



瞬間スライサー

HS-360



最大幅
355mmまで
高速まるごと
一括切り!



簡単操作で、多種多様な食肉製品を一括切り!

HS-360の特長

高速一括切り

最大幅355mmまでの食肉や加工品を、高速多刃機構で塊のまままるごと一括切り。ハムなどは並べて連続して切れます。

平行・均一・シャープな切断面

端から端まで平行。均一なスライスとシャープできれいな切断面がHS-360の特長。従来の丸刃スライサーに比べて端部ロスが少なく、歩留り量が増加。

衛生的

一括切りのためスライス後も切断面が外気にさらされにくく、二次汚染も少ないので衛生的です。

厚みは最小2.0mm～最大30mm

スライス厚みはピッチの異なる刃枠に交換することで、最小2.0mmから最大30mmまで作業途中でも容易に換えることができます。

オートストップ機構内蔵

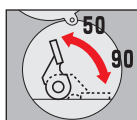
上押え板が材料に接触すると、近接スイッチの働きで上押えが自動的に停止。

スライス材料の押し過ぎやあそびをなくし、スライスに最も適した押し込みを行います。

図の切り替えレバーで押し板に合わせた

(押し板高さ以下に下らない)

ストップ位置設定ができます。



自動送り込み

材料送り出し、上押え機構とも hidroリックシリンダーによる自動送り込み。

インターロック機構

投入口カバーと運転スイッチの連動によりカバーを上げると自動的に機械が止まり、カバーを閉めると作動します。

作業の安全化により生産性をさらに高めます。

また刃物カバーにも同様のインターロック安全対策を施しています。

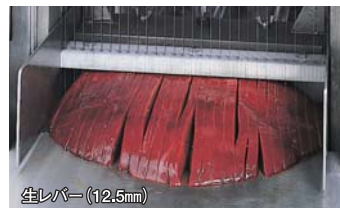


スライスが一目瞭然!

透明特殊樹脂投入口カバーにより切断状態が一目でわかります。

安全対策

- ① 作動テーブル内には手が入らない構造。
- ② 万一の場合には機械が瞬間に止まる非常停止ボタン装備。

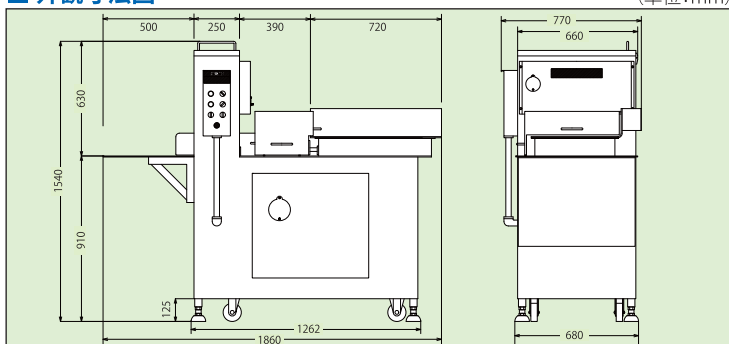


仕様

機械寸法	幅770mm×奥行1,860mm×高さ1,540mm
機械重量	650kg
モーター容量	刃物用 三相200V 3.7kW 1基 油圧用 三相200V 0.75kW 1基
スライス能力	食肉類 1,800kg/時 ハム類 360本/時
切断可能寸法	幅355mm×長さ400mm×高さ175mm
スライス厚み	最小2.0mm 最大30mm (カセット交換)
送り方式	油圧シリンダー
刃物ストローク	40mm
スライス対象物	生肉・ハム・ソーセージ・ベーコン
スライス適応温度	+1℃～+5℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

※各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。

外観寸法図



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
TEL. 072-939-1500 (代) / FAX. 072-939-1504

- | | | | |
|--------------------|---------------------|------------------|--------------------|
| 東京 ☎03-5385-0641 | 名古屋 ☎052-471-8151 | 神戸 ☎078-733-7701 | 高松 ☎087-821-9351 |
| 札幌 ☎011-786-7863 | 長野SC ☎026-275-7003 | 岡山 ☎086-264-0268 | 松山SC ☎089-975-8448 |
| 旭川SC ☎0166-49-1005 | 大阪 ☎072-939-1555 | 広島 ☎082-233-0092 | 福岡 ☎092-271-2929 |
| 新潟 ☎025-273-7584 | 和歌山SC ☎073-431-8796 | 松江 ☎0852-22-1772 | 熊本SC ☎096-334-5600 |
| 金沢 ☎076-241-1216 | | | |

取扱店