

チョップカッター
BOON-360EV
ヘラ
HERA

The cutting edge
nantsune

最高速
380枚

最高速度!歩留まり良好!安全設計!
生産性向上を究めたモデル!!



コンプレッサーはオプションです。
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

スライス能力380枚!! 最高速モデル

HERA

BOON-360EV

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

最高速380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380枚の高速スライスが行えます。



1.0mm厚・毎分380枚 2.0mm厚・毎分380枚×2



6.0mm厚・毎分250枚×2 10.0mm厚・毎分200枚

大型カラー液晶タッチパネルで簡単操作

5.7インチのカラー液晶タッチパネルは、見やすく操作も簡単。厚み設定やスライス速度など、誰でも容易に作業設定が出来ます。



安心・安全重視

積込側安全カバーを装着し、チャッキング部分に手が触れないようにしています。



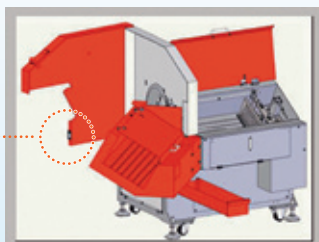
エアチャッキングで省力化

ツメ部が自動のエアチャッキングになっているので、省力化で作業効率がアップします。



安心・安全重視

各カバーやカス受け箱の計4ヶ所にセーフティセンサーを搭載し、より安全性を向上しました。



※セーフティセンサー:万が一センサーが故障した場合でも、機械は動作しません。



安心・安全重視

受取部が長くなり、刃物に手が届きにくくなりました。



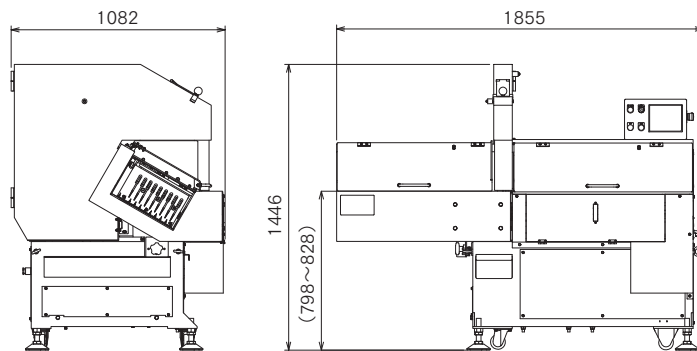
便利な肉頭出し機能付き

ツメ部で肉をホールドした後、頭出しセンサーによって、自動的にスライス開始の先端部まで送り込みます。

仕様

機械寸法	幅1,855mm×奥行1,082mm×高1,446mm
機械重量	665kg
使用電源設備	三相 200V 60Hz/50Hz 30A以上
モーター容量	刃物用:3.7kW 1基 送り用:1.5kW(ACサーボ) 1基
定格消費電力	640W(60Hz/50Hz無負荷)
スライス能力	最大380枚/分
スライス厚み	(0)~3.0mm 380枚/分 (0)~4.0mm 350枚/分 (0)~5.0mm 315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650mm ※頭出し使用時:550mm
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。
エア圧・使用量	0.5Mpa 3.4ℓ/分 チューブ外径8mm

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 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