

高速ワイドスライサー

NYL-310V2



最大切断幅310mm
最高速275枚/分



コンベアは標準装備（標準2.0mタイプ）
コンプレッサーはオプション。



株式会社 なんつね

性能・機能とも、さらにワイドになったNYL-310V2

NYL-310V2の特長

切断幅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! 外ヒラなどの大きな肉も難なくスライス配列! 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。

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。ディスプレイ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。

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 $\frac{1}{10}$ mm刻みに制御。0.5mmから30mmまで無段変速で正確にスライス対応します。スライス物配列は細かくも粗くも、コンベア上でお望みの間隔に鱗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・しゃぶしゃぶ肉・切り落とし・焼肉・トンカツ・ステーキ肉用に使えます。

上押えはエアシリンダー式

上押えはエアシリンダー式(コンプレッサーはオプション)。スライス物に対応したソフトで適正な肉押えと、正確な送り出しを行ないます。

切れ味最高のスパイラル刃

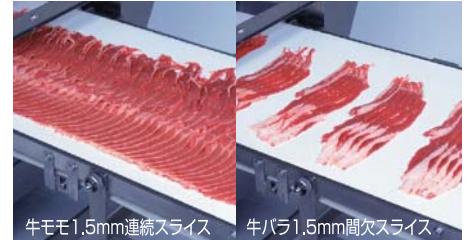
最高級のステンレス特殊刃物鋼を使用。切断面が非常にきれいで、厚みにもムラがなく寿命の長い切れ味を保ちます。

安全対策・衛生性も万全

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機構を前面に設置しました。上押え部・コンベア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、ドリップ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。



簡単操作の液晶タッチパネル



牛モモ1.5mm連続スライス 牛バラ1.5mm間欠スライス



最適な肉押え・肉送りを実現するエアシリンダー



切れ味最高のスパイラル刃

■機械仕様

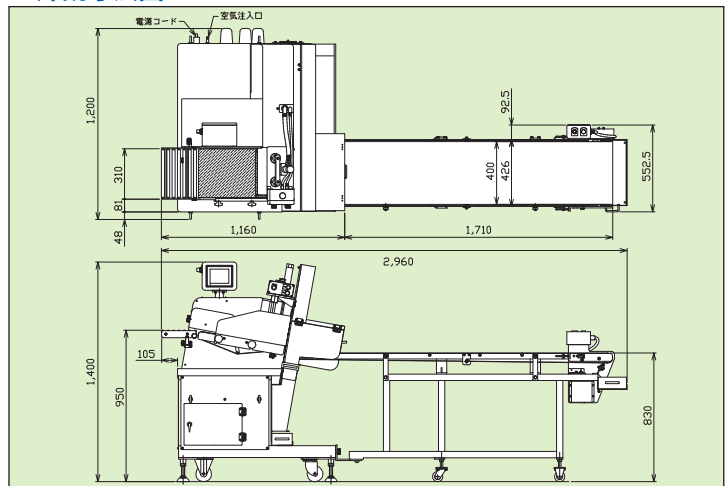
機械総寸法	幅1,200mm×奥行2,960mm×高さ1,400mm
機械重量	435kg
モータ刃物用	三相200V 0.75kW
モータ肉送り用	三相200V 0.4kW (ACサーボ)
スライス能力	最大275枚/分(7段速)
スライス可能寸法	幅310mm×高さ150mm
スライス厚み	0.5mm~ 3.0mm:275枚/分 0.5mm~22.0mm:150枚/分
	0.5mm~ 4.0mm:250枚/分 0.5mm~26.0mm:100枚/分
	0.5mm~ 6.0mm:230枚/分 0.5mm~30.0mm: 60枚/分
	0.5mm~12.0mm:200枚/分
スライス適応温度	-2°C~+3°C
使用空気圧力	0.5MPa~1.0MPa (5kgf/cm ² ~10kgf/cm ²)
空気注入口チューブ径	外径8mm (ワンタッチ管継手 適正チューブ径)

■コンベア仕様

コンベア寸法	幅552.5mm(ベルト幅400mm)×長さ2,150mm
コンベア重量	75kg
コンベアモータ	三相200V 90W
コンベア速度	0~24m/分(無段変速)

■外観寸法図

(単位: mm)



*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。



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 ☎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