> <li>●本体はワンタッチ取り外し式で掃除も簡単</li> <li>●フットスイッチ付</li> </ul> | <p>BSJ-22 Butcher super J</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●高品質・高耐久で衛生的なオールSUS仕様</li> <li>●ブレードナイフの構造を一新し、ナイフ寿命を延長</li> <li>●フットスイッチ付</li> </ul> |
|---|--|

本体仕様	
型番	TCA-22X BSJ-22
機械寸法	幅370×奥行754×高504mm 幅400×奥行718×高543mm
機械重量	77kg 69kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モータ容量	1.5kW
処理能力	300~400kg/時 250~300kg/時
プレート外径	φ82mm

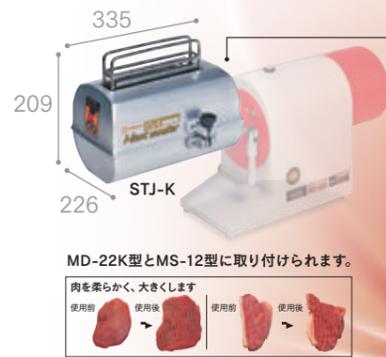
※各仕様は製品改良のため予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。



## ミートマスター STJ-K

- ステーキ・焼肉・カツ・バーベキュー・カレーシチュー肉などの筋や皮を切り、肉を柔らかくするのに最適!
- ミンチ機 (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!



本体仕様	
機械寸法	幅226×奥行335×高209mm
機械重量	7kg
処理可能寸法	幅160×厚20mm
刃数	右24・左23
刃列ピッチ	7mm/2列



※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。

## ビゼルバ ミートテンドーライザー 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ドーライザー。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 (ドイツ・ビゼルバ社製)	
機械寸法	幅405×奥行350×高460mm
機械重量	25kg
消費電力	稼働時: 200~350W アイドリング時: 40~50W
使用電源設備	単相100V 50/60Hz
モータ容量	0.37kW
投入寸法	幅190×厚30mm
替刃カセット (別売り)	●スティーカー S-011 刃数: 右41、左41 刃列ピッチ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。

## ミートチョッパー TA-32AII



処理能力 **500kg/時**

やさしい曲線と  
安定感のあるデザイン

- フィードシステム筒部は本体から脱着可能で丸洗いOK
- 接肉部はステンレス・本体は高品質のアルミト加工

本体仕様 (イタリア・オメガ社製)	
機械寸法	幅375×奥行567×高560mm
機械重量	66kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz
モータ容量	2.2kW 1基
処理能力	500kg/時
プレート外径	99.8mm
原料投入穴径	φ52mm

※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。



## ミートテンドーライザー 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くします。特にブロック肉のままテンドーライズしますと、なお一層価値を高め効果的です。使い易、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440×高960mm
機械重量	29kg
ブレード	544本 (34列)
最大テンドーライズ寸法	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。

## ミートテンドーライザー ジャカードミニ



本体仕様 (アメリカ・ジャカード社製)	
刃物数	ジャカードミニ3P: 48本 (3枚) ジャカードミニNSF: 45本 (刃物カートリッジ)



※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。

開封・脱水する  
定量で切る  
チルド・フレッシュで切る  
冷凍で切る  
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  
その他の製品

開封・脱水する  
定量で切る  
チルド・フレッシュで切る  
冷凍で切る  
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  
その他の製品

## マインカ 油圧スタッファー 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。
- フット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。
- ステンレス製シリンダーで、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チ。



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ァーに接続し、ソーセージのひねりを自動化できます。
- ポジションサイズは15g以上で、自由に設定。
- ミンチ肉(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。
- コンパクトでキスター付き。
- 天然腸、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 50Hz/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

- コンパクトな機能性に富み、操作が簡単で使い易い
- 3,000回/分の高速回転により、カット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ミキ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 50Hz/60Hz
モータ容量	ナイフ 3.9kW ポウル 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
型番	CM-41
機械寸法	幅1,380×奥行910×高1,080mm
機械重量	320kg
使用電源設備	三相200V 50Hz/60Hz
モータ容量	ナイフ 8.1kW ポウル 0.5kW
ボウル	40L 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。

