

高速裁断機

アイワン

I ONE-420

The cutting edge
nantsune

最高速

180枚/分

**大きな冷凍肉もパワフルにスライス！
カールスライスに最適な一台！**



食品製造・加工

フローズン食品OK

株式会社 なんつね

冷凍食材をパワフルにスライス

I ONE-420 高速裁断機 アイワン

カールスライスに最適

冷凍肉をパワフルにスライス！
簡単に美しいカールスライス商品の
製造が可能です。

※カールスライスの適応温度は-8℃～-6℃、厚さは3mmまで。
肉厚・肉質・形状によって若干異なります。



牛バラ
カールスライス



豚バラ
カールスライス

もちろん通常 スライスも可能

カールスライス以外に、通常
スライスも行えます。一枚、
鱗列、姿切りが可能です。



豚コース



簡単操作の防水 液晶タッチパネル

操作しやすい防水液晶タッチパネル。

ワイドな 投入スペース

400mmの幅広い投入スペースで、
大きな原料も大量の原料も
一度に処理する事が可能です。
※チャッキングはエア駆動による自動運転。



角切り作業の ライン化も可能

弊社取扱の角切り機と連結する事で、
角切り作業のライン化が可能になります。



IKSC-300
高速角切り機

■ 仕様

機械寸法 幅2,472mm×奥行1,099mm×高1,635mm
機械重量 895kg
使用電源 三相200V 60Hz/50Hz 30A 以上
モーター容量 刃物モーター：3.7kW
サーボモーター：1.0kW
コンベヤモーター：0.18kW

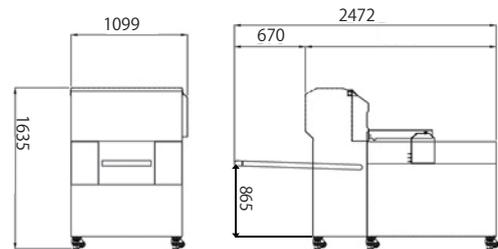
定格消費電力 4500w (50Hz/60Hz無負荷)
スライス能力 最大180枚/分

スライス厚み毎の
最大処理能力
《通常スライス》
(0) ~4.0mm 最大180枚/分
(0) ~8.0mm 最大160枚/分
(0) ~30.0mm 最大144枚/分

《カールスライス》
(0) ~3.0mm 最小130~最大168枚/分

スライス可能寸法 幅400mm×高さ180mm×長さ550mm
スライス適応温度 -8℃～-5℃ *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 30L/min チューブ外径8mm
*コンプレッサは別売

■ 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 ☎0568-29-8400	京都出張所 ☎075-748-8612	高松 ☎087-821-9351
札幌 ☎011-786-7863	長野SC ☎026-275-7003	神戸 ☎078-579-8640	松山SC ☎089-975-8448
旭川SC ☎0166-49-1005	浜松出張所 ☎053-525-7455	岡山 ☎086-264-0268	福岡 ☎092-271-2929
新潟 ☎025-273-7584	大阪 ☎072-939-1555	広島 ☎082-233-0092	熊本SC ☎096-334-5600
金沢 ☎076-259-1246	和歌山SC ☎073-431-8796	松江 ☎0852-22-1772	

取扱店