

HBC-2S HBC-2B



The cutting edge
nantsume

卓上万能スライサー



小売・ストア
デパート



飲食店・ホテル
フードサービス



フレッシュ・チルド
食品対象



フローズン
食品対象

2024年 モデルチェンジ

毎時2800枚のハイスピード。
冷凍肉から加工肉まで幅広くスライス。



動画公開中

株式会社 なんつね

HBC-2S HBC-2B

ビッグパワーで
冷凍肉も鮮やかにスライス

NEW

作業性が向上

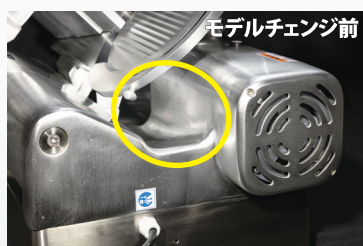
- まな板部を20mm下げて懐を深くしたので、スライス作業がしやすくなりました。



NEW

清掃性が向上

- 丸刃下部をフラットにしたので、清掃がしやすくなりました。



NEW

20mm厚までスライス可能に

- 従来は最大16mmだったスライス厚みが最大20mmになりました。



均一な厚みに綺麗にスライス

- スライス材料をしっかりと固定する、立体交差式の肉載せ台で、スライスぶれがなく、均一な厚みで綺麗にスライスします。

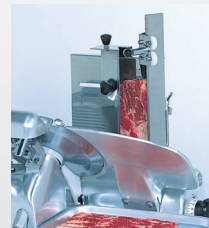
分解清掃が簡単で衛生的

- 丸刃まわりや肉載せ台などの取付け・取外しが簡単に行え、洗浄がラクで肉クズやドリップが溜まらず衛生的です。

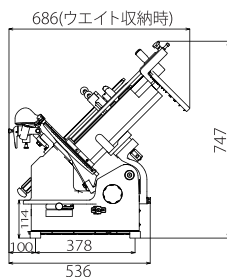
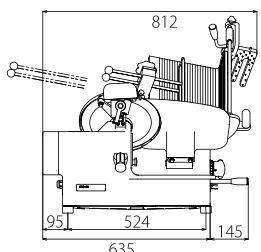
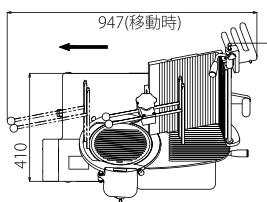


斜め切り肉載せ台(オプション)

- 斜め切り肉載せ台(オプション)を取付けると、焼肉材料を幅広く・大きく(斜め切り)することができます。



■ 外観寸法図 (単位: mm)



■ 仕様

	HBC-2S	HBC-2B
機械寸法	幅812×高さ747×奥行686mm	
機械重量	71kg	
使用電源	三相 200V 50Hz/60Hz	单相 100V 50Hz/60Hz
モータ容量	0.75kW 1基	0.3kW 1基
定格消費電力	195W/175W (50Hz/60Hz 無負荷)	200W/180W (50Hz/60Hz 無負荷)
スライス能力	40枚/分(50Hz)	47枚/分(60Hz)
スライス厚み	(0)~20mm	
スライス可能寸法	幅240×高さ160×長さ420mm(ウエイト使用時) ※幅寄せ有効寸法: 最小50mm	
スライス適応品	加工肉、食肉類、水産物等	
スライス適応温度	食材、スライス厚みにより異なる	
丸刃直径	φ300mm	

* 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

なんつね直販店
<https://www.nantsune.co.jp/shop/#direct>



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