

Nantsume
Only-one Slicing Technology

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

NYL-160GS
〈食肉対応型〉

NYL-160GS型には仕様の異なる食肉対応型と水産対応型の2タイプがあります。コンベアは標準装備(標準1.5mタイプ)オプションにてコンベア長さは変更可能です。



株式会社なんつね

0°平行スライスから65°までの斜めスライス配列!

NYL-160GSの特長

1台2役! <平行・斜め>スライス

豚肉を主とした平行スライス(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(牛肉)の斜めスライス(角度20°~65°任意)まで1台2役のマルチ機能で幅広い用途に適應します。

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)をおこないます。

自在な斜めスライス角度と配列

肉・魚・サーモン、その他の斜めスライスも自在。同じ食材がスライス角度の変更でこんなに見映えが変わります。

スライス配列は自由自在、コンベア上にお望みの間隔に鱗列設定。枚数ごとの間欠送りも容易です。

幅広い食材・用途に適應

0°の平行スライスから斜め切りへの切り替えは簡単。肉載せの角度ハンドルを回して角度ゲージに合わせるだけ!幅160mm・±2℃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。

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寿命の長い切れ味を保ちます。

高い安全性・衛生性

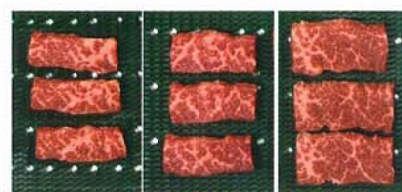
刃物カバー・上押さえ部を開くと自動的にスイッチが切れるインターロック安全機構を採用。上押さえ部・コンベア部は工具なしで簡単に脱着できるカセット式。抗菌タイプのウレタンベルトを採用。



豚コース0°間欠スライス(0℃)



サーモンの65°斜め連続スライス(-5℃)



スライス角度45° スライス角度55° スライス角度65°



角度0°(平行スライス) 角度60°(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。

■本体仕様

機械寸法	幅760×長2,365×高1,455mm
機械重量	220kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モータ容量	刃物用 0.4kW 1基 肉送り用 0.4kW (ACサーボ) 1基
斜め切断角度	0°~65° 運転時、変更可能
スライス能力	最大200枚/分(6段速)
スライス厚み	0.1~8.0mm.....200枚/分
	8.1~14.0mm.....180枚/分
	14.1~18.0mm.....150枚/分
	18.1~22.0mm.....120枚/分
	22.1~26.0mm.....90枚/分
26.1~30.0mm.....60枚/分	
スライス可能寸法	幅160×高40mm
スライス適應温度(肉類)	-2℃~+2℃ *肉厚、肉質、形状によって若干異なります。
スライス適應温度(魚類)	-6℃~+3℃ *肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

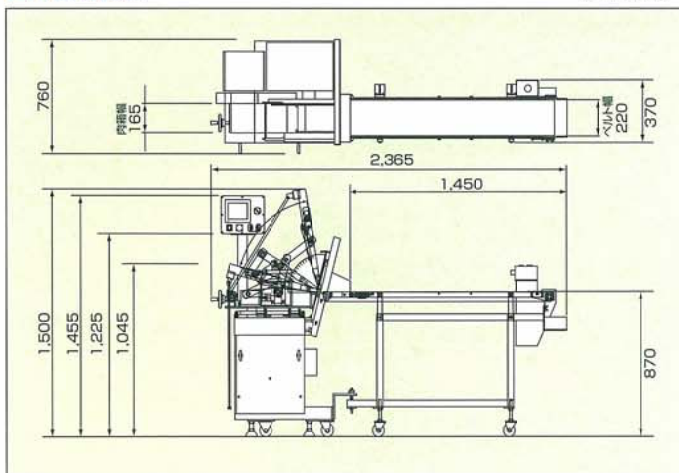
■コンベア仕様(標準1.5m)

コンベア寸法	幅220(ベルト幅)×長1,500mm
コンベア重量	50kg
モータ容量	コンベア用 90W 1基
コンベア速度	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)



FM 66207/ISO 9001:2000



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 岡山 ☎086(264)0268
新潟 ☎025(273)7584 広島 ☎082(233)0092
金沢 ☎076(241)1216 松江 ☎0852(22)1772
名古屋 ☎052(471)8151 高松 ☎087(821)9351
大阪 ☎072(939)1555 松山SC ☎089(975)8448
和歌山SC ☎0734(31)8796 福岡 ☎092(271)2929
神戸 ☎078(733)7701

取り扱い店

なんつねホームページ :http://www.nantsune.co.jp

Eメール :info@nantsune.co.jp