## ソーセージスタッファー DICK-6L, DICK-9L, DICK-12L, DICK-15L

- 手造りソーセージが簡単にできるコンパクトな手動スタッファー
- 取扱いが簡単
- 完全脱脂を図る新型排気ピストンと新型バルブ、2段変速付構造
- 堅牢な構造で、操作、洗浄が容易(米国・USDA認可機)



本体仕様 (ドイツ・ディック社製)	
型番	DICK-6L DICK-9L
機械寸法	幅330×奥行220×高744mm 幅400×奥行260×高985mm
機械重量	14kg 23.5kg
使用電源設備	手動
充填容量	6.8L/回 9L/回
ノズル外径	φ12mm・φ18mm・φ22mm・φ30mm
型番	DICK-12L DICK-15L
機械寸法	幅400×奥行260×高1,155mm 幅400×奥行260×高1,355mm
機械重量	25kg 26.5kg
使用電源設備	手動
充填容量	12L/回 15L/回
ノズル外径	φ12mm・φ18mm・φ22mm・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 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、少量でも均一にめらかな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!

とってもコンパクト!  
とっても優等生!!



本体仕様 (スペイン・マインカ社製)	
機械寸法	幅560×奥行310×高500mm
機械重量	29kg
使用電源設備	三相 200V 50Hz/60Hz
モータ容量	0.24kW
ボウル容量	20L



※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。

## スモークハウス CS-350II

- 製品の乾燥・スモーク・スチームボイル・冷却が1台で行えます。
- クリーニングシステム内蔵。
- オールステンレス製で衛生的です。



本体仕様 (ドイツ・ケレス社製)	
機械寸法	幅820×奥行550×高1,700mm
機械重量	170kg
使用電源設備	三相200V
電源容量	6kW
処理量	(ソーセージ)約15kg



※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。

## 真空包装機

# 量・質・味をそのままに長時間保存。液体もパック。

### マイコン制御

マイコン電子制御による真空度調整・二重シール・シール温度コントロールなど卓越したハイテクノロジーを駆使。(操作はフタの開閉のみで完全パック)。

### 多用途・多目的

肉、魚、野菜、加工食品から、事前に調理した食材や食品、スープ、ソースなどの液体まで多用途に使用できます。精肉店・ホテル・レストラン・各種飲食店・スーパー等に最適。

### 安全で、操作が簡単

安全性が高く、操作が簡単です。また通常のメンテナンスはお客様に簡単に行えます。ボディはステンレス仕様で錆や汚れに強く、掃除がしやすく衛生的です。

### 鮮度・目方・風味をそのまま長時間保存

食品の乾燥を防ぎ、目方・質・味・色をかえず長時間保存します。また外見をくすくす、ニオイの移りもおこしません。さらに余った食品や料理などは、期間をおいても包装時と同じ状態で使え、商品価値を最大限に保ちます。

### ガス封入ができる

高真空後、簡単な操作でガスパックが可能。(バックスター社製GXタイプ)



※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。

## なんつね食品機械用 真空ポンプ油 VG32

### 食品機械には安心できるオイルを

#### 安全

なんつね真空ポンプ油は食品と偶発的に接触する可能性がある箇所に使用が許されたNSF H1認証のオイルです。

#### 安心

なんつね真空ポンプ油はFDA規格(米国食品医薬品局)に合致した高性能合成オイルを主原料としています。

#### 高性能

なんつね真空ポンプ油は石油系オイル以上に水と混ざりにくく蒸発もしにくい高性能真空ポンプ油です。

#### 長寿命

なんつね真空ポンプ油は機械のトラブル予防はもちろん耐熱性にも優れていますのでオイル交換回数を減少できます。



項目	VG32	32番 相当品	100番 相当品
型式	VG32	32番	100番
mini-VAC	○	○	×
S-210シリーズ	○	○	×
S-220シリーズ	○	○	×
S-220Lシリーズ	○	○	×
S-225シリーズ	○	○	×
FJ-500XL	○	○	×

※現在なんつねで使用しているオイルの種類は、シェル石油・モリーナオイル32番/100番です。シェル石油以外でも相当品はございますので、お問い合わせ下さい。

## 真空・ガスパック用包材

真空袋は、お客様のご要望に応じて、どんなタイプもご用意できます。お気軽にご相談ください。



# 真空包装機 FJ-500XL

最大シール幅 **395mm** (バー長さ410mm)



