

HBC-2S HBC-2B

The cutting edge
nantsune

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

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。



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。



株式会社 なんつね

ドリフトレイ搭載

- スライス時にでる肉クズやドリップが、機械の下に溜まるのを防ぐドリフトレイを標準装備。機械を移動させることなく、トレイを引き出すだけで掃除ができます。

腐食や汚れに強いボディ

- ボディはアルミ特殊被膜加工仕上で、腐食や汚れに強く、いつも衛生的です。また、付属の研磨装置で、丸刃はいつもシャープな切れ味が得られます。

均一な厚みに綺麗にスライス

- スライス材料をしっかり固定する、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。

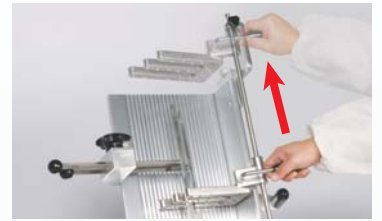
分解清掃が簡単で衛生的

- 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。



操作しやすいウエイト

- ウエイト操作が片手でラクに行え、効率よく作業できます。

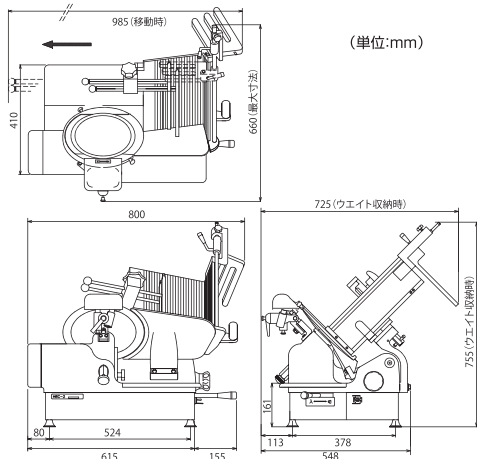


斜め切り肉載せ台(オプション)

- 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

機械寸法	幅800mm X 奥行725mm X 高755mm
機械重量	71kg
使用電源	HBC-2S(三相):200V 50/60Hz HBC-2B(単相):100V 50/60Hz
モーター容量	HBC-2S(三相):0.75kW 1基 HBC-2B(単相):0.3kW 1基
定格消費電力	HBC-2S(三相):195W/175W (50/60Hz 無負荷) HBC-2B(単相):200W/180W (50/60Hz 無負荷)
スライス能力	40枚/分(50Hz), 47枚/分(60Hz)
スライス厚み	(0)~16mm
スライス可能寸法	幅240mm X 長さ420mm X 高さ160mm ※幅寄せ有効寸法:最小50mm
スライス適応温度	冷凍肉、加工製品(冷蔵・常温) ※肉質、肉厚、形状によって若干異なります。
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

取扱店

東京 ☎03 (5385) 0641
札幌 ☎011 (786) 7863
旭川SC ☎0166 (49) 1005
新潟 ☎025 (273) 7584
金沢 ☎076 (259) 1246

名古屋 ☎0568 (29) 8400
大阪 ☎072 (939) 1555
和歌山SC ☎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SC ☎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/>

