

高速ワイドスライサー

NYL-310V2

最大スライス
310mm

最高速
275枚/分

最大スライス幅310mmのワイドなスライサー



コンベヤは標準装備(標準2.0mタイプ)
コンプレッサーはオプション。

機能・性能とも、さらにワイドに!!

高速ワイドスライサー NYL-310V2

カラータッチパネルで簡単操作

見やすく、操作しやすいカラータッチパネル搭載。
マイコン制御の簡単操作で、作業状態や記憶データの照会、
機械の状況のチェックが一目で把握でき、安全で能率的な作業が
おこなえます。タッチパネル上に頻繁に作業する
4アイテムのスライス項目の必要データを記憶・入力できます。
またメモリー機能の読み出し(画面表示)/書き込み(数字変更)
も自由自在です。



上押えはエアシリンダー式

スライス品に対応したソフトで適正な
肉押えと、正確な送り出しをおこないます。
(コンプレッサーはオプション)



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。

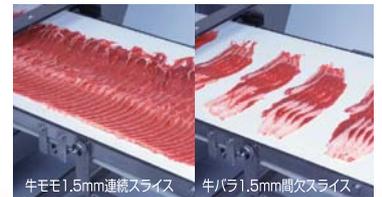


最大スライス幅310mm、最高速275枚/分!

薄切りの高速スライサーとして最も用途の広い310mmの
ワイドなスライス幅!外モモなどの大きな肉も難なくスライス可能!
マイコン制御で毎分275枚をムラなく均一に高速スライス・配列
します。

用途が広く、あらゆるスライスに対応

マイコン制御とACサーボの採用により、スライス厚みは
0.1mm刻みに制御。(0)mmから30mmまで無段変速で正確に
スライス対応します。スライス品配列は細かくも粗くも、コンベヤ上で
お望みの間隔に隣列することができます。枚数ごとの間欠送りも
自在です。すきやき・しゃぶしゃぶ・切り落とし・焼肉・トンカツ・
ステーキ用肉に使えます。



安全対策・衛生面も万全

刃物カバー・上押え部を開くと自動的にスイッチが切れるインターロック機構を採用。
また、作業性を考慮して非常停止ボタンを前面に設置しました。
上押え・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。
ウレタンベルト(抗菌タイプ)採用で、ドリッピングや肉カスが溜まらず掃除もラクラク!
HACCPに対応した安全で衛生的なスライサーです。

■本体仕様

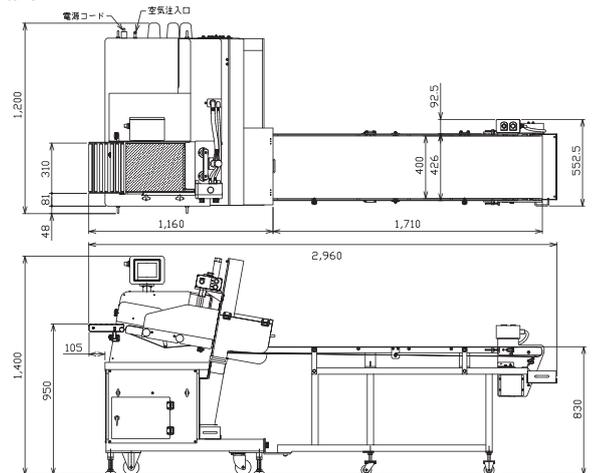
機械 総寸法 幅1,200×奥行2,960×高1,400mm
機械 重量 435kg
使用電源設備 三相200V 50/60Hz 20A以上
モーター容量 刃物用: 0.75kW
肉送り用: 0.4kW (ACサーボ)
定格消費電力 640W (50/60Hz 無負荷)
スライス能力 最大275枚/分 (7段速)
スライス厚み (0)~30mm
スライス可能寸法 幅310×高150mm
スライス適応温度 -2℃~+3℃
エア圧・使用量 0.5MPa 6.2L / 分 チューブ外径8mm

■コンベヤ仕様

コンベヤ寸法 幅552.5 (ベルト幅400mm) ×長2,150×高990mm
コンベヤ重量 75kg
コンベヤモーター 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 ☎0528-29-8400	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	

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

取扱店