ふたが開いたとき  
855

660

500



### オイル交換も簡単!

本体を上へあげて、オイルレバーをひねると、オイルが出てきます。



◆FJ-500XLの操作パネル  
真空する時間、シールの時間、ソフトエア時間を自由に設定することができます。

- メモリ機能付き (3パターンまで記憶可能)
- ソフトエア機能付きで商品と袋を傷めず真空!
- 簡単シンプルな操作パネル

### 本体仕様

機械寸法	幅500×奥行660×高490mm
機械重量	70kg
使用電源設備	単相100V 50Hz/60Hz 20A
チャンバー内寸	430×500×85mm
最大シール幅	395mm(バー長さ410mm)
真空ポンプ	24m³/h(60Hz時)
消費電力	1.0kW 要:20Aブレーカー単独

その他の製品

開封・脱水する

定量で切る

フレッド・チルド・チルドで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

その他の製品

開封・脱水する

定量で切る

フレッド・チルド・チルドで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

その他の製品

バックスター  
真空包装機  
**mini-VAC**



本体仕様		DBV	GX
機械寸法	幅260×奥行400×高250mm	○	○
機械重量	20kg	○	○
チャンパー内寸法	220×280×55mm	○	○
最大シール幅	205mm	○	○
真空ポンプ	4m <sup>3</sup> /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		DBV	GX
機械寸法	幅380×奥行430×高350mm	○	○
機械重量	45kg	○	○
チャンパー内寸法	335×320×60mm	○	○
最大シール幅	320mm	○	○
真空ポンプ	10m <sup>3</sup> /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		DBV	GX
機械寸法	幅490×奥行520×高450mm	○	○
機械重量	70kg	○	○
チャンパー内寸法	445×410×120mm	○	○
最大シール幅	425mm	○	○
真空ポンプ	21m <sup>3</sup> /h	○	○
消費電力	三相200V 1.0kW	○	○

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（ポリウムによるタイマー制御）となります。

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
S&S(KK)	520mm×2
最大高さ	200mm
チャンパーサイズ	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	63m <sup>3</sup>
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
S&S(KK)	620mm×2
L&S(KL)	980mm+520mm
最大高さ	200mm
チャンパーサイズ	1,005×605×200mm
外形寸法	幅1,118×奥行855×高1,135mm
機械重量	280kg
真空ポンプ	100m <sup>3</sup>
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
S&S(KK)	620mm×2
L&S(KL)	
最大高さ	230mm
チャンパーサイズ	620×520×230mm
外形寸法	幅1,440×奥行914×高1,205mm
機械重量	350kg
真空ポンプ	100m <sup>3</sup>
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
S&S(KK)	
L&S(KL)	
最大高さ	270mm
チャンパーサイズ	920×870×270mm
外形寸法	幅2,047×奥行1,265×高1,185mm
機械重量	720kg
真空ポンプ	300m <sup>3</sup>
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ことがありますので、予めご了承ください。

バックスター  
真空包装機  
**S223L**



本体仕様		DBV	GX
機械寸法	幅490×奥行620×高450mm	○	○
機械重量	76kg	○	○
チャンパー内寸法	445×510×120mm	○	○
最大シール幅	425mm	○	○
真空ポンプ	21m <sup>3</sup> /h	○	○
消費電力	三相200V 1.0kW	○	○

バックスター  
真空包装機  
**S225**



本体仕様		GX
機械寸法	幅560×奥行595×高460mm	○
機械重量	82kg	○
チャンパー内寸法	510×480×125mm	○
最大シール幅	2×460mm	○
真空ポンプ	21m <sup>3</sup> /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		DBV
機械寸法	幅560×奥行595×高455mm	○
機械重量	84.5kg	○
チャンパー内寸法	510×480×125mm	○
最大シール幅	490mm	○
真空ポンプ	21m <sup>3</sup> /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		DBV
機械寸法	幅1,010×奥行455×高420mm	○
機械重量	103kg	○
チャンパー内寸法	950×330×120mm	○
最大シール幅	長：860mm 短：270mm	○
真空ポンプ	21m <sup>3</sup> /h (23m <sup>3</sup> /hの能力)	○
消費電力	三相200V 2.0kW	○

