

焼豚スライサー

YBS-1

チャ～スラ

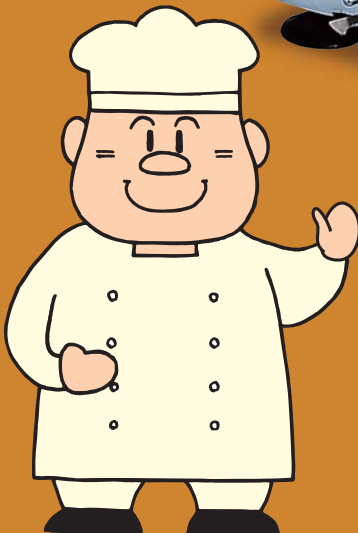
小型・軽量
お求めやすい価格



特許取得



誰でも手軽に使える
コンパクトフードスライサー



株式会社 なんつね

プライス 機能・性能 手軽さを追求したコンパクトスライサー

YBS-1 チャ～スラの特長

小型・軽量で場所をとりません

機能性・衛生性を重視のコンパクト設計。場所をとらず、手軽にスライスできる電動コンパクトフードスライサーです。自動⇄手動の切り換えもワンタッチ。

幅広いスライス用途に対応します

小型ながら焼豚、ローストビーフ、ハム、ソーセージ、タン等を自動的に最後の一片までムダなくスライスするリーズナブルなスライサーです。



お求めやすい価格

永年の技術を結集、徹底したコストダウンを図り、お求めやすい価格を実現しました。

各部の脱着・掃除がラクな親切設計

特に丸刃まわりの脱着が簡単なことがYBS-1の最大の特長。使用後の分解掃除が大幅に短縮されます。肉載せ台などの取付け・取外しも簡単に行え、洗浄がラクで肉クズやドリップが溜まらず衛生的です。

砥石部は丸刃の研磨時のみ取り付けるアタッチメント方式。スライス時の肉クズやドリップの付着がありません。

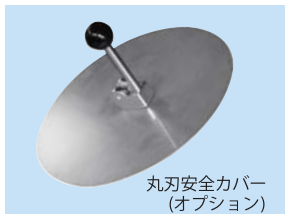
砥石の手入れがしやすく、丸刃はいつもシャープな切れ味を保持します。

シンプルな構造で耐久性もバツグン!

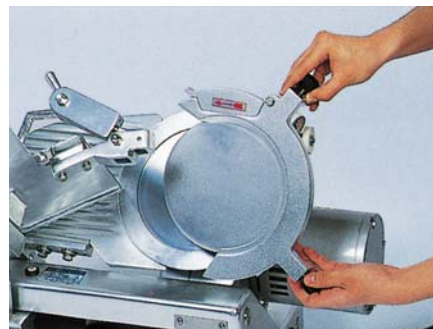
滑らかな駆動と鮮やかな切れ味。丈夫な構造で耐久性もバツグンです。

丸刃安全カバーで安全掃除(特許取得)

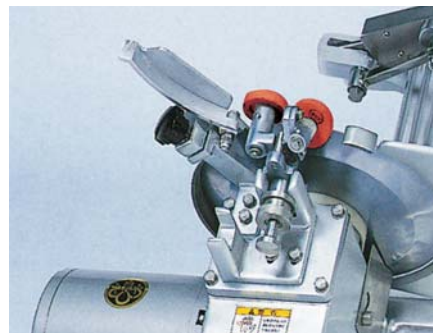
丸刃安全カバー(オプション)をむき出しの丸刃に取付けると、分解掃除のときなど丸刃の刃先を気にせず安全に清掃が行え、大変便利です。



丸刃安全カバー (オプション)



丸刃まわりの分解掃除が飛躍的に簡単になりました。



砥石部は研磨時のみのアタッチメント方式で衛生的。



シャフトを90°折ると丸刃から取り外せます。

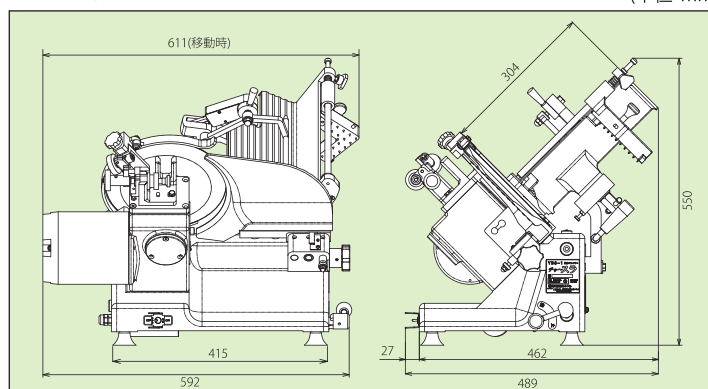
仕様

機械寸法	幅462mm×奥行592mm×高さ550mm
機械重量	38.5kg
使用電源	単相 100V 50/60Hz
モーター容量	0.20kW 1基
スライス速度	40枚/分 (50Hz) 48枚/分 (60Hz)
スライス厚み	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅130mm×高さ150mm×長さ220mm (ウエイト使用時) 幅寄せ有効寸法: 最小 42mm
スライス適応温度	加工製品: 冷蔵・常温 ※肉質、肉厚、形状によって若干異なります。
丸刃直径	φ234mm

*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 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