



The cutting edge
nantsune

冷凍スライサー

NF-350 II

レア スマート

衛生面、操作性に
優れた
冷凍スライサーを
低価格で



最高処理速度

60枚/分



*製品改良のため、予告なく仕様変更することがありますので予めご了承ください。

株式会社 なんつね

最速60枚と高い操作性! NF-350II

レア スマート(NF-350II)の特長

清掃しやすく衛生的

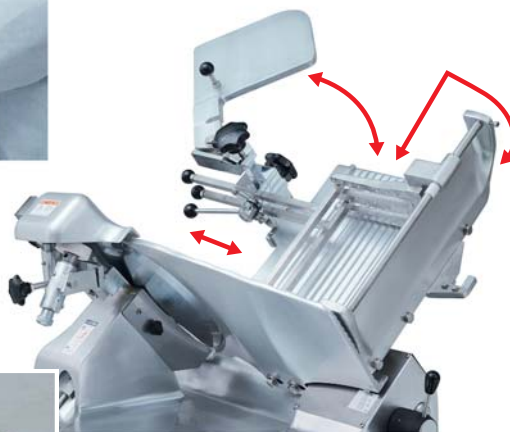
- まな板が一体構造になり、つなぎ目がないので清掃がしやすくとても衛生的です。
- 丸刃周辺部は簡単に分解・清掃ができます。
- 高床式で機械下の床も楽に清掃できます。

操作性が向上

- 清掃時に必ず脱着する丸刃中カバーは工具なしで分解できます。また脱着の度に必要だった丸刃中カバーの高さ調整が不要になりました。



三方をホールドする肉載せ機構で、スライス時の肉塊のオドリや切断ブレがありません。



ノブを緩めるだけで丸刃中カバーが脱着でき、都度の高さ調整も不要。

- スライス速度の変更はボリュームを回すだけでできるようになりました。
- 肉箱手前停止機能が搭載されました。運転を停止すると、スタート位置に戻ってから肉箱が停止するので、ロスが出ず作業がスムーズです。
- インバータ制御により、運転がなめらかになりました。

安全面

- 操作レバーはロック機構が付いた安全な2ノッチ式。
- 非常停止ボタンは操作レバー部に搭載。

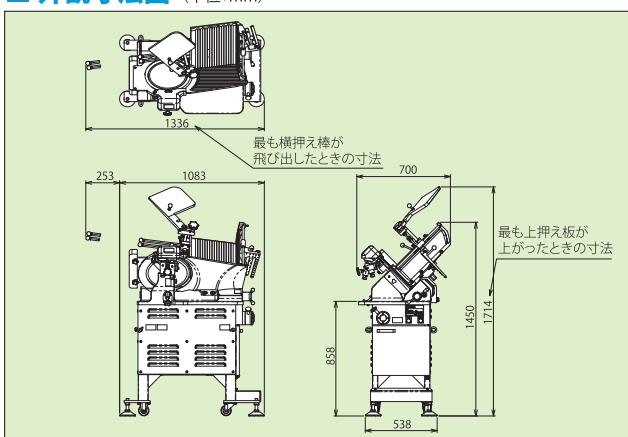


仕様

機械寸法	幅700mm×奥行1,083mm×高1,450mm
機械重量	約230kg
使用電源	三相200V 50/60Hz
モータ容量	丸刃用 AC200V 0.75kW 1基 タンク用 AC200V 0.75kW 1基
スライス能力	40~60枚/分
スライス厚み	(0)~25mm
スライス可能寸法	幅350mm×長さ385mm(ウエイト使用時)×高さ200mm 幅寄せ有効寸法:最小75mm
最大肉積載量	23kg/回
スライス適応温度	-8℃~-2℃ ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。
丸刃直径	φ363mm

*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
札幌 ☎011-786-7863
旭川 ☎0166-49-1005
新潟 ☎025-273-7584
金沢 ☎076-241-1216

名古屋 ☎052-471-8151
長野SC ☎026-275-7003
大阪 ☎072-939-1555
和歌山SC ☎073-431-8796

神戸 ☎078-733-7701
岡山 ☎086-264-0268
広島 ☎082-233-0092
松江 ☎0852-22-1772

高松 ☎087-821-9351
松山SC ☎089-975-8448
福岡 ☎092-271-2929
熊本SC ☎096-334-5600

取扱店