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
ポンプ本体重量	160kg
シーリングバー数	1本
シーリング有効寸法	幅1200(8×1120×1本)×奥行415(350)×高70mm
ガス封入機能	なし
パキユムポンプ	5.5kW
能力	3～4回/分
電気容量	三相200V 7.0kW

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	200kg
チャンパー内寸法	590×450×100mm
シーリングバー数	1本
シーリング有効寸法	590mm
ガス封入機能	なし
パキユムポンプ	63m <sup>3</sup> /h
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
チャンパー内寸法	920×400×100mm
シーリングバー数	1本
シーリング有効寸法	920mm
ガス封入機能	なし
パキユムポンプ	63m <sup>3</sup> /h
能力	2-3/分
電気容量	三相200V 3.3kW

本体仕様	
機械寸法	幅1,080×奥行992×1,605mm
機械重量	300kg
チャンパー内寸法	920×600×250mm
シーリングバー数	2本
シーリング有効寸法	630mm×2-Bタイプ・550mm×755mm-Cタイプ
ガス封入機能	なし
パキユムポンプ	100m <sup>3</sup> /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ことがありますので、予めご了承ください。

開封・脱水する

定量で切る

フレッド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

その他の取り扱い製品

開封・脱水する

定量で切る

フレッド・フレッシュで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

その他の取り扱い製品

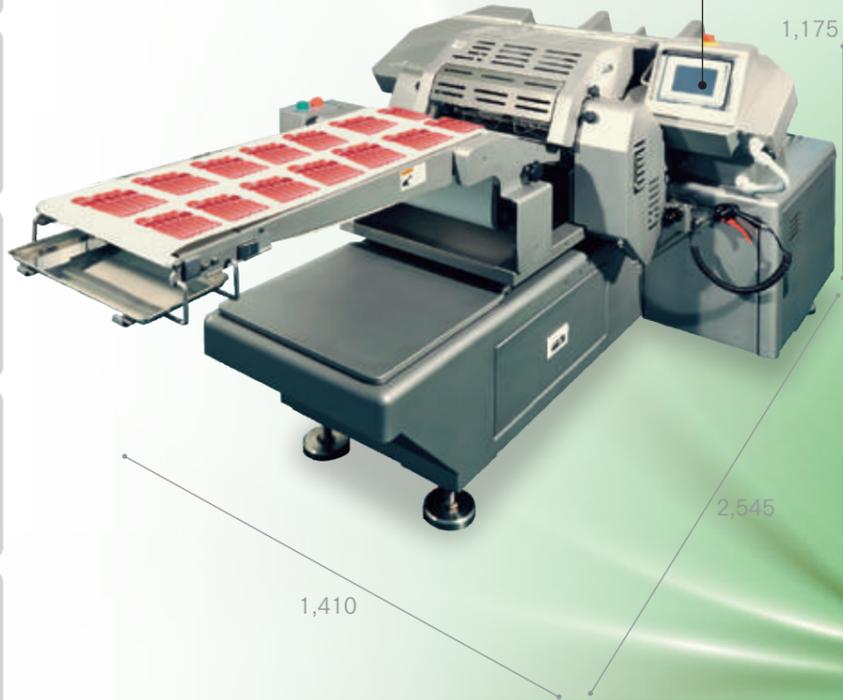
ベンディングスライサー (二つ折り)

# AZ-341 A to Z

「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.



液晶タッチパネル操作



スライス回数 **40~50**回/分×2列 (ベンディング時) **20~60**回/分×2列 (ベンディングなし)

スライス適応温度 ●-1~+5℃ ※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。  
折り曲げないで整列可能



スライス・折り曲げ・鱗列

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列mm
スライス厚み	1~20mm
スライス回数(能率)	ベンディング時: 40~50回/分×2列 ベンディングなし: 20~60回/分×2列
動力	AC200V 2.04kW
機体寸法(据付状態)	W1,410×L2,545×H1,175mm
機体重量(据付状態)	935kg

※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



本体仕様 FMG-307Pライン (全自動ライン)

型番	MP-117 (トレーディスベンサー付)	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 巾着コンベヤ) 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 (パッドアーム) 3相200V 0.2kW (隔離部コンベヤ)	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=60~200mm (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) ポンコレクター標準装備 (自動アウトサイド方式)	リフター部: 3相200V 0.4kW (プレーキ付) カッター部: 3相200V 3.7kW (プレーキ付) ミキサーグラインダー部: 3相200V 15kW (グラインダー) 3相200V 2.2kW (インバータ制御 チャージング) 3相200V 5.5kW (インバータ制御 ミキサー)

