

チルド・フレッシュ温度帯の
大量処理に!!

豊富なカット
アイテム

コマ切れ

バラ
スライス

肩ロース
切り落とし

モモ
切り落とし

高速高性能スライサー

NUS-300II

ジュピターII



オプションでコンベヤ作業台を装着できます。
(コンベヤ作業台幅250mm又は300mm)

処理能力
320枚/分



食品製造・加工



フレッシュ・チルド
食品OK



連続投入

株式会社 なんつね

豊富なカットアイテムを実現

コマ切れ

パラスライス

肩ロース切り落とし

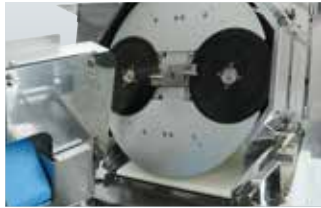
モモ切り落とし

ジュピターII(NUS-300II)の特長

優れた切れ味・歩留り・並び性能

●刃物の材質や刃先、形状など研究を重ねることで優れた切れ味・歩留り性能を実現することができました。また、二枚刃構造にすることで少ない回転数での大量処理を可能にしました。

●上押えが2分割になっているので高さの違う商品でも均等に押えることができます。



二枚刃構造。刃物周りのカバーとシューターで屑の飛散を防ぎコンベア上に落とします。



上押え2分割

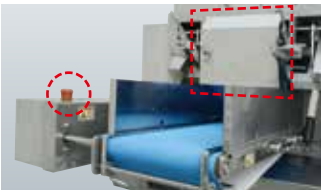
安全性が向上

●投入側に非常停止ボタンを追加。カバーやセンサを追加し、作業の安全性を高めました。

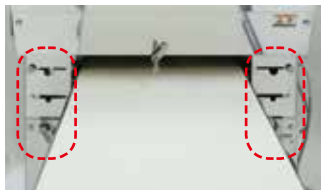
●丸刃カバーが標準搭載で安全に清掃できます。



丸刃カバーで安心・安全



投入側にも非常停止ボタン、上押え部にカバーが付き手が入りにくい構造



両サイドにカバーが付き手が入りにくい構造

優れた作業性

●SAG搭載(Semi-Automatic Grinder:半自動研磨装置)。研磨装置をセットして運転ボタンを押すだけで誰でも簡単に最適な切れ味を実現することができます。

●投入コンベアにセンサを搭載し作業が効率的に! 頭出し機能により運転からスライスまでの無駄な時間がなくなり、投入お知らせ機能により投入口付近へ足を運ぶ必要がなくなりました。



誰でも簡単に最適な切れ味を実現

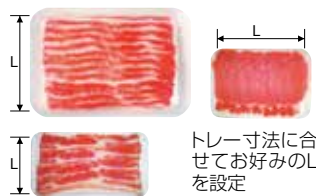


センサ搭載で作業性向上



見やすく簡単操作のタッチパネル

●トレーに合わせた自動スライスモード搭載! トレー寸法(L寸)に合わせて並んだスライス商品をそのままトレーに盛り付けるだけ、誰でも簡単に作業ができます。



トレー寸法に合わせてお好みのL寸を設定

清掃しやすく衛生的

●フードゾーンは水洗いOK! これまで洗い難かった刃物周辺が大変洗いやすくなっています。



サニタリー性能が向上

仕様

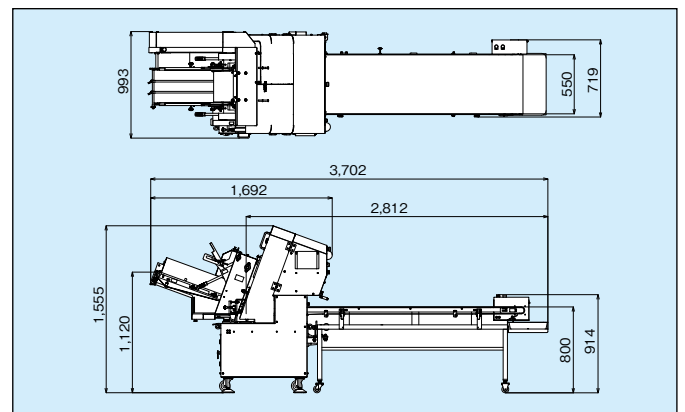
本体仕様	
機械寸法	幅993×奥行1,692×高1,555mm
機械重量	約600kg
使用電源	三相200V 60Hz/50Hz
モーター容量	丸刃用: AC200V 1.5kW 1基 公転用: AC200V 0.75kW 1基 送り用: AC200V 0.4kW 1基(ACサーボ)
スライス能力	最大320枚/分
スライス厚み	(0)~40mm
スライス可能寸法	幅300×高150mm
スライス適応温度	0℃~+4℃ ※肉厚・肉質・形状によって若干異なります。

受取コンベヤ仕様	
ユニット寸法	幅719(ベルト幅550mm)×奥行2,812×高800mm
コンベヤ重量	約100kg
モーター容量	受取コンベヤ用 AC200V 90W 1基
コンベヤ速度	0~20m/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 なんとね

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 ☎052-471-8151 神戸 ☎078-733-7701 高松 ☎087-821-9351
札幌 ☎011-786-7863 長野SC ☎026-275-7003 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
金沢 ☎076-241-1216

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

取扱店