

ミートロボ

NS-330

クロノスII

the cutting edge
nantsune

最高速
330枚/分

連続投入と330枚/分の 高速処理で大量スライス



※オプションでコンベヤ作業台を装着できます。



食品製造・加工



フローズン食品OK



連続投入OK

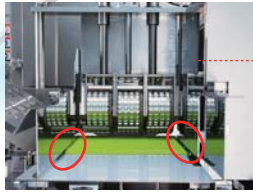
株式会社 なんつね

生産性向上+歩留まり向上+安全性・耐久性向上!

クロノスII
ミートロボ NS-330

最高速330枚/分! 連続投入可能!

牛・豚問わず-5℃の冷凍食材を難なくスライスしていきます。
そのスピードは**最高330枚/分!**
その上、連続投入可能なため、
大量に処理をする場合などに適しています。



肉箱にセンサを搭載。
残肉量が少なくなると
お知らせランプが点滅。
残肉確認が不要で
効率的に作業できます。

液晶タッチパネルの簡単操作



見やすく、操作しやすいカラー
タッチパネルを採用。
難しい設定が一切なく、
誰でも簡単に
スライスが可能です。

清掃しやすく、 水洗いもできる!

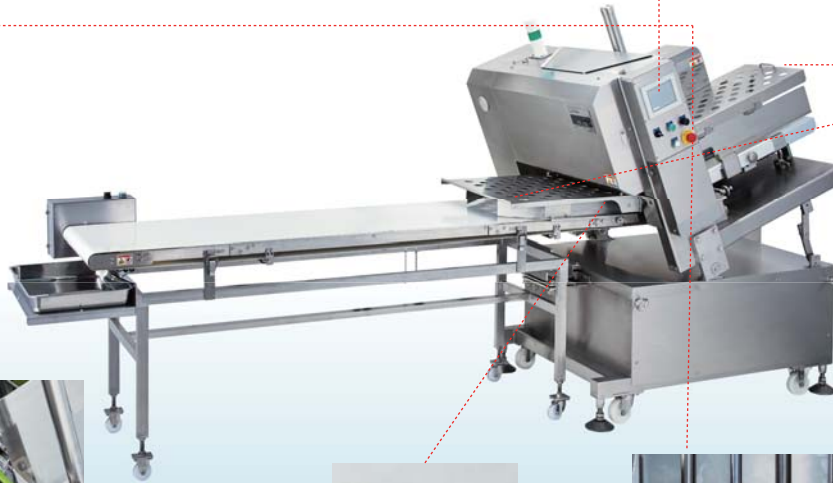
本体フレキを1本化するなど、
凹凸をできるだけ減らし、
すっきりとさせることで隅々まで
清掃することができます。
もちろん、水洗いできます。

安全面・耐久性UP

カバーの装着で安全性が
さらに向上しました。
セーフティセンサに変更したことで
導通状態の故障リスクが
低減されました。



安全センサを内部につけることで、
水の浸入を防ぎ、故障頻度が少ない構
造にしました。



歩留まり向上!



刃の下まで
受取コンベヤが
入り込むように
設計をしている
ため、ロスを
最小限に抑えます。



肉の固定力を向上
することで歩留まりを
高めます。



コンベヤにシュータ
装着することで
端に肉が溜まるのを防げます。



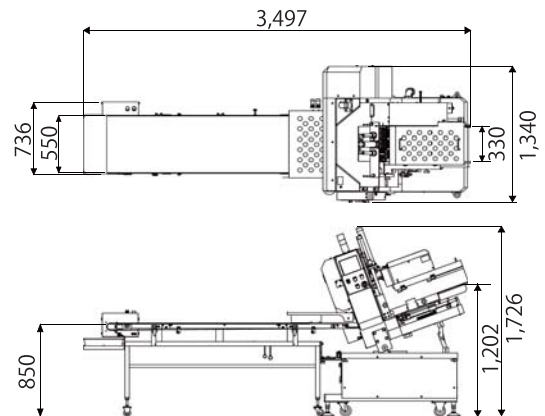
ローラーの形状を変更する事で、
これまで厚みムラが発生していた
凹凸が大きなお肉も精度良くスライスします。

■ 本体仕様

機械 総寸法	幅1,340mm×奥行3,497mm×高1,726mm(本体角度20°)	
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	丸刃用:0.75kW 1基 面板用:0.75kW 1基 送り用:0.75kW 1基 面板厚み調整用:0.1kW	
定格消費電力	780W (60Hz/50Hz 無負荷)	
スライス能力	最大330枚/分	
スライス厚み	(0)~15.0mm	
	(0)~2.0mm 最大330枚/分	(0)~2.5mm 最大300枚/分
スライス厚み毎の 最高スライス能力	(0)~3.0mm 最大280枚/分	(0)~3.5mm 最大250枚/分
	(0)~4.0mm 最大230枚/分	(0)~5.0mm 最大180枚/分
	(0)~6.0mm 最大170枚/分	(0)~7.0mm 最大160枚/分
	(0)~10.0mm 最大120枚/分	(0)~15.0mm 最大100枚/分
スライス可能寸法	幅330x高200mm 連続投入可能	
最大肉積載量	40kg	
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。	
エア圧・使用量	0.5MPa 12.5L/min チューブ外径8mm	
丸刃直径	φ400mm	

*本仕様は製品改良のため予告なく変更することがあります。

■ 外観寸法図 (単位:mm)



■ コンベヤ仕様

コンベヤ寸法	幅736(ベルト幅550mm)x奥行2842x高965mm
コンベヤ重量	約100kg
モータ容量	90W



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 ☎0568-29-8400	京都出張所 ☎075-748-8612	高松 ☎087-821-9351
札幌 ☎011-786-7863	長野SC ☎026-275-7003	神戸 ☎078-579-8640	松山SC ☎089-975-8448
旭川SC ☎0166-49-1005	浜松出張所 ☎053-525-7455	岡山 ☎086-238-5580	福岡 ☎092-271-2929
新潟 ☎025-273-7584	大阪 ☎072-939-1555	広島 ☎082-233-0092	熊本SC ☎096-354-7666
金沢 ☎076-259-1246	和歌山SC ☎073-431-8796	松江 ☎0852-22-1772	

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

取扱店