

# BIZERBA

## A-406FB

## A-404FB斜め切り

### オートマテックスライサー

自動  
積み重ね・鱗列



A-406FB



A-404FB斜め切り



# 幅広い食材の自動配列・積み重ね・鱗列が思いのまま!

## ビゼルバ・A-406FB/404FB 斜め切りの特長

### 幅広い食材をスライス!

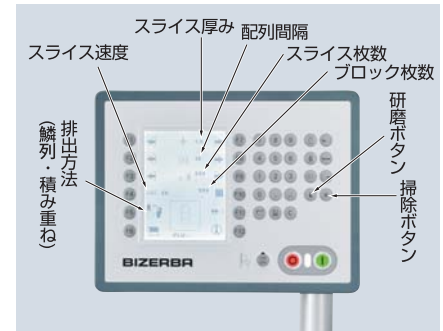
スライスする食品の質・温度・大きさに応じた設定を行うことができるため、スライスが難しいとされていたローストビーフをはじめ、ベーコン・燻製肉・ハム・チーズなどの食材を均一に、ロスなくスライスします。

### 多機能で様々なスライスが可能

- ・99種類のスライスプログラムを保存するメモリ機能を備え、スライス枚数・スライス厚み・鱗列のピッチ・ブロック枚数・配列位置決め・スライス速度など、スライスするのに必要なあらゆる設定を操作盤で簡単に行うことができます。
- ・鱗列だけではなく、積み重ね機能も付いているため、様々なスライス商品を作ることができます。

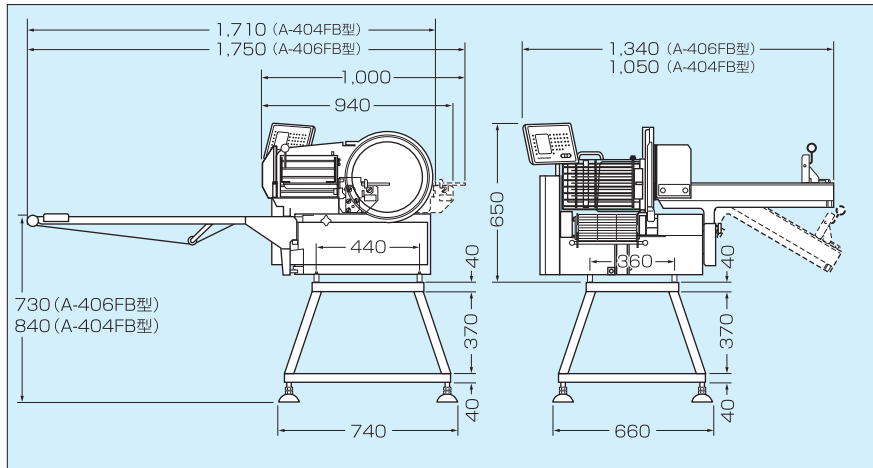
### 安全・衛生面への配慮が万全

- ・ネットコンベヤを使用することで、スライスされた商品が触れる面積をできるだけ少なくし、衛生を保ちます。
- ・コンベヤの先端に脱着防止センサーを設置し、コンベヤ上に配列されたスライス商品の落下を防ぎます。
- ・お掃除モードが付いていて、清掃する際に刃先に触れないような構造になっています。



### ■ A-406FB/A-404FB斜め切り 外観寸法図

(単位:mm)



### ■ 仕様

	A-406FB	A-404FB斜め切り
機械寸法	幅1,340×奥行1,750×高1,150mm	幅1,050×奥行1,710×高1,650mm
機械重量	約116kg	約118kg
コンベア寸法	長さ1,200×幅270mm	長さ1,200×幅270mm
使用電源	三相200V 50Hz/60Hz	三相200V 50Hz/60Hz
モータ容量	総容量0.7kW	総容量0.7kW
スライス速度	30~55枚/分	30~50枚/分
スライス厚み	0.5mm~12mm	0.5mm~8mm
スライス可能寸法	○ 最小最大 φ50/φ180mm □ 最小最大 50×50/175×230×長600mm	□ 最小最大 30×50/50×200×長600mm
スライス適応温度(加工品)	+1℃~+4℃ *肉厚、肉質、形状によって若干異なります。	
スライス適応温度(魚類)	-8℃~-2℃ *肉厚、肉質、形状によって若干異なります。	
斜め切り角度	40°~60°/50°~65°	
丸刃直径	φ330mm	

\*本仕様は製品改良のため予告なく変更することがあります。

### 操作が簡単

見やすく分かりやすい、操作が簡単な液晶ディスプレイ操作盤。スライス食品に応じた最適なスライスプログラムを設定することができます。

### A-404FB斜め切り

#### ■ 斜め切りの特徴



スモークサーモンも尾部までロスを最小限に斜め切り配列

スモーク製品	スモークサーモン、タタキ等
冷凍魚切身	サケ、タラ、サワラ、マグロ、カツオ、タイ等

●本機は厚みのない幅広い食品を、自動でお望みの斜め切りサイズにスライスし、コンベヤ上に鱗列配列します。

●斜め切り角度は、40°~65°の範囲で運転中でも自由に任意に調節することができます。



株式会社 なんつね

本社工場 〒583-0008 大阪府藤井寺市大井 4-17-41  
TEL. 072-939-1500 (代) / FAX. 072-939-1504

東京 ☎03-5385-0641 名古屋 ☎052-471-8151 神戸 ☎078-733-7701 高松 ☎087-821-9351  
札幌 ☎011-786-7863 長野SC ☎026-275-7003 岡山 ☎086-264-0268 松山SC ☎089-975-8448  
旭川SC ☎0166-49-1005 大阪 ☎072-939-1555 広島 ☎082-233-0092 福岡 ☎092-271-2929  
新潟 ☎025-273-7584 和歌山SC ☎073-431-8796 松江 ☎0852-22-1772 熊本SC ☎096-334-5600  
金沢 ☎076-241-1216

ホームページ <http://www.nantsune.co.jp> Eメール [info@nantsune.co.jp](mailto:info@nantsune.co.jp)

取扱店