

チョップカッター
BOON-360ECII
アレスII

The cutting edge
nantsune

最 高 速
315枚

お求めやすい高性能チョップカッターが
さらに進化して新登場!!



コンベヤ仕様もあります。



食品製造・
加工



フローズン
食品OK

株式会社なんつね

最速315枚! エコノミー仕様

アリスII

豚ロース厚切り

牛薄切り

豚バラ薄切り

チョップカッター BOON-360ECII

最高速315枚/分

最大幅360mmまでの幅広い冷凍肉材
(-5℃～-2℃)の薄切り、厚切りに対応。
最速毎分315枚の高速スライスが行えます。



1.0mm厚・毎分315枚



2.0mm厚・毎分315枚×2



6.0mm厚・毎分250枚×2



10.0mm厚・毎分200枚

簡単操作のカラー 液晶タッチパネル

見やすく、操作しやすいカラー液晶タッチパネル画面で、厚み
設定からスライス速度、後端位置決めまでの作業設定が
思いのまま。記憶メモリ、各種チェックモード内蔵。



安心・安全重視

●**非常停止ボタン**
機械が瞬間に停止する安全設計。



●**インターロック機構**
刃物カバー、積込側カバー、受取側カバー、カス
受け箱、受取側肉箱を開けるとセンサが働き、運転
が停止する安全機構。

着脱しやすいツメ部

ツメ部を強化。抜群の
操作性とホールド性能を
発揮します。ツメ部は任意
に「前進」「後退」ができます。



スライス厚みは 0.1mm制御

正確に薄切りから厚切りまで0.1mm
刻みに制御。設定どおりの厚みにスラ
イスします。

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し
た切れ味抜群のスパイラル刃を装備。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。



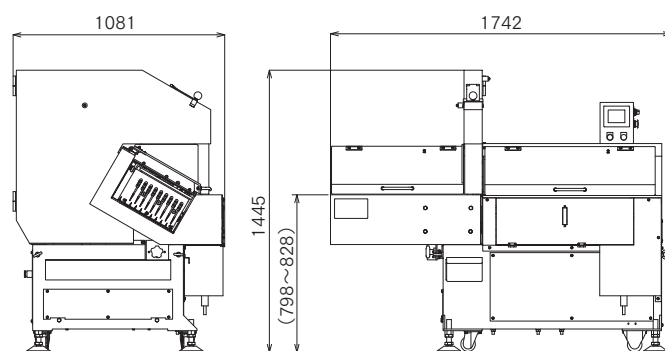
衛生性が高い

●受取り部が簡単に開閉できるので、洗浄・掃除
が容易に行えます。
●刃物カバーの内側もフラットで衛生的です。

仕 様

機 械 寸 法	幅1,742mm×奥行1,081mm×高1,445mm
機 械 重 量	620kg
使 用 電 源	三相200V 60Hz/50Hz
モ ー タ 容 量	刃物用:3.7kW 1基 送り用:1.5kW(ACサーボ) 1基
ス ラ イ ス 能 力	最大315枚/分
ス ラ イ ス 厚 み	(0)～2.0mm 315枚/分 (0)～4.0mm 280枚/分 (0)～8.0mm 250枚/分 (0)～15.0mm 200枚/分 (0)～30.0mm 140枚/分
スライス可能寸法	幅360mm×高さ200mm×長さ600mm
スライス適応温度	-5℃～-2℃ *肉厚、肉質、形状によって若干異なります。

外観寸法図 (単位mm)



※各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ので、予めご了承ください。

※実際の寸法と多少異なる時があります。



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 松山SC ☎089(975)8448
札 幌 ☎011(786)7863 長野SC ☎026(275)7003 岡 山 ☎086(264)0268 福 岡 ☎092(271)2929
旭川SC ☎0166(49)1005 大 阪 ☎072(939)1555 広 島 ☎082(233)0092 熊本SC ☎096(334)5600
新 潟 ☎025(273)7584 和歌山SC ☎073(431)8796 松 江 ☎0852(22)1772
金 沢 ☎076(241)1216 京都出張所 ☎075(748)8612 高 松 ☎087(821)9351

取扱店