

GNS-350

ペガサス

ミートスライサー



The cutting edge

nantune



小売・ストア
デパート



食品製造・
加工



フレッシュ・チルド
食品対象

使いやすさを極めた
まったく新しいスライサー登場



製品PR動画

YouTubeにて公開中

株式会社 なんつね

タッチパネルで誰でも簡単・正確な厚み設定

- 肉送り量、スライス速度はタッチパネルによる簡単数値設定。(※1)
当て板を目盛に合せて調節すれば誰でも正確に、
常に同じ厚みのスライスが可能になりました。

肉送りにはモーター駆動方式を採用

- モーター方式を採用したことにより、上押え、肉送り周辺がスツクリ。(※2)
補助送りも電動なのでラクラクです。

上押えにはベルト方式を採用し構造を一新

- 上押えを上げるだけで投入部が大きく開く構造に。
大きな原料の投入も容易に。
- 上押えにベルト方式を採用(※3)したことによって、分解・清掃の手間を削減。
上下のベルトは共通仕様なので取り付けミスありません。

肉箱幅は標準仕様で350mmを採用

- 原料の投入可能幅は標準仕様で350mmを採用。(従来は330mm)
牛肩ロースなどの大きな原料もそのまま投入可能です。

間欠運転機能、停止時間調整機能を新たに搭載

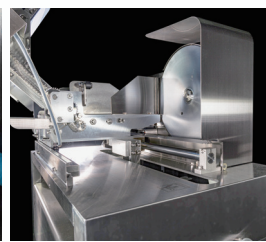
- 指定枚数スライス後に一定時間停止させる間欠運転機能を搭載。
商品づくりがより便利に。
往復速度の調整に加えて、停止時間の設定も可能に。
作業内容や熟練度などに合わせて使いやすくなりました。

分解、清掃も簡単ラクラク

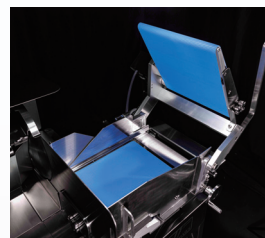
- 部品の設計を見直し、分解可能な部品は軽量化し、凹凸を少なく、
一般的なシンク(奥行450mm)に収まるサイズに再設計。(※5)
本体もシンプルかつフラットな構造に。
分解・清掃にかかる時間と労力の削減にこだわりました。



タッチパネルで簡単操作(※1)



肉送り周辺がスツクリ(※2)



上押えにベルト方式を採用(※3)



操作は押しボタン式を採用



丸刃安全カバーは標準装備

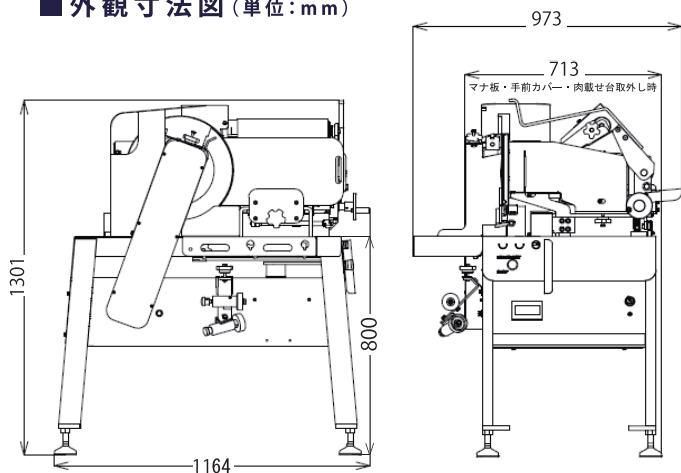


フットスイッチ、まな板延長、
包丁差しなど、
豊富なオプションをご用意



一般的なシンクで洗浄しやすい部品設計(※5) *左:旧 右:新

■ 外観寸法図 (単位: mm)



■ 仕様

機械寸法	幅973×奥行1,164×高1,301mm
機械重量	約260kg
使用電源	三相200V 50Hz/60Hz 15A以上
モーター容量	肉送り用 0.13kW 1基 肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.40kW 1基
定格消費電力	0.2kW (50Hz/60Hz 無負荷)
スライス能力	40、55、65枚/分(3段階制御)
スライス厚み	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅350×高180×長630mm
スライス適応温度	-1~+4℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。
丸刃直径	φ390mm

* 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

ホームページ

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



お問い合わせ

<https://www.nantsune.co.jp/contacts/>



取扱店