

牛ステーキなどの
ワイドな食材を
定量スライス!!

3D定量スライサー

NTD-300 リブレ300C



処理能力
1時間当たり
MAX **5,000**枚



食品製造・加工



フレッシュ・
チルド食品OK



連続投入
連続投入 OK

株式会社 なんつね

牛サーロインなど幅のある食材を大量定量スライス!

リブラ300C (NTD-300) の特長

高速定量スライス

スライス前に3D測定器によりスライス原木の形状を読み込むため、重量フィードバックの必要がなく、高速定量処理を実現。連続スライス、間欠スライスの枚数、間隔など自由自在に定量アイテムをコンベヤ上に並べます。牛リブステーキや牛サーロインステーキの定量スライスに最適です。もちろん、通常の一定厚みにスライスする定厚スライスもできます。

※エンドロス排出とは、最後の不定形な部分をスライスせずに出すこと。排出された部分は他の商品原料にできる。



1枚定量スライス



エンドロス排出で歩留り、作業効率アップ

非接触測定で商品価値向上

形状読み込みは変位センサにより非接触で行いますので衛生的で、商品を変形させることはありません。商品にストレスを与えないので商品価値が損なわれません。

簡単操作の液晶タッチパネル

見やすく、操作しやすいカラータッチパネルを採用。難しい設定が一切なく、誰でも簡単に定量スライスが可能です。

サニタリー性が向上

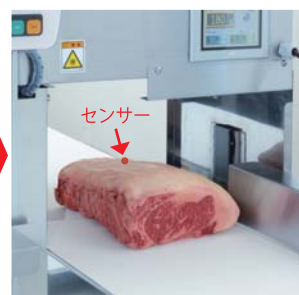
肉箱周辺部が大きく開き刃物周りもスッキリしているため、清掃しやすくなりました。また、液体(アルコール、蒸留水)噴霧装置を標準装備。刃物周りの清潔を保ちます。

大きな原木もしっかり押えるサイド押え

大きな原木をしっかり押えるために、上押えにサイド押えを搭載。側面からもキャッチすることでブレなく安定して原木を押えます。



材料の重量測定完了後、肉送りベルトに載せ替えてスタートスイッチを押すだけ。



材料の形状を上下2個ずつの変位センサにより読み込み、自動でスライス開始。



大きく開く肉箱周辺部。清掃時も安心の丸刃安全カバーは標準装備。



液体噴霧装置
刃物に向けて液体が噴霧される。



丸刃の切れ味を保つ砥石部。



サイド押えで大きな原木もしっかりホールド。



簡単操作の液晶タッチパネル。

■本体仕様

機 械 寸 法	幅1,034×奥行1,360×高1,770mm
機 械 重 量	約569kg
使 用 電 源	三相200V 60/50Hz
モ ー タ 容 量	丸刃用：AC200V 1.5kW 1基 公転用：AC200V 0.75kW 1基 送り用：AC200V 0.75kW 1基 (ACサーボ)
スライス能力	定量スライス：MAX5,000枚/時 (サイド押え未使用時) MAX2,400枚/時 (サイド押え使用時) ※原木長さ500mm、厚み約12mmを想定した場合。
スライス厚み	5~50mm
スライス可能寸法	幅300×高180×長600mm
スライス適応温度	-2℃~+3℃ ※肉厚・肉質・形状によって若干異なります。
エア圧・使用量	0.5MPa 42ℓ/min チューブ外径8mm

■3D測定器仕様

ユニット寸法	幅779(ベルト390mm)×奥行1,677×高1,397mm
3D測定器重量	約203kg
モータ容量	センサー直動用:AC200V 30W 2基(ACサーボ) 3D測定器コンベヤ用:AC200V 50W 2基(ブラシレスモータ)
コンベヤ速度	0~13m/分

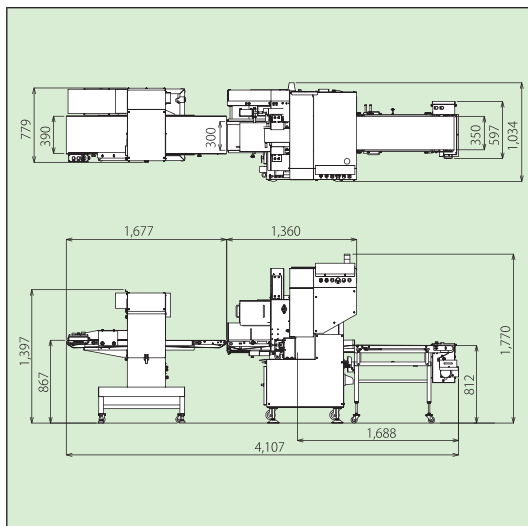
■受取コンベヤ仕様

ユニット寸法	幅597(ベルト350mm)×奥行1,688×高924mm
コンベヤ重量	約53kg
モータ容量	受取コンベヤ用:AC200V 90W 1基
コンベヤ速度	0~25m/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