※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℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

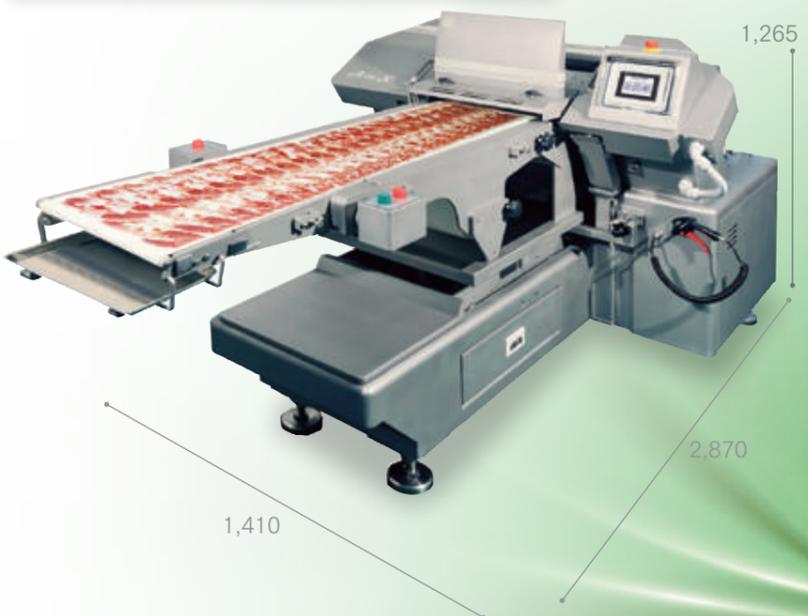
## 歩留まり99%スライサー

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。



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) (一段抜き) × 1,140 (H) mm 1,119 (D) (多段抜き)	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 7.5kW・0.4kW (標準型) 3相200V 11kW・0.4kW (強力型)	3相200V 15kW (フィードスクリュウ) 3相200V 2.2kW (インバータ制御 チャージング) 3相200V 5.5kW (インバータ制御 ミキサー)	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/ウナガー-E 能力: 800~1,200kg/h オプション: ボンコレクター	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℃ フレークスの厚み×巾: 3-4-5-6-7-8 (ライナー調整) × 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。

開封・脱水する

定量で切る

フレッド・フレッシュユで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

その他の取り扱い製品

開封・脱水する

定量で切る

フレッド・フレッシュユで切る

冷凍で切る

いろいろな食材を斜めに切る

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

その他の取り扱い製品

## ステンレスバンドソー KOSA-350

掃除がしやすく衛生的です。  
ステンレス製バンドソーをお求めやすい価格で。



## 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。

上下ドア、カス受けも  
インターロック機構  
で安全。ステンレス製  
で衛生的です。



## 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ます。



## ガス式フライヤー SF-018

遠赤外線調理によって美味さ、仕上がりが良く  
食材本来のうまみを引き出します。  
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プン (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



## バンドソー NSO-N2C

高速回転、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。



## 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!



※ハム仕様もございます。

## 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・タンク式食品整形機 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形ができます。



## 自動生パン粉付機 (ドライパン粉使用可) PB-3600FSA

連続生パン粉付け作業は本機におまかせ!!  
ロスのない設計機構で多品種小ロットにも対応。  
上下押さえ装置及び側面押さえ装置で手すり感ある製品作りが可能です。



## 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。



## バキュームスタッパー コンティF60

最小バキューム定量むねり機能機種、  
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、もともと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。



※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。

開封・脱水する

定量で切る

フレッド・  
フレッシュユで切る

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

その他の  
取り扱い製品

開封・脱水する

定量で切る

フレッド・  
フレッシュユで切る

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

その他の  
取り扱い製品

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、ポ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。



投入式食品成形機  
**NS-60JSX**

当社独自の新方式を採用。ポイント①押え板のクランク運動により質・量共に寸分の狂いも許しません。②ホッパー内の材料を型孔に手で押すように押え板がため込みます。この新しい機構により、どのような食材でも誤差のない均一な成形を可能にしました。



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。



卓上ハンディ液体充填機  
**4DT**

女性の心をつかんだ充填機です。現場で働く人のために、とにかくカンタンで使いやすくしました。焼肉のタレ、調味料などの充填に最適です。分解不要で洗浄5分!



