

高速裁断機

アイワン

I ONE-420



The cutting edge

nantsune

最高速

260枚/分

**大きな冷凍肉もパワフルにスライス！
カールスライスに最適な一台！**



食品製造・加工



フローズン食品対象

株式会社 なんつね

冷凍食材をパワフルにスライス

I ONE-420 高速裁断機 アイワン

カールスライスに最適

冷凍肉をパワフルにスライス！
簡単に美しいカールスライス商品の
製造が可能です。

※カールスライスの適応温度は-8℃～-6℃、厚さは3mmまで。
肉厚・肉質・形状によって若干異なります。



牛バラ
カールスライス



豚バラ
カールスライス

もちろん通常 スライスも可能

カールスライス以外に、通常
スライスも行えます。一枚、
鱗列、姿切りが可能です。



豚コース



ワイドな 投入スペース

400mmの幅広い投入スペースで、
大きな原料も大量の原料も
一度に処理する事が可能です。
※チャッキングはエア駆動による自動運転。



角切り作業の ライン化も可能

弊社取扱の角切り機と連結する事で、
角切り作業のライン化が可能になります。



IKSC-300
高速角切り機

簡単操作の防水 液晶タッチパネル

操作しやすい防水液晶タッチパネル。



■ 仕様

機械寸法 幅2,480mm×奥行1,250mm×高1,640mm
機械重量 約960kg
使用電源 三相200V 60Hz/50Hz 30A 以上

モーター容量
刃物モーター：3.7kW
サーボモーター：1.0kW
コンベヤモーター：0.18kW

定格消費電力 4,900w (50Hz/60Hz無負荷)

スライス能力

《通常スライス》

(0) ~4.0mm 260枚/分
4.1~8.0mm 240枚/分
8.1~16.0mm 220枚/分
16.1~35.0mm 160枚/分

《カールスライス》

(0) ~3.0mm 最小130~最大260枚/分

スライス可能寸法 幅400mm×高さ180mm×長さ630mm

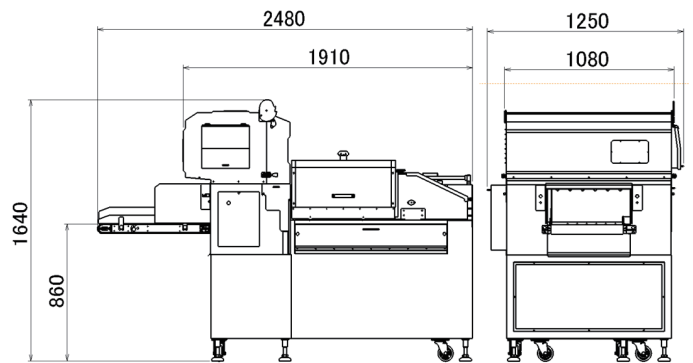
スライス適応温度 -8℃~-5℃ * 肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

エア圧・使用量 0.5MPa スライス時3L/min 清掃時30L/min チューブ外径8mm

* コンプレッサーは別売

※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ので、予めご了承ください。

■ 外観寸法図 (単位mm)



※実際の寸法と多少異なる場合がございます。



株式会社 なんとね

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

名古屋 ☎0568 (29) 8400

岡山 ☎086 (238) 5580

松山 ☎089 (975) 8448

札幌 ☎011 (786) 7863

大阪 ☎072 (939) 1555

広島 ☎082 (233) 0092

福岡 ☎092 (271) 2929

新潟 ☎025 (273) 7584

和歌山 ☎073 (431) 8796

松江 ☎0852 (22) 1772

熊本 ☎096 (354) 7666

金沢 ☎076 (259) 1246

神戸 ☎078 (579) 8640

高松 ☎087 (821) 9351

ホームページ

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



お問い合わせ

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

