

高速マルチスライサー
NYL-160GS

スライス角度
0°～65°

最高速
200枚/分

多彩な商品の薄切り・厚切りに・斜め切りに！



コンベヤは標準装備(標準1.5mタイプ)



株式会社 なんつね

0°水平スライスから65°までの 斜めスライス配列!

高速マルチスライサー NYL-160GS

1台2役!〈水平・斜め〉スライス

水平スライス(角度0°)によるしゃぶしゃぶ・しょうが焼き等の商品づくりから焼肉材料の斜めスライス(角度0°~65°)まで1台2役のマルチ機能で幅広い用途に適応します。
1分間に最高200枚を高速スライスし、任意の配列(連続・間欠)を行います。

幅広い食材・用途に適応

水平切りから斜め切りへの切り替えは、ハンドルを回して角度ゲージに合わせるだけ!
お肉・お魚、その他、幅160mmまでの食材を設定どおりの角度、ピッチで均一、鮮やかに斜めスライス・配列します。



角度0°(水平スライス)



角度65°(斜めスライス)



作業状況やデータの照会・機械の状況チェックが一目で把握できるカラータッチパネル。

自在な斜めスライス角度と配列

同じ食材でもスライス角度の変更でこんなに見栄えが変わります。スライス配列は自由自在、コンベヤ上にお望みの間隔に鱗形設定。枚数ごとの間欠送りも容易です。



豚ロース0°間欠スライス(0℃) サーモン65°連続スライス(-5℃)



スライス角度45°



スライス角度55°



スライス角度65°

高い安全性・衛生性

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。
上押さえ部・コンベヤ部は工具なしで簡単に脱着できるカセット方式。
抗菌タイプのウレタンベルトを採用。



切れ味最高のスパイラル刃

最高級のステンレス特殊刃物鋼を使用。
切断面が非常にきれいで、厚みにもムラがなく切れ味を長く保ちます。

■本体仕様

機 械 寸 法	幅760×奥行967×高さ1,455mm
機 械 重 量	240kg
使 用 電 源	三相200V 50/60Hz 20A以上
モ ー タ 容 量	刃物用 0.4kW 1基 送り用 0.4kW 1基 (ACサーボ)
定 格 消 費 電 力	240W (50/60Hz 無負荷)
ス ラ イ ス 能 力	MAX200枚/分 (6段速)
斜 め 切 断 角 度	0° ~ 65°
ス ラ イ ス 厚 み	(0)~ 8.0mm...200枚/分 (0)~14.0mm...180枚/分 (0)~18.0mm...150枚/分 (0)~22.0mm...120枚/分 (0)~26.0mm... 90枚/分 (0)~30.0mm... 60枚/分

スライス可能寸法 幅160×高さ40mm
スライス適応温度(食肉用) -2℃~+2℃ ※肉厚・肉質・形状によって若干異なります
スライス適応温度(水産用) -6℃~+3℃ ※肉厚・肉質・形状によって若干異なります

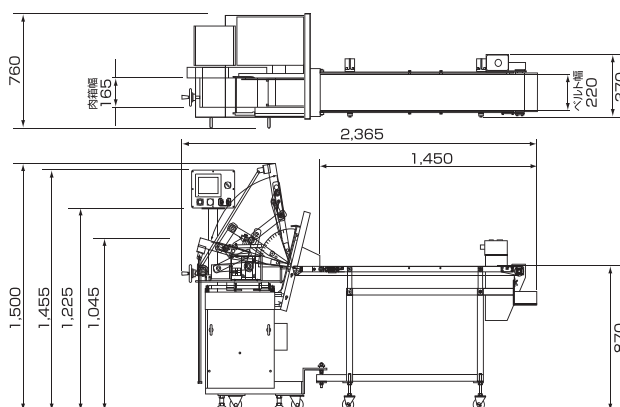
■コンベヤ仕様

コ ン ベ ヤ 寸 法	幅370 (ベルト幅220) ×長さ1,500×高さ1,030mm
コ ン ベ ヤ 重 量	50kg
モ ー タ 容 量	90W 1基
コ ン ベ ヤ 速 度	0~10m/分 (無段変速)

* 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