

NUS-340Ⅲ

ジュピターⅢ

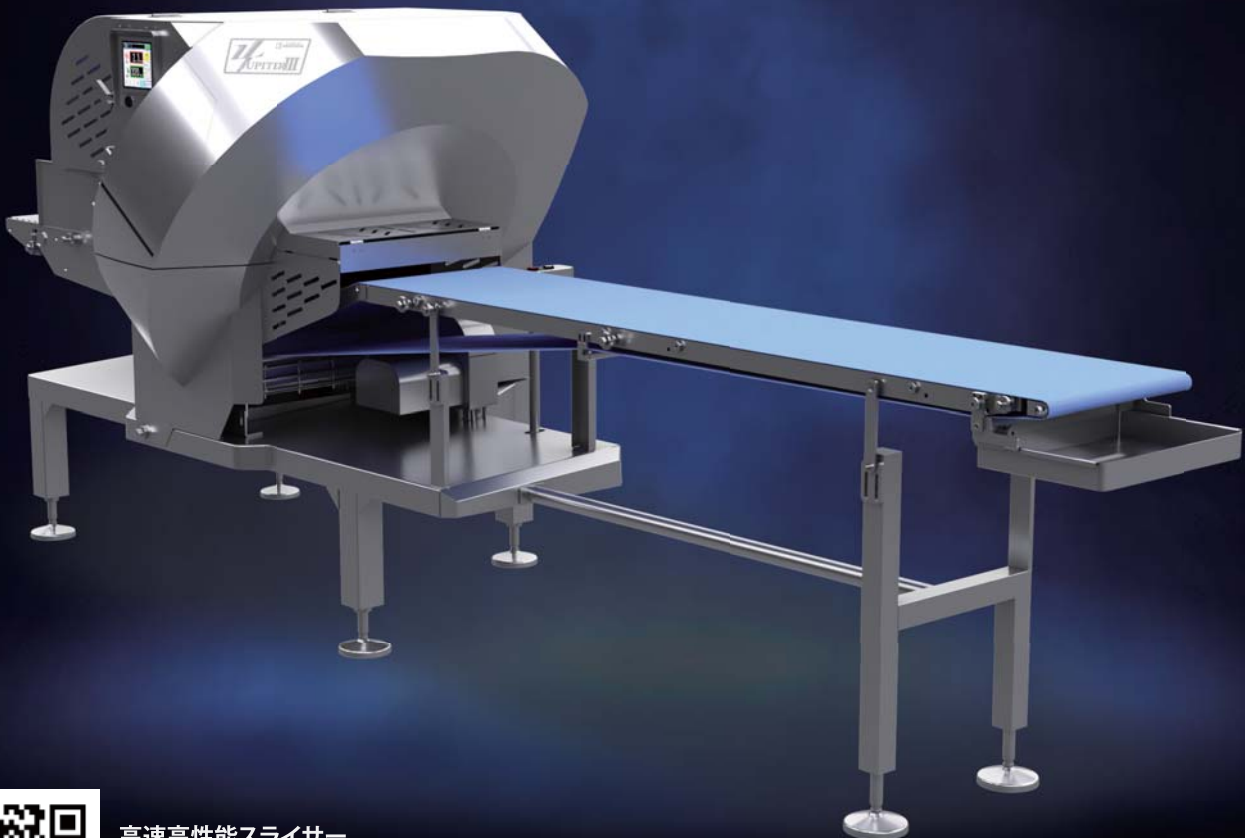
高速高性能スライサー



The cutting edge
nantune



高速スライサーの到達点
並びの美しさと歩留り、その極み。



高速高性能スライサー
ジュピターⅢ
特設サイト

株式会社 なんつね

ジュピターⅢ

切れ、並び、歩留り、全てが向上
小間、豚バラからしゃぶしゃぶ、焼肉まで対応

99%を超える歩留まりを実現

- 肉箱周辺の構造を変更することにより、肉クズの発生を抑制。
99%以上の歩留まりを実現しました。
※歩留り% = (原料重量 - 肉くず重量) ÷ 原料重量

スライスの状態、並びを更に美しく

- 丸刃に新開発のはがし機構を搭載。
丸刃の回転によるスライスへの影響が少なくなり、原料肉へのダメージ、伸びが軽減される為、薄切り設定でも美しくスライス可能。
鱗列もピタッと決まるので更に美しい商品づくりが可能に。

