



The cutting edge
nantsune

ミートスライサー

NSC-330K

**操作性・安全性・
低価格を追求した
ミートスライサー**



フットスイッチは
オプション



食品製造・加工 小売り・デパート
・ストア

フレッシュ
チルド

最高速65枚/分

株式会社 なんつね

機能性と先進・安全機構のNSC-330K

NSC-330Kの特長

最高65枚/分の滑らかなスライシング

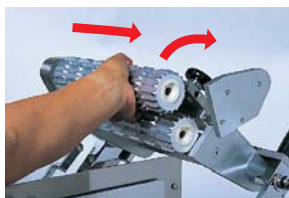
低速から高速まで滑らかなスライス駆動。作業安定性がよく、しゃぶしゃぶからステーキまで抜群のスライス精度で均一な厚みにスライスします。



使いやすいアーム式上押え・脱着式肉押えローラー

上押えは、作業が一段とスピーディーにおこなえる、ラクラク操作のアーム式。女性の方でも簡単・安全に作業ができます。

肉押えローラーは工具なしで簡単に取り外せて掃除ができる衛生的な新機構。



ラクラク操作のアーム式肉押え。

カセット式ベルトコンベア採用

送りコンベアは軽量で伸縮のないウレタンベルト(抗菌タイプ)。ドリップや肉カスが溜まらず洗浄もラクラク!とても衛生的で肉の空スベリもありません。カセット式で脱着は自在。



コンベアはサッと取り出せるカセット式。

不定形な肉でもしっかりと固定

積載肉の形状に応じて肉収容箱の幅が自由にかえられる幅寄せ機構と、シャフトの飛び出しが少ないダブルシャフト。

強力な当板ロック装置

当板装置と当板ロック機構をさらに強力化。ガタつきや、厚みの狂いを解消しました。また厚み操作がしやすい新機構を採用、着脱もスムーズで簡単。

研磨装置は首ふり式

刃面がいつもきれいで、砥石に脂肪がつかない可動式の研磨装置。シャープな研磨がおこなえます。



ダブルシャフト式幅寄せ機構。

多彩で安全な操作機能

- スライス作業時に安全で便利な2ノッチレバー
- 当板を外すと機械が作動しない当板センサー
- 20mmまで切れる厚送り装置付
- 感電や漏電を防ぐ24V低電圧操作回路
- 非常停止機構付き
- 停電時安全回路設計

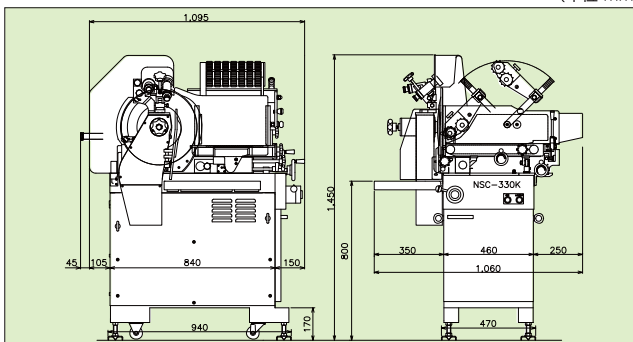
仕様

機械寸法	幅1,060×奥行1,095×高1,450mm
機械重量	300kg
使用電源	三相200V 50Hz/60Hz
モーター容量	タンク用 0.75kw 1基 丸刃用 0.75kw 1基
タンク変速方式	ベルト式無段変速
スライス速度	43~65枚/分(60Hz) 36~65枚/分(50Hz)
スライス厚み	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅330×高200×長710mm
最大肉積載量	23kg
丸刃直径	φ390mm

*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 ☎076-241-1216 神戸 ☎078-733-7701 高松 ☎087-821-9351
札幌 ☎011-786-7863 名古屋 ☎052-471-8151 岡山 ☎086-264-0268 松山SC ☎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 ☎096-334-5600

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



FM 66207/ISO 9001:2008

取扱店