

NS-200

小型高速スライサー



The cutting edge
nantsune



食品製造・
加工

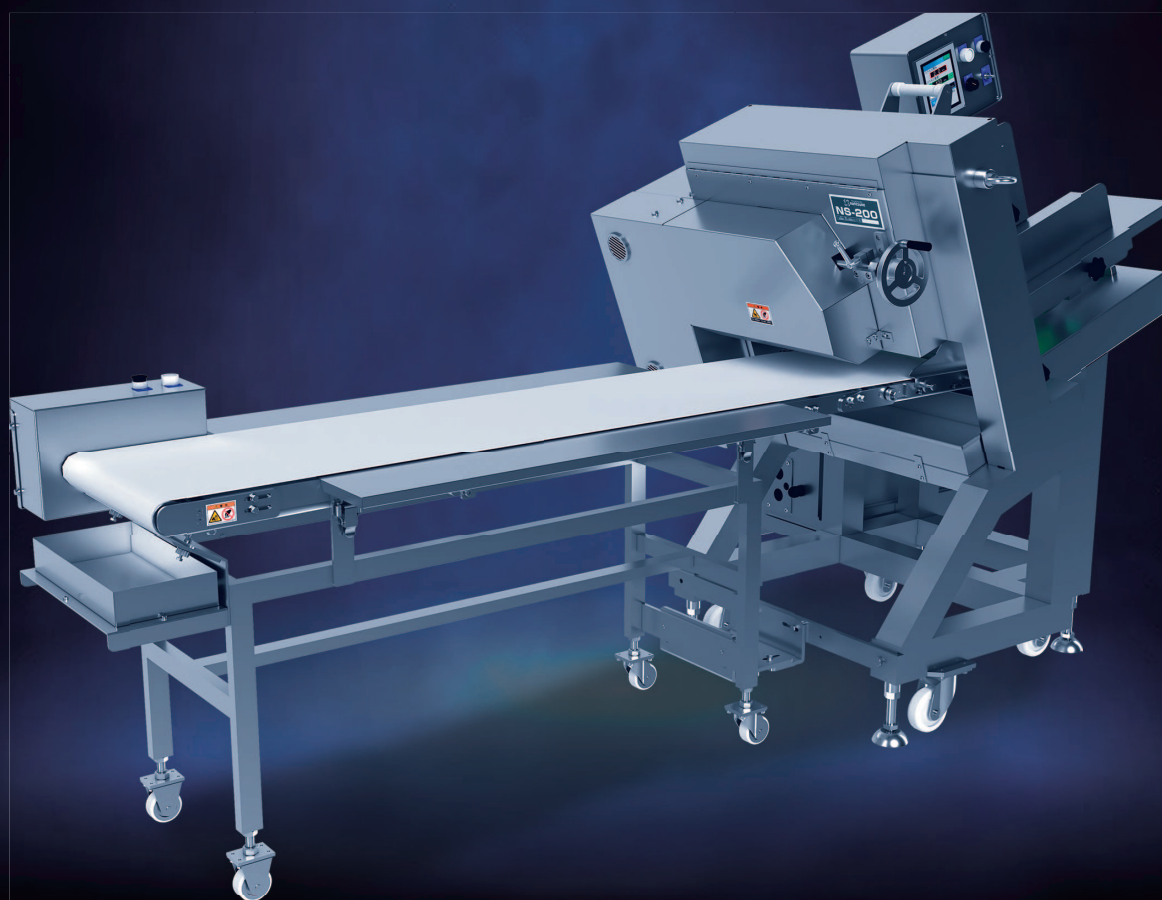


フレッシュ・チルド
食品対象



連続投入

コンパクト・低価格な
高性能スライサー。



株式会社 なんつね

最高速200枚/分

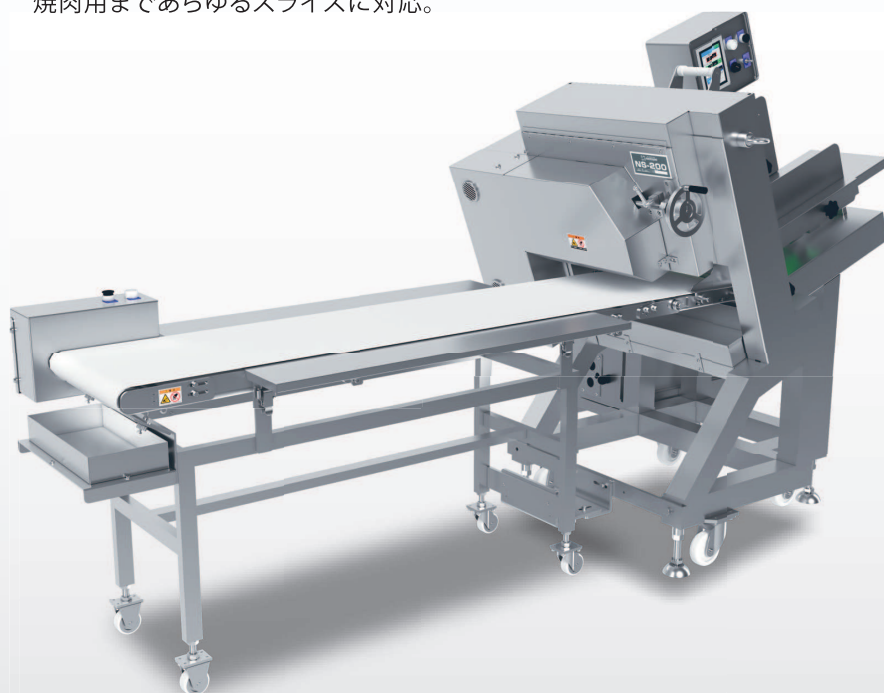
- 最大幅260mmまでの材料を最大毎分200枚で高速スライス！
丸刃によるキレイでムラのない切断面でコンベヤ上に配列します。

幅広い食材に対応

- 薄いしゃぶしゃぶ肉から切り落とし、ステーキ、
焼肉用まであらゆるスライスに対応。

コンベヤ上の配列も思いのまま

- 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。

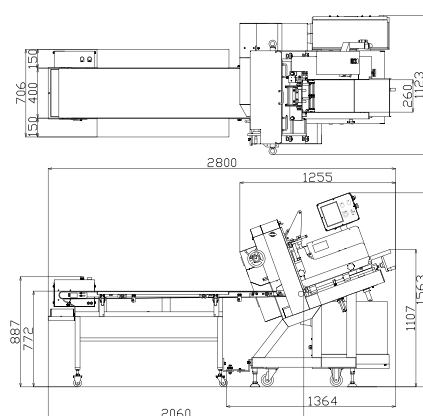


豚バラ 2mm厚 間欠スライス



牛バラ 2mm厚 間欠スライス

■ 外観寸法図 (単位: mm)



■ 本体仕様

機械寸法	幅1,123mm X 奥行1,364mm X 高1,563mm
機械重量	約400kg
使用電源設備	三相200V 50Hz/60Hz 20A以上
モータ容量	400W 3基
定格消費電力	560W (50Hz/60Hz 無負荷)
スライス能力	最大200枚/分
スライス厚み	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅260mm X 高140mm
スライス適応温度	-2℃~+3℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。
丸刃直径	φ300mm

■ コンベヤ仕様

コンベヤ寸法	幅706mm (ベルト幅400mm) X 奥行2,060mm X 高887mm
モータ容量	90W
コンベヤ速度	0~25m/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。



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

東京 ☎03 (5385) 0641
札幌 ☎011 (786) 7863
新潟 ☎025 (273) 7584
金沢 ☎076 (259) 1246

名古屋 ☎0568 (29) 8400
長野 ☎名古屋店へご連絡ください
大阪 ☎072 (939) 1555
和歌山 ☎073 (431) 8796

神戸 ☎078 (579) 8640
岡山 ☎086 (238) 5580
広島 ☎082 (233) 0092
松江 ☎0852 (22) 1772

高松 ☎087 (821) 9351
松山 ☎089 (975) 8448
福岡 ☎092 (271) 2929
熊本 ☎096 (354) 7666

ホームページ
<https://www.nantsune.co.jp>



お問い合わせ
<https://www.nantsune.co.jp/contacts/>



取扱店