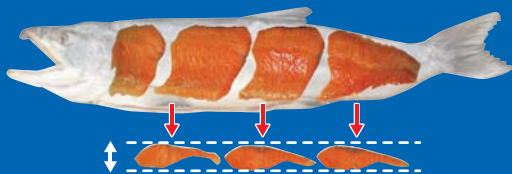




The cutting edge
nantune

食材の高さに
応じて身幅が
そろう!



スライスする商品の高さによって
自動的に角度を変え、
一定の身幅を保つ身幅切りを実現!

身幅設定
特許取得

マルチスライサー SSN-180 アポロ



※コンプレッサーはオプション



株式会社 なんつね

誰でも操作が簡単なマルチスライサー **アポロ**

SSN-180アポロの特長

1台3役(身幅・斜め・平行)スライスが可能!

水産アイテムから食肉アイテムまで、自由な角度でスライスが可能な1台3役のマルチ機能を搭載。幅広い用途に適応します。

連続投入可能な水平投入口!

投入口コンベヤにスライス材料を置くだけで、連続投入ができます。

角度調整(0°~60°)はタッチパネルで自動設定!

サーモンから焼肉材料・その他の材料の斜めスライスが自在におこなえます。同じ食材がスライス角度の変更で見映えが大きく変わり、最後の一片まできれいにスライスできます。

姿切り!

スライスされた食材は、投入された状態で受取コンベヤに配列されて出てきます。

コンベアの丸洗い洗浄が可能!

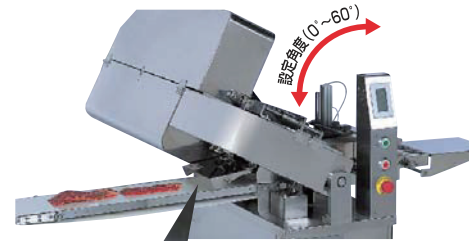
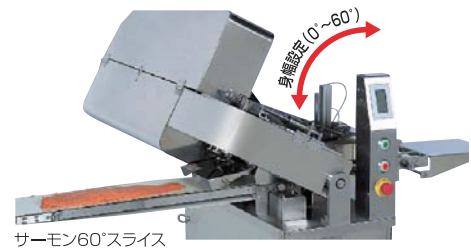
投入口コンベヤと受取コンベヤが簡単に取り外せますので、丸洗い洗浄ができて衛生的です。

丸刃スライスで切れ味抜群!

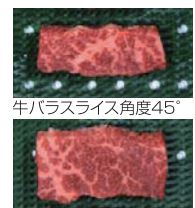
特殊コーティング丸刃使用で切れ味抜群!切断面が非常にきれいで厚みにもムラがありません。特殊コーティング丸刃は、汚れが着きにくく刃面がきれいで、鋭い切れ味を保持します。

掃除がしやすく衛生的!

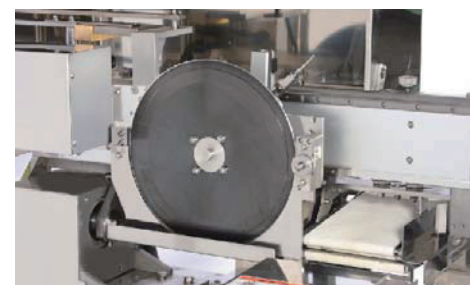
丸刃周辺カバーが簡単に開閉でき、しかもコンベヤが楽に取り外せるので、洗浄・清掃が容易におこなえます。(丸刃脱着工具付)



最後の一片まで、きれいにスライス



牛バラスライス角度60°



丸刃周辺カバーが簡単に開閉でき、掃除が容易におこなえます

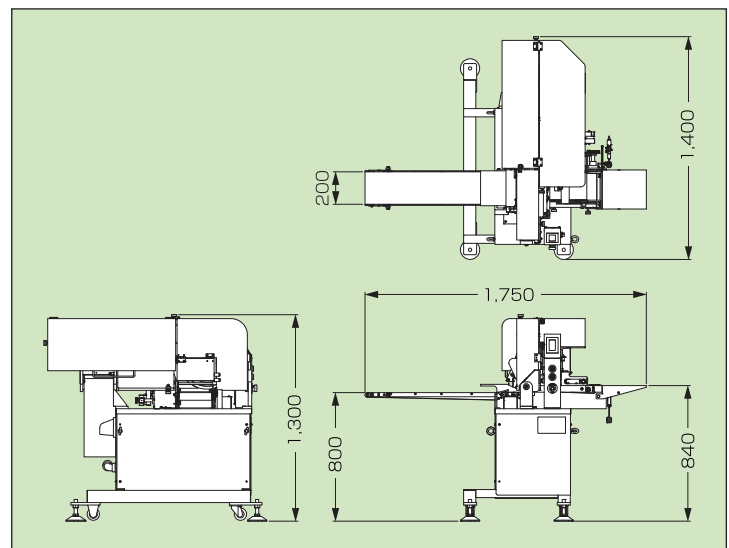
■仕様

機 械 寸 法	幅1,400×奥行1,750×高1,300mm(角度0°)
機 械 重 量	350kg
使 用 電 源	三相200V 50/60Hz
モ ー タ 容 量	丸 刃 用 0.2kW 1基
	送 り 用 0.4kW 1基 ACサーボ
	角 度 用 1kW 1基 ACサーボ
	左右駆動用 0.4kW 1基
	コンベヤ用 90W 1基
斜め切断面角度	0°~60°
スライス能力	最大70枚/分
スライス厚み	(0)~8mm
スライス可能寸法	幅180×長さ700×高さ80mm(角度0°)
	幅180×長さ700×高さ35mm(角度60°) ※角度によってスライス可能寸法が異なります。
スライス適応温度	-8℃~-3℃(水産アイテム対象)
	-3℃~-1℃(食肉アイテム対象) ※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265(ベルト幅200)×長1,000mm
コンベヤ速度	0~4.2m/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 金 沢 ☎076(259)1246 神 戸 ☎078(579)8640 高 松 ☎087(821)9351
札 幌 ☎011(786)7863 名古屋 ☎0568(29)8400 岡 山 ☎086(238)5580 松 山 ☎089(975)8448
旭川SC ☎0166(49)1005 大 阪 ☎072(939)1555 広 島 ☎082(233)0092 福 岡 ☎092(271)2929
新 潟 ☎025(273)7584 和歌山SC ☎073(431)8796 松 江 ☎0852(22)1772 熊本SC ☎096(354)7666

取扱店