

レアAD

# NF-410 II

冷凍スライサー



The cutting edge

**nantsune**



小売・ストア  
デパート



飲食店・ホテル  
・フードサービス



フローズン  
食品対象

衛生性、操作性、安全性が揃った冷凍スライサー。



株式会社 なんつね

#### 清掃しやすく衛生的

- まな板が一体構造になり、清掃がしやすくとても衛生的です。  
また、流水に対し防水性を持たせました。  
※開口部等、一部水掛け禁止の箇所があります。
- 丸刃や肉載せ台周辺は簡単に分解・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。

#### 操作性が向上

- ウエイトにロック機構(特許取得)を採用。従来は所定の位置でしか固定できなかったウエイトが、どの高さでも固定できるようになり、高さの低い原木ならウエイト操作の手間が省けます。
- タンクモータの制御をインバータ方式に変更。スライス速度の変更はボリュームを回すだけでできるようになりました。
- まな板の奥行が従来機より広くなり、作業がしやすくなりました。
- 清掃時に必ず脱着する丸刃中力バーは工具なしで分解できます。  
また取付の度に必要だった高さ調整が不要になりました。
- 上押えはワンタッチ式。原木をしっかり保持し切断のブレがありません。



ノブを緩めるだけで丸刃中力バーを脱着でき、都度の高さ調整も不要。

#### 作業者の安全に配慮

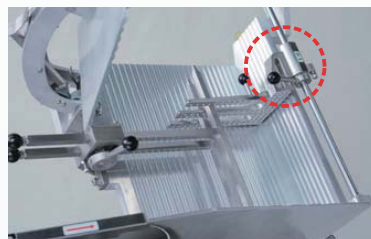
- 操作側だけでなく刃物側にも非常停止ボタンを搭載しました。
- 刃物上部カバー、外周カバーにセンサを搭載しました。  
不必要に刃物が露出している状態では運転しないため安全です。
- 丸刃安全カバーを標準装備。清掃時も安心です。
- 操作レバーはロック機構が付いた安全な2ノッチ式。



フットスイッチ(オプション)



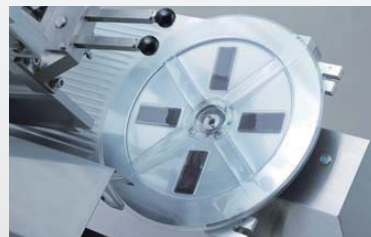
まな板が一体式で奥行きが広くなり、清掃性、作業性が向上しました。



ウエイトロック機構を採用(特許取得)

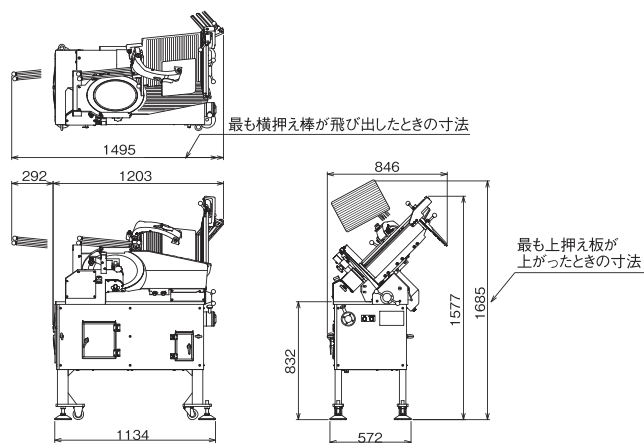


各種センサや非常停止ボタンで安全性を高めました。



丸刃安全カバー(標準装備)を丸刃に装着したところ。

#### ■外観寸法図(単位:mm)



#### ■仕様

機械寸法	幅846 X 奥行1,203 X 高1,577mm
機械重量	約350kg
使用電源	三相200V 50Hz/60Hz 20A 以上
モータ容量	丸刃用 0.75kW 1基 タンク用 1.5kW 1基
定格消費電力	920W/890W 50Hz/60Hz (無負荷)
スライス能力	35~70枚/分
スライス厚み	(0)~30mm
スライス可能寸法	幅410 X 長460(ウエイト使用時) X 高220mm(幅寄せ有効寸法:最小65mm)
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	φ400mm

\*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 名古屋 ☎0568 (29) 8400 広島 ☎082 (233) 0092 熊本SC ☎096 (354) 7666  
札幌 ☎011 (786) 7863 大阪 ☎072 (939) 1555 松江 ☎0852 (22) 1772  
旭川SC ☎0166 (49) 1005 和歌山SC ☎073 (431) 8796 高松 ☎087 (821) 9351  
新潟 ☎025 (273) 7584 神戸 ☎078 (579) 8640 松山 ☎089 (975) 8448  
金沢 ☎076 (259) 1246 岡山 ☎086 (238) 5580 福岡 ☎092 (271) 2929

ホームページ

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



お問い合わせ

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