幅広いアイテムに対応可能

- ジュピターの得意分野である小間切れ、豚バラスライスはもちろん、薄切り商材や焼肉商材にも対応が可能に。

トレー盛付商品づくりに最適な寸法合わせ機能

- 盛付けるトレーの寸法を入力しておけば、それに合わせて鱗列排出。
作業者はすくって盛付けるだけの簡単作業で出来栄の良い商品づくりが可能に。

丸刃研磨をもっと簡単、高精度に

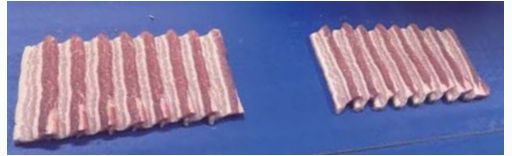
- 付属品の研磨装置の構造を見直し、砥石の当たりが常に一定に。
これにより、研磨仕上げが誰でも簡単、高精度になりました。

間欠運転時の処理能力が向上

- 間欠運転時にコンベヤを素早く送る、早送り機能を搭載。
スライス待ちの時間が最小限になり、処理能力が向上しました。
※スライス速度120枚/分 5枚間欠 間欠50mmの場合
従来機:32枚/分 → ジュピターⅢ:87枚/分(約2.7倍)
※処理能力は設定により異なります



肉箱周辺の構造を変更。丸刃には新開発のはがし機構を搭載。

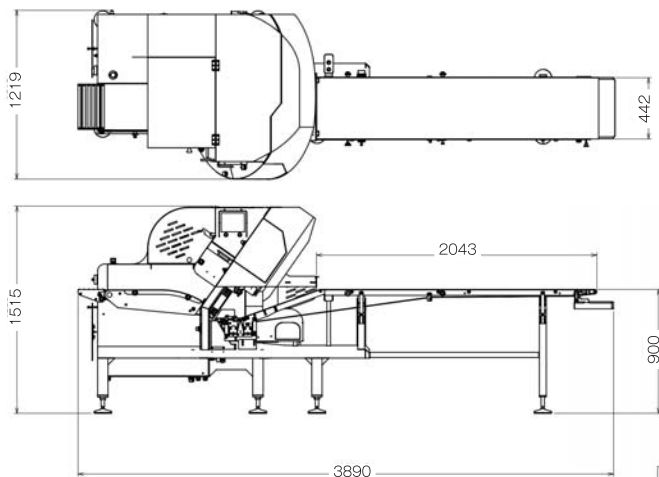


薄切り、焼き肉も切れ良く、並び良く、美しい商品づくりに貢献。



トレー寸法に合わせて鱗列排出可能。
作業者はすくって盛付けるだけで、
美しい商品づくりが可能に。

■ 外観寸法図 (単位: mm)



■ 仕様

| 本体仕様 | |
|----------|----------------------------------|
| 機械寸法 | 幅1,219mm×奥行3,890mm×高1,515mm |
| 機械重量 | 約600kg |
| 使用電源設備 | 三相200V 50Hz/60Hz 20A 以上 |
| 電気容量 | 2.85kW |
| エア流量 | 6.0L/分 |
| スライス能力 | 最大320回/分 |
| スライス厚み | (0)~40mm ※面板使用時30mmまで |
| スライス可能寸法 | 幅340mm×高さ180mm×長さ800mm |
| スライス適応温度 | -1℃~+4℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。 |

* 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
☎072 (939) 1500 (代) / Fax 072 (939) 1504

東京 ☎03 (5385) 0641 名古屋 ☎0568 (29) 8400 神戸 ☎078 (579) 8640 高松 ☎087 (821) 9351
札幌 ☎011 (786) 7863 長野 ☎名古屋店へご連絡ください 岡山 ☎086 (238) 5580 松山 ☎089 (975) 8448
新潟 ☎025 (273) 7584 大阪 ☎072 (939) 1555 広島 ☎082 (233) 0092 福岡 ☎092 (271) 2929
金沢 ☎076 (259) 1246 和歌山 ☎073 (431) 8796 松江 ☎0852 (22) 1772 熊本 ☎096 (354) 7666

ホームページ
<https://www.nantsune.co.jp>



お問い合わせ
<https://www.nantsune.co.jp/contacts/>



取扱店