

BOON-360EV

HERA

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

高速、歩留まり良好、安全設計。
生産性向上を究めたモデル。



※コンベヤ仕様もございます。
※コンプレッサーはオプションです。

株式会社 なんつね

最高速380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。最速毎分380枚の高速スライス。



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

大型カラー液晶タッチパネルで簡単操作

- 5.7インチの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設定など、誰でも簡単に作業設定ができます。



安心・安全重視

- 積込側安全カバーを装着。チャッキング部分に手が触れないようにしています。



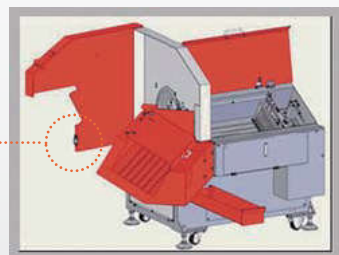
エアチャッキングで省力化

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



安心・安全重視

- 各カバーとカス受け箱の4カ所にセーフティセンサを搭載。



※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

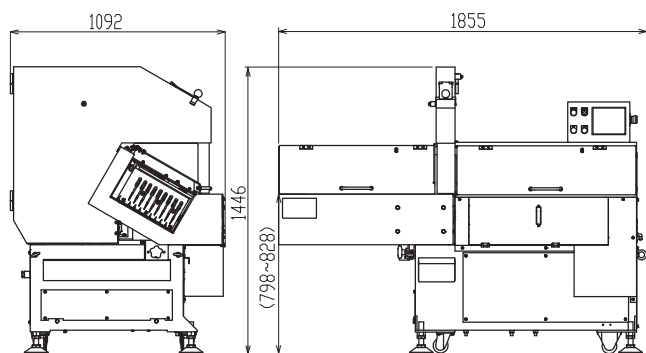
- 受取部が長くなり、刃物に手が届きにくくなりました。



便利な肉頭出し機能付き

- ツメ部で肉をホールドした後、頭出センサによって自動的にスライス開始点まで送り込みます。

■ 外観寸法図 (単位: mm)



■ 本体仕様

機械寸法	幅1,855mm X 奥行1,092mm X 高1,446mm
機械重量	665kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz (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	640W (60Hz/50Hz 無負荷)
スライス能力	最大380枚/分
スライス厚み	(0)~30mm
スライス厚み毎の最高スライス能力	(0)~3.0mm 最大380枚/分 (0)~30.0mm 最大140枚/分 ※スライス厚みによって最高スライス能力は異なります。
スライス可能寸法	幅360mm X 高200mm X 長650mm
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。
エア圧・使用量	0.5MPa 12L/min チューブ外径8.0mm

※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

取扱店

東京店 ☎03 (5385) 0641	名古屋店 ☎0568 (29) 8400	広島店 ☎082 (233) 0092	熊本SC ☎096 (354) 7666
札幌店 ☎011 (786) 7863	大阪店 ☎072 (939) 1555	松江店 ☎0852 (22) 1772	
旭川SC ☎0166 (49) 1005	和歌山SC ☎073 (431) 8796	高松店 ☎087 (821) 9351	
新潟店 ☎025 (273) 7584	神戸店 ☎078 (579) 8640	松山店 ☎089 (975) 8448	
金沢店 ☎076 (259) 1246	岡山店 ☎086 (238) 5580	福岡店 ☎092 (271) 2929	

