

BOON-360EC II

アレスII

チョップカッター



The cutting edge

nantune



食品製造・
加工



フローズン
食品対象

低価格で高品質。
販売台数No.1^(※)チョップカッター。



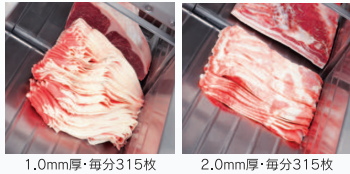
※コンベヤ仕様もございます。

(※) 当社製チョップカッター類の2022年度販売台数より(当社調べ)

株式会社 なんつね

最高速315枚/分

- 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。2.0mm厚までの薄切りなら最速315枚/分の高速スライスが可能。



1.0mm厚・毎分315枚

2.0mm厚・毎分315枚



6.0mm厚・毎分250枚×2本

10.0mm厚・毎分200枚

簡単操作のカラー液晶タッチパネル

- 見やすく操作しやすいカラー液晶タッチパネル画面で、厚み設定からスライス速度、後端位置決めまですべての作業設定が思いのまま。記憶メモリ、各種チェックモード内蔵。



安心・安全重視

- 非常停止ボタン
機械が瞬時に停止する安全設計。
- インターロック機構
刃物カバー、積込側カバー、受取側カバー、カス受け箱、受取側肉箱を開けるとセンサが働き、運転が停止する安全機構。



衛生性が高い

- 受取部が簡単に開閉できるので、洗浄・掃除が容易に行えます。
- 刃物カバーの内側もフラットで衛生的です。



0.1mmの厚み制御

- 正確に薄切りから厚切りまで0.1mm刻みに制御。設定どおりの厚みにスライスします。

抜群の切れ味

- 最高級のステンレス特殊刃物鋼を使用した切れ味抜群のスパイラル刃を装備。切断面が非常にきれいで、厚みにもムラがなく長く切れ味を保ちます。

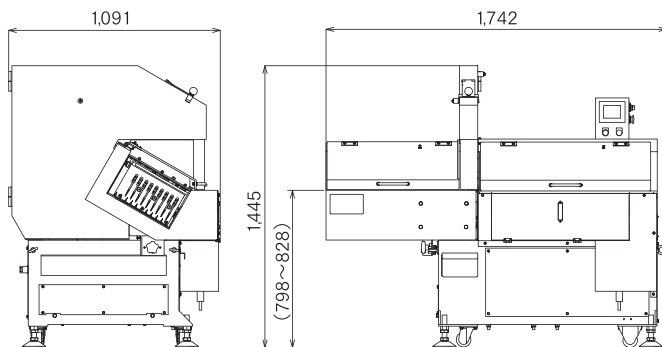


着脱しやすいツメ部

- 抜群の操作性とホールド性を発揮。ツメ部は任意に「前進」「後退」できます。



■ 外観寸法図 (単位: mm)



■ 本体仕様

機械寸法	幅1,742mm X 奥行1,091mm X 高1,445mm	
機械重量	620kg	
使用電源設備	三相200V 50Hz/60Hz 30A以上	
モータ容量	刃物用:	3.7kW 1基
	送り用:	1.5kW (ACサーボ) 1基
定格消費電力	500W (50Hz/60Hz 無負荷)	
スライス能力	最大315枚/分	
スライス厚み毎の最高スライス能力	(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360mm X 高200mm X 長600mm	
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。	

*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。



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
☎072 (939) 1500 (代) / Fax 072 (939) 1504

東京 ☎03 (5385) 0641
札幌 ☎011 (786) 7863
新潟 ☎025 (273) 7584
金沢 ☎076 (259) 1246

名古屋 ☎0568 (29) 8400
長野 ☎名古屋店へご連絡ください
大阪 ☎072 (939) 1555
和歌山 ☎073 (431) 8796

神戸 ☎078 (579) 8640
岡山 ☎086 (238) 5580
広島 ☎082 (233) 0092
松江 ☎0852 (22) 1772

高松 ☎087 (821) 9351
松山 ☎089 (975) 8448
福岡 ☎092 (271) 2929
熊本 ☎096 (354) 7666

取扱店

ホームページ
<https://www.nantsune.co.jp>



お問い合わせ
<https://www.nantsune.co.jp/contacts/>

