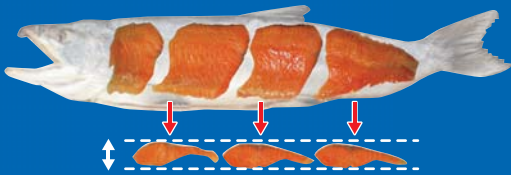


食材の高さに
応じて身幅が
そろろう!

マルチスライサー
SSN-180
アポロ

身幅設定
特許取得



スライスする商品の高さによって
自動的に角度を変え、
一定の身幅を保つ身幅切りを実現!

運転中自動変更 (0°~60°)



※コンプレッサーはオプション



誰でも操作が簡単なマルチスライサー **アポロ**

SSN-180アポロの特長

1台3役(身幅・斜め・平行)スライスが可能!

水産アイテムから食肉アイテムまで、自由な角度でスライスが可能な1台3役のマルチ機能を搭載。幅広い用途に適応します。

連続投入可能な水平投入口!

投入口コンベヤにスライス材料を置くだけで、連続投入ができます。

角度調整(0°~60°)はタッチパネルで自動設定!

サーモンから焼肉材料・その他の材料の斜めスライスが自在におこなえます。同じ食材がスライス角度の変更で見映えが大きく変わり、最後の一片まできれいにスライスできます。

姿切り!

スライスされた食材は、投入された状態で受取コンベヤに配列されて出てきます。

コンベアの丸洗い洗浄が可能!

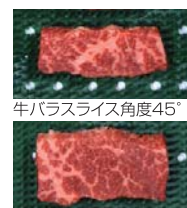
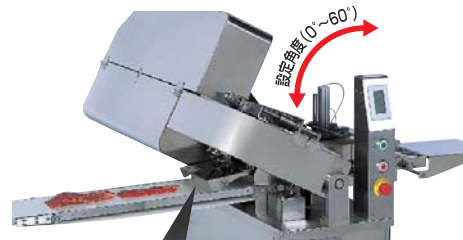
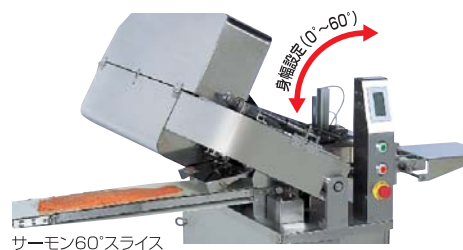
投入口コンベヤと受取コンベヤが簡単に取り外せますので、丸洗い・洗浄ができて衛生的です。

丸刃スライスで切れ味抜群!

特殊コーティング丸刃使用で切れ味抜群!切断面が非常にきれいで厚みにもムラがありません。特殊コーティング丸刃は、汚れが着きにくく刃面がきれいで、鋭い切れ味を保持します。

掃除がしやすく衛生的!

丸刃周辺カバーが簡単に開閉でき、しかもコンベヤが楽に取り外せるので、洗浄・清掃が容易におこなえます。(丸刃脱着工具付)



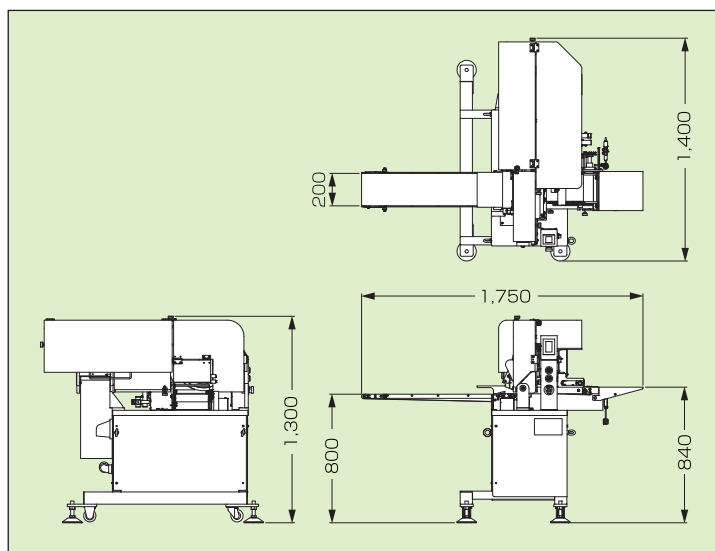
仕様

機械寸法	幅1,400×奥行1,750×高1,300mm(角度0°)
機械重量	350kg
使用電源	三相200V 50/60Hz
モータ容量	丸刃用 0.2kW 1基 送り用 0.4kW 1基 ACサーボ 角度用 1kW 1基 ACサーボ 左右駆動用 0.4kW 1基 コンベヤ用 90W 1基
斜め切断面角度	0°~60°
スライス能力	最大70枚/分
スライス厚み	(0)~8mm
スライス可能寸法	幅180×長さ700×高さ80mm(角度0°) 幅180×長さ700×高さ35mm(角度60°) ※角度によってスライス可能寸法が異なります。
スライス適応温度	-8℃~-3℃(水産アイテム対象) -3℃~-1℃(食肉アイテム対象) ※肉厚、肉質、形状によって若干異なります。
■コンベヤ仕様	
コンベヤ寸法	幅265(ベルト幅200)×長1,000mm
コンベヤ速度	0~4.2m/分

*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 名古屋 ☎052-471-8151 神戸 ☎078-733-7701 高松 ☎087-821-9351
札幌 ☎011-786-7863 長野SC ☎026-275-7003 岡山 ☎086-264-0268 松山SC ☎089-975-8448
旭川SC ☎0166-49-1005 大阪 ☎072-939-1555 広島 ☎082-233-0092 福岡 ☎092-271-2929
新潟 ☎025-273-7584 和歌山SC ☎073-431-8796 松江 ☎0852-22-1772 熊本SC ☎096-334-5600
金沢 ☎076-241-1216

ホームページ <http://www.nantsune.co.jp> Eメール info@nantsune.co.jp

取扱店