

GNS-350

# ペガサス

ミートスライサー



The cutting edge  
**nantune**



小売・ストア  
デパート

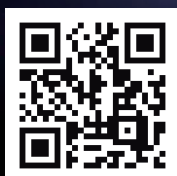


食品製造・  
加工



フレッシュ・チルド  
食品対象

使いやすさを極めた  
まったく新しいスライサー登場



製品PR動画  
YouTubeにて公開中

株式会社 なんつね

#### タッチパネルで誰でも簡単・正確な厚み設定

- 肉送り量、スライス速度はタッチパネルによる簡単数値設定。(※1)  
当て板を目盛に合わせて調節すれば誰でも正確に、常に同じ厚みのスライスが可能になりました。

#### 肉送りにはモーター駆動方式を採用

- モーター方式を採用したことにより、上押え、肉送り周辺がスッキリ。(※2)  
補助送りも電動なのでラクラクです。

#### 上押えにはベルト方式を採用し構造を一新

- 上押えを上げるだけで投入部が大きく開く構造に。  
大きな原料の投入も容易に。
- 上押えにベルト方式を採用(※3)したことによって、分解・清掃の手間を削減。  
上下のベルトは共通仕様なので取り付けミスありません。

#### 肉箱幅は標準仕様で350mmを採用

- 原料の投入可能幅は標準仕様で350mmを採用。(従来は330mm)  
牛肩ロースなどの大きな原料もそのまま投入可能です。

#### 間欠運転機能、停止時間調整機能を新たに搭載

- 指定枚数スライス後に一定時間停止させる間欠運転機能を搭載。  
商品づくりがより便利に。  
往復速度の調整に加えて、停止時間の設定も可能に。  
作業内容や熟練度などに合わせて使いやすくなりました。

#### 分解、清掃も簡単ラクラク

- 部品の設計を見直し、分解可能な部品は軽量化し、凹凸を少なく、  
一般的なシンク(奥行450mm)に収まるサイズに再設計。(※5)  
本体もシンプルかつフラットな構造に。  
分解・清掃にかかる時間と労力の削減にこだわりました。



タッチパネルで簡単操作(※1)



肉送り周辺がスッキリ(※2)



上押えにベルト方式を採用(※3)



操作は押しボタン式を採用



丸刃安全カバーは標準装備

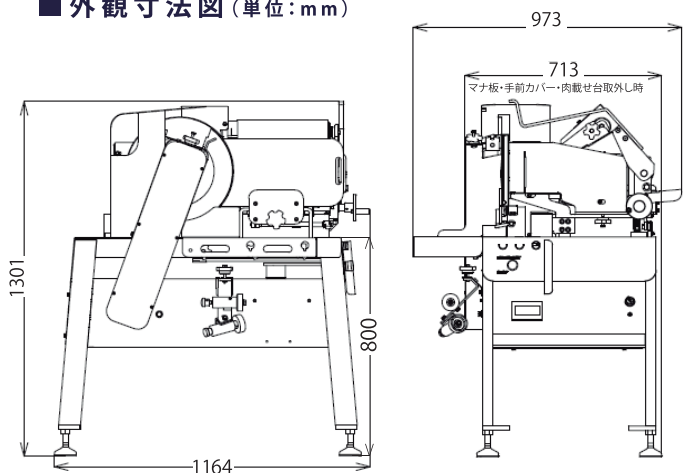


フットスイッチ、まな板延長、  
包丁差しなど、  
豊富なオプションをご用意



一般的なシンクで洗浄しやすい部品設計(※5) \*左:旧 右:新

#### ■ 外観寸法図 (単位: mm)



#### ■ 仕様

機械寸法	幅973×奥行1,164×高1,301mm
機械重量	約260kg
使用電源設備	三相200V 50Hz/60Hz 15A以上
モーター容量	肉送り用 0.13kW 1基 肉箱用 0.75kW 1基 丸刃用 0.40kW 1基
定格消費電力	0.2kW (50Hz/60Hz 無負荷)
スライス能力	40、55、65枚/分(3段階制御)
スライス厚み	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅350×高180×長630mm
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。
丸刃直径	φ390mm

\*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 なんとね

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 (6630) 6230  
札幌 ☎011 (786) 7863  
新潟 ☎025 (273) 7584  
金沢 ☎076 (259) 1246

名古屋 ☎0568 (29) 8400  
長野 ☎名古屋店へご連絡ください  
大阪 ☎072 (939) 1555  
和歌山 ☎073 (431) 8796

神戸 ☎078 (579) 8640  
岡山 ☎086 (238) 5580  
広島 ☎082 (233) 0092  
松江 ☎0852 (22) 1772

高松 ☎087 (821) 9351  
松山 ☎089 (975) 8448  
福岡 ☎092 (271) 2929  
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