

高速裁断機

アイワン

I ONE-420

The cutting edge
nantsune

最高速

180枚/分

温度コントロールとスピード調整でカールスライスにも対応!
ワイドな冷凍肉をパワフルにスライス!



食品製造・加工



フローズン食品OK

株式会社 なんつね

冷凍食材をタフにスライス!!

アイワン
I ONE-420

高速裁断機

豚バラ薄切り

豚ロース厚切り

牛薄切り

ワイドな冷凍食材をスライス

幅400mm長さ550mmのワイドな冷凍食材をスライスすることが出来ます。また、豚ロースのブロック肉を3本同時にスライスすることが可能です。

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。



安全へのこだわり

- 非常停止ボタン
機械が瞬間に停止する安全設計。
- 計5カ所のセンサ
刃物カバーセンサや積載台センサなど計5カ所にセンサを搭載し、安全性にもこだわりました。

作業性の向上

スライスされた商品がコンベアで排出されるので、後工程への連結が容易です。IKSC-300と連結して角切り自動ラインが行えます。

便利な自動チャッキング

ツメ部が自動チャッキングになっているので、操作が簡単で省力化できます。



最高速180枚/分

(0)~4mmまでの厚み設定であれば、最高速180枚/分でスライス出来ます。

カールスライスにも対応

通常スライス以外に、カールスライスも行えます。新しい商品作りにご活用ください。



※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。

スライス厚みは0.1mm制御

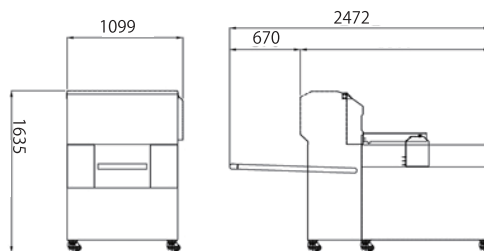
薄切りから厚切りまで0.1mm毎に制御。設定どおりの厚みにスライス出来ます。



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
 ≪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。
 エアー圧・使用量 0.5MPa 105L/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