

高速サーモンスライサー

NHS-200

The cutting edge
nantsune

歩留まり重視の高速斜めスライス



コンベヤは標準装備 (標準2.0m)



株式会社 なんつね

高速斜めスライスMAX200枚/分

高速サーモンスライサー NHS-200

連続投入可能で、配列は自在、
枚数設定の間欠送りもお望みのまま!

マイコン制御でスライス速度、スライス厚み、
枚数設定、間隔設定など、並び方を自動制御。
連続スライス、間欠スライス、鱗列が自在です。
スライス速度は無段変速でコントロールできます。

最高速200枚/分

1分間に最大200枚を高速スライス!
丸刃によるキレイでムラのない
切断面でコンベヤ上に配列します。



スモークサーモン3mm・連続切り



タッチパネルで明快操作

45°~55°の範囲で
任意の斜め切り可能

サーモンをはじめ、焼肉材料や、
その他の食材の薄切り・厚切りにも対応。

歩留まりアップ!

面板が付いているため、
歩留まり率が向上します。

切れ味長持ち!

丸刃には、最高級のステンレス
特殊刃物鋼を使用。
切れ味を長く保つ上、研磨装置付属で
ランニングコストも低減します。

高い安全性

刃物カバー・肉箱を開くと
自動的にスイッチが切れる
インターロック安全機構を採用。

■本体仕様

機械寸法 幅1,130×奥行1,200×高さ1,580mm
機械重量 380kg
使用電源 三相200V 50/60Hz 20A以上
モーター容量 丸刃用 0.4kW 1基 面板用 0.4kW 1基
送り用 0.4kW 1基 (ACサーボ)
スライス能力 MAX200枚/分(無段変速)
スライス厚み (0)~8mm
スライス可能寸法 幅200×高さ45mm

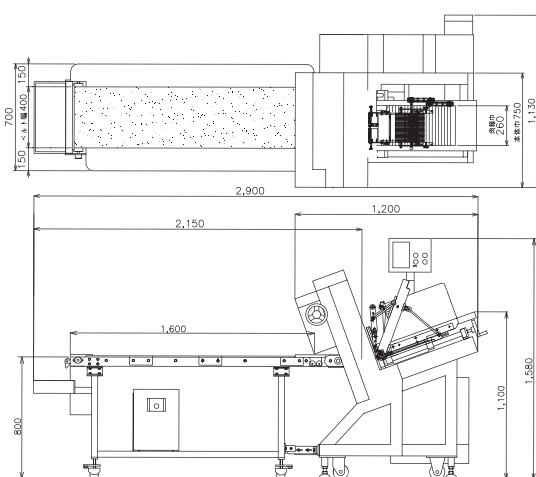
■コンベヤ仕様

コンベヤ寸法 幅700(ベルト幅400)×長さ2,150×高さ800mm
コンベヤ重量 130kg
モーター容量 120W 1基
コンベヤ速度 0~35m/分

* 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。

■外観寸法図

(単位:mm)



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 ☎0568-29-8400	京都出張所 ☎075-748-8612	高松 ☎087-821-9351
札幌 ☎011-786-7863	長野SC ☎026-275-7003	神戸 ☎078-579-8640	松山SC ☎089-975-8448
旭川SC ☎0166-49-1005	浜松出張所 ☎053-525-7455	岡山 ☎086-264-0268	福岡 ☎092-271-2929
新潟 ☎025-273-7584	大阪 ☎072-939-1555	広島 ☎082-233-0092	熊本SC ☎096-334-5600
金沢 ☎076-259-1246	和歌山SC ☎073-431-8796	松江 ☎0852-22-1772	

ホームページ <http://www.nantsune.co.jp> Eメール info@nantsune.co.jp

取扱店