2Way仕様 パズル充填機  
**RD703**

「粘体充填」と「液体充填」がコンパクトボディに一体化ヘッド部の交換でダブルに使える、充填機の新たなスタイルです。



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。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.L.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。



ロボ・クープ  
ブリクサー-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ベ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。



アルコール浸漬式急速液体凍結機  
パワーフリーザー-OLF  
(Okui Liquid Freezer)

卓上タイプの小型機から自動大型機まで豊富なラインナップを取り揃えています。  
●ハム、肉のテンパリング(表面凍結)に  
●精肉ブロックの急速凍結に  
●セントラルキッチンや研究室で



ホット&スチーム高温高圧洗浄機  
ジェットマンPWH1511

高温少量水+高温洗浄でとりにくい油汚れもきれいさっぱり落とします。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した汚れを同時に回収していきます。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1400㎡/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洗浄機です。



燻煙調理器  
ヘリア24, ヘリア48

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製調理に最適です。



液体急速凍結機のパイオニア **凍眠** LIQUID FREEZER

20倍速凍結 リキッドフリーザー

世界中の凍結品をドリップ 0%へ

- 凍眠は生への挑戦!!
- テンパリングの歩留まり 衛生面の向上、商品のレベルアップに!
- 世界18ヶ国液体凍結機構造特許所有

●リテーナーを使わずに 大量にポーションカットに対応

TL-2G

ポーションプレス機 TP-55II

平成24年度 横濱知財未来企業認定 受賞

食品に付加価値を 味・香・うまみを引き出す **熟成庫** 熟成・乾燥・保存

◎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。

※観測窓はオプション仕様

※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。

開封・脱水する  
 定量で切る  
 チルド・フレッシュで切る  
 冷凍で切る  
 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  
 その他の製品  
 取り扱い製品

開封・脱水する  
 定量で切る  
 チルド・フレッシュで切る  
 冷凍で切る  
 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  
 その他の製品  
 取り扱い製品

### 焼豚用ロースター



F-40

### 研磨機 (包丁)



スーパークラウン

### CSシリーズデジタルハカリ



CS-20KWP (防水タイプ)  
CS-10KS

### デジタルハカリ(大)



FG-30KAM

### デジタル温度計



SN3000 SN-840

### 食肉解体用電動鋸



ウェルゾー

### 包丁殺菌庫



K-15S K-104

### 各種コンベヤ



### 捕虫器



F-20BG

### デリネット/ネットマンⅢ



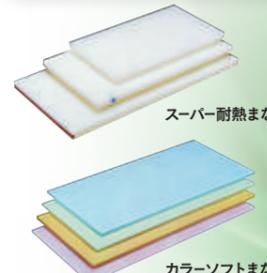
デリネット ネットマンⅢ

### パンラック



10段 20段

### プラスチックまな板



スーパー耐熱まな板  
カラーソフトまな板

### 洗浄ブラシ各種



ヴァイカン

### なんつねオリジナル食品機械用潤滑油



NSF認定  
安心安全  
食品規格適合品  
無菌植物油  
ミスタースライダーⅡ

### 防護手袋



ケミスターワイヤーフィット  
ステンレスメッシュ手袋

### 衛生備品各種



白衣  
帽子  
マスク

### なんつねホワイトオイル



2L 18L

### 真空フィルム各種



ダイヤモンドS (熱収縮フィルム)

### 作業台各種



AB型 AH型

### 各種洗剤



プラスケア NIEX  
プラスケア G  
リアクトカプセルパワー1

## 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		◎					

ナイフサイズ表

#12口径	Φ69mm
#22口径	Φ82mm
#32口径	Φ100mm

◎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。

## 包丁



- ① MF-C ボーニングストリート
- ② MF-C ボーニングカーブ
- 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) 平切 330・360 (木柄のみ)
- 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 骨透角 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 (木柄有り・左刃有り)
- 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。

