

小型高速 スライサー NYL-165V2



The cutting edge
nantsune

最高速
250枚

0.1mm刻みで厚みを 制御する焼肉スライサー



受取コンベヤは標準装備（標準1.5mタイプ）



食品製造・加工 小売・デパート・ストア フレッシュ・チルド 連続投入 OK
食品 OK

株式会社 なんつね

幅広い食肉材料を最速250枚!高速スライス配列

小型高速
スライサー
NYL-165V2

最高速250枚/分

幅165mmまでの焼肉材料(牛バラ・ハラミ等)をはじめ、
薄いタタキ・しゃぶしゃぶ肉からカツ・ステーキまで
幅広い食材のスライスに対応。

衛生性が高い

- 肉送り部とコンベヤ部は、工具なしで簡単に脱着洗浄できるカセット式なので、作業後の清掃も容易です。ウレタンベルト(抗菌タイプ)採用で、ドリップや肉カスが溜まらずとも衛生的です。
- 肉送り部・刃物カバー周辺はビスや凹凸のないフラット構造で衛生的です。



コンベヤベルトも工具なしで脱着できます。

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した切れ味抜群のスパイラル刃を装備。超薄切りから厚切りまでムラなく均一にスライス。



スパイラル刃とフラットな刃物カバー

簡単操作の液晶タッチパネル

厚み、速度、配列の枚数まですべてのスライス作業設定が思いのまま。記憶データの確認はもちろん、機械の異常発生も画面に表示されるので、状況チェックも一目瞭然です。



簡単操作の液晶タッチパネル



作業のしやすい操作ボタン
前面配置



配列も自在

スライス配列は細かくも粗くも、コンベヤ上でお望みの間隔に鱗列することができます。枚数ごとの間欠送りも自在です。



連続スライス

枚数設定の間欠スライス

スライス厚みは0.1mm制御

スライス厚みは0.1mm刻みに制御。
超薄切りから30mmの厚切りまで確実な
送りとスライスを実現。

安全対策も万全

- 非常停止ボタンにより機械が瞬間に停止する安全回路設計。
- インターロック機構で「刃物カバーを開ける」「上押えを上げる」とセンサーが働き、運転が停止する安全機構。

■本体仕様

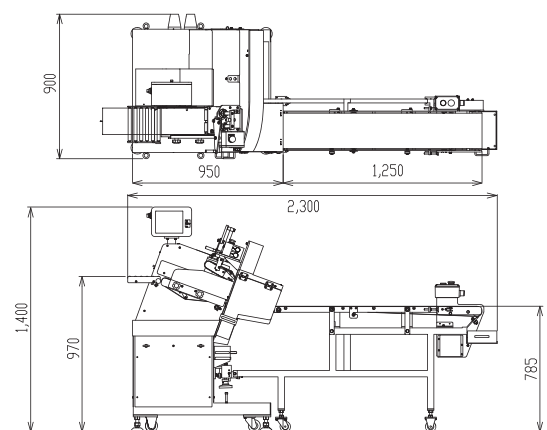
機 械 寸 法	幅900mm×奥行950mm×高さ1,400mm
機 械 重 量	285kg
使用電源設備	三相200V 50/60Hz 20A以上
刃 物 用 モ ー タ	三相200V 0.4kW
送 り 用 モ ー タ	三相200V 0.4kW (ACサーボ)
定格消費電力	240W (50Hz/60Hz 無負荷)
スライス能力	最大250枚/分(6段速)
スライス可能寸法	幅165mm×高さ100mm (0)~4.0mm:250枚/分 (0)~6.0mm:230枚/分 (0)~12.0mm:200枚/分 (0)~22.0mm:150枚/分 (0)~26.0mm:100枚/分 (0)~30.0mm:60枚/分
スライス厚み	(0)~12.0mm:200枚/分 (0)~22.0mm:150枚/分 (0)~26.0mm:100枚/分 (0)~30.0mm:60枚/分
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。

■コンベヤ仕様

コンベヤ寸法	幅370(ベルト幅220)mm×長さ1,650mm
コンベヤ重量	50kg
コンベヤモータ	三相200V 90W
コンベヤ速度	0~24m/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 ☎076-241-1216	和歌山SC ☎073-431-8796	松 江 ☎0852-22-1772	

取扱店