

NF-350 II

レアスマート

冷凍スライサー



The cutting edge

nantune



小売・ストア
デパート



食品製造・
加工



フローズン
食品対象

低価格で衛生的。
操作性抜群の冷凍スライサー。



株式会社 なんつね

高い操作性

- 清掃時に必ず脱着する丸刃中カバーは工具なしで分解可能。丸刃中カバーの高さ調整が不要になりました。
- スライス速度の変更はボリュームを回すだけ。
- 肉箱手前停止機能を搭載。運転を停止すると、肉箱がスタート位置で止まるので、ロスが出ず作業がスムーズです。
- インバータ制御により運転がなめらかになりました。



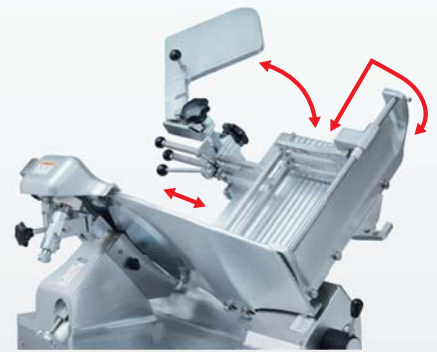
ノブを緩めるだけで丸刃中カバーが脱着でき、都度の高さ調整も不要。

清掃しやすく衛生的

- まな板が一体構造になり、つなぎ目がないので清掃しやすくとても衛生的です。
- 丸刃周辺部は簡単に分解・清掃ができます。
- 高床式で機械下の床も楽に清掃できます。



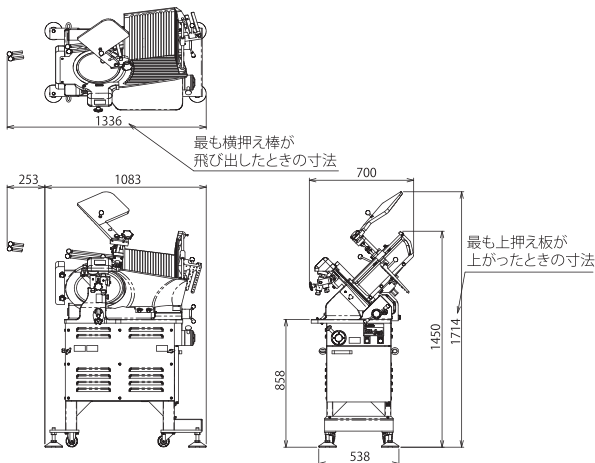
三方をホールドする肉載せ機構で、スライス時の肉塊のオドリや切断ブレがありません。



安全面

- 操作レバーはロック機構が付いた安全な2ノッチ式。
- 非常停止ボタンは操作レバー部に搭載。

■ 外観寸法図 (単位: mm)



■ 仕様

機械寸法	幅700mm X 奥行1,083mm X 高1,450mm
機械重量	約230kg
使用電源	三相200V 50/60Hz 20A 以上
モータ容量	丸刃用 0.75kW タンク用 0.75kW
定格消費電力	700/680W (50Hz/60Hz 無負荷)
スライス能力	40~60枚/分
スライス厚み	(0)~25mm
スライス可能寸法	幅350mm X 長385mm(ウエイト使用時) X 高200mm(横押え有効寸法: 最小75mm)
最大肉積載量	23kg/回
スライス適応温度	-8℃~-2℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。
丸刃直径	φ363mm

*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/>