※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。



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
	あべのオフィス	〒545-0051 大阪市阿倍野区旭町1-2-7 あべのメディックス11F 1105	TEL: 06 (4393) 8390	FAX: 06 (4393) 8391
北京南常肉食機械有限公司	北京本社・工場	北京市北京经济技术開發区錦綉街5号	TEL: +86-10-6787-9811	FAX: +86-10-6787-2769
	上海支店	中国上海市楊浦区延吉東路143号5号楼1楼	TEL: +86-21-6652-0121	FAX: +86-21-6652-0118
なんつねコリア株式会社	本社工場	京畿道廣州市昆池岩邑廣如路581	TEL: +82-31-765-2147	FAX: +82-31-765-2149

**海外代理店**

**ASIA**

- <HONG KONG>**  
CHUNG WAH KITCHEN MACHINE LTD.
- <TAIWAN>**  
SUNUP FOOD MACHINERY CO., LTD.
- <THAI>**  
FOOD EQUIPMENT CO., LTD.
- <SINGAPORE>**  
TEMPCOOL ENGINEERING (S) PTE LTD.
- <MALAYSIA>**  
KBP MULTIPROCESS MACHINERY SDN BHD  
TEMPCOOL ENGINEERING (M) SDN BHD.
- <VIETNAM>**  
VIETNAM SOLUTIONS CONSULTANCY CO., LTD. (TOT)
- <INDONESIA>**  
PT. MASTRADA  
KSM (Kaes Sejahtera Mandiri)
- <PHILIPPINES>**  
AUTOMATED PROCESSING & PACKAGING SYSTEMS

**OCEANIA**

- <AUSTRALIA>**  
BARNCO SALES  
MOFFAT PTY. LTD.

**AMERICAS**

- <USA>**  
JACCARD CORPORATION

**EUROPE**

- <CHILE>**  
EUROVAC S.A.
- <SWEDEN>**  
OSAB



**国内代理店**

<b>㈱田崎製作所</b>			<b>㈱安田</b>		
★ 東京	〒116-0012 東京都荒川区東尾久2-48-10	TEL.03 (3895) 4301	京都	〒601-8457 京都市南区唐橋琵琶町49-2	TEL.075 (662) 0506
青森	〒038-0022 青森市浪館字志田35-13	TEL.0177 (66) 3353	寺本工作所		
秋田	〒010-0825 秋田市柳田字境田165-2	TEL.0188 (33) 4642	大阪	〒546-0031 大阪市東住吉区田辺4-14-2	TEL.06 (6621) 0136
仙台	〒984-0822 仙台市若林区かずみ町1-20	TEL.022 (285) 6861	<b>㈱ナンカイ</b>		
盛岡	〒020-0832 盛岡市東見前1地割18番	TEL.0196 (38) 6419	★ 本社	〒874-0942 大分県別府市千代町2-8	TEL.0977 (22) 4221
郡山	〒963-0201 福島県郡山市大槻町字針生北91-12	TEL.0249 (23) 5029	筑後店	〒833-0055 福岡県筑後市熊野81-8	TEL.0942 (53) 5411
山形	〒990-2444 山形市南4番町4-10	TEL.023 (642) 8817	遠征センター	〃	〃
栃木	〒328-0012 栃木県栃木市平柳町1-32-10	TEL.0282 (24) 4476	営業本部	〃	〃
<b>㈱平井カンパニー</b>			<b>㈱カバシマ</b>		
★ 東京	〒169-0072 東京都新宿区大久保2-1-3	TEL.03 (3202) 4481	★ 福岡	〒814-0165 福岡市早良区次郎丸2-32-16	TEL.092 (862) 6300
札幌	〒003-0812 札幌市白石区菊水上町2条2丁目52-313	TEL.011 (876) 9051	久留米	〒830-0059 福岡県久留米市江戸屋敷1-8-5	TEL.0942 (37) 3792
仙台	〒981-3106 仙台市泉区歩坂町71-30A	TEL.022 (776) 2531	<b>㈱イシハラ</b>		
佐野	〒327-0831 栃木県佐野市浅沼町567-7 丸正ビルⅢ 1階2号室	TEL.0283 (22) 4415	★ 佐賀	〒849-0937 佐賀市鶴島4-12-16	TEL.0952 (31) 3629
川越	〒350-0825 埼玉県川越市月吉町32-22	TEL.0492 (24) 7941	長崎店	〒854-0066 長崎県諫早市久山町1543-19	TEL.0957 (27) 1129
横浜	〒224-0025 横浜市都筑区早瀬2-1-9	TEL.045 (591) 3121	<b>㈱ナカフク</b>		
静岡	〒422-8054 静岡市駿河区南安倍3-10-8	TEL.054 (285) 5038	沖縄	〒901-2123 沖縄県浦添市西洲2-10-1	TEL.098 (875) 3131
遠征センター	〒224-0025 横浜市都筑区早瀬2-1-9	TEL.045 (594) 4481	<b>和田商事</b>		
千井CSC	〒224-0025 横浜市都筑区早瀬2-1-9	TEL.045 (595) 2278	名古屋	〒454-0869 名古屋市中川区荒子1丁目49番地-1	TEL.052 (352) 2736
<b>㈱エム アンド イー</b>			<b>和田商事</b>		
★ 東京	〒158-0097 東京都世田谷区用賀3-5-8	TEL.03 (3709) 0141	和田商事		
千葉	〒274-0822 千葉県船橋市飯山満町1-836-5	TEL.047 (425) 5060	和田商事		
埼玉	〒337-0003 さいたま市見沼区深作3-12-12	TEL.048 (872) 6626	和田商事		

**国内直販店**

東京店	〒164-0012 東京都中野区本町5-10-3	TEL.03 (5385) 0641	FAX.03 (5385) 0841
札幌店	〒065-0022 札幌市東区北22条東16-4-21	TEL.011 (786) 7863	FAX.011 (786) 0866
旭川S C	〒079-8412 北海道旭川市永山2条18-2-29	TEL.0166 (49) 1005	FAX.0166 (49) 1006
新潟店	〒950-0892 新潟市東区寺山3-1-3	TEL.025 (273) 7584	FAX.025 (273) 7587
金沢店	〒921-8844 石川県野々市市堀内3-48-102	TEL.076 (259) 1246	FAX.076 (259) 1297
名古屋店	〒486-0926 愛知県春日井市小野町6-5-8	TEL.0568 (29) 8400	FAX.0568 (29) 8407
長野S C	〒389-0805 長野県千曲市上徳間191-3 メイ・グリーン102	TEL.026 (275) 7003	FAX.026 (275) 7004
浜松出張所	〒433-8119 静岡県浜松市中区高丘北1-65-24 ファミール高丘101	TEL.053 (525) 7455	FAX.053 (525) 7456
大阪店	〒583-0008 大阪府藤井寺市大井4-17-41	TEL.072 (939) 1555	FAX.072 (939) 1504
和歌山S C	〒640-8112 和歌山市南材木丁3-21-1	TEL.073 (431) 8796	FAX.073 (431) 0036
京都出張所	〒607-8307 京都市山科区西野山射庭ノ上町72 Millennium加納103号室	TEL.075 (748) 8612	FAX.075 (748) 8614
神戸店	〒652-0804 神戸市兵庫区塚本通4-1-2	TEL.078 (579) 8640	FAX.078 (579) 8641
岡山店	〒700-0942 岡山市南区豊成1-16-35	TEL.086 (264) 0268	FAX.086 (264) 4387
広島店	〒733-0012 広島市西区中広町2-29-4	TEL.082 (233) 0092	FAX.082 (294) 0092
松江店	〒690-0058 松江市田和山町32-1	TEL.0852 (22) 1772	FAX.0852 (22) 1771
高松店	〒760-0066 高松市福岡町3-3-23	TEL.087 (821) 9351	FAX.087 (821) 9352
松山S C	〒791-1102 松山市来住町614	TEL.089 (975) 8448	FAX.089 (975) 8449
福岡店	〒812-0022 福岡市博多区神屋町1-16	TEL.092 (271) 2929	FAX.092 (271) 4330
熊本S C	〒862-0962 熊本県南区田辺6-5-11 ウェルズ浜線5号	TEL.096 (334) 5600	FAX.096 (334) 5601



## 株式会社 なんつね

〒583-0008 大阪府藤井寺市大井4-17-41  
TEL: 072(939)1500 (代) FAX: 072(939)1504  
E-mail: info@nantsune.co.jp

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

---

取扱い店



2018.6.10000