

焼豚スライサー

The cutting edge
nantsune

YBS-1 チャ～スラ

小型・軽量 お求めやすい価格
誰でも手軽に使えるコンパクトフードスライサー



特許取得



株式会社 なんつね

手軽さを追求した自動小型スライサー

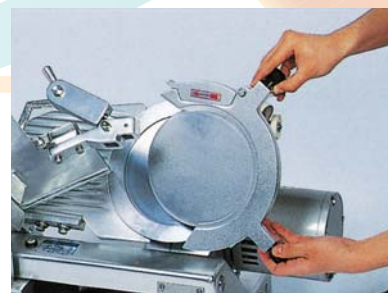
小型・軽量で場所をとれません

機能性・衛生性を重視したコンパクト設計で場所をとらず、手軽にお使いいただける自動小型スライサーです。

幅広いスライス用途に対応します

小型ながらチャーシュー、ローストビーフ、ハム、ソーセージ、タン等を最後の一片までムダなくスライス可能。

肉載せ台の自動⇄手動切り替えもレバーによるワンタッチ操作です。



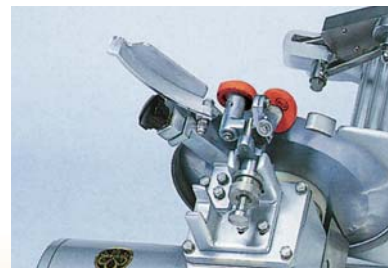
丸刃まわりの分解掃除が飛躍的に簡単になりました。

各部の脱着・掃除がラクな親切設計

刃物カバー、肉載せ台の脱着が容易で、分解清掃の簡便性が最大の特長！

ラクラク洗浄で機械はいつも清潔です。

砥石部も研磨時のみ取り付けのアタッチメント方式なので、肉クズやドリップが付着せずお手入れが簡単。



砥石部は研磨時のみのアタッチメント方式で衛生的。

シンプルな構造で耐久性もバツグン！

滑らかな駆動と鮮やかな切れ味。丈夫な構造で耐久性もバツグンです。

丸刃安全カバーで安全掃除(特許取得)

丸刃安全カバー(オプション)をむき出しの丸刃に取付けると、分解掃除のときなど丸刃の刃先を気にせず安全に清掃が行え、大変便利です。



丸刃安全カバー
(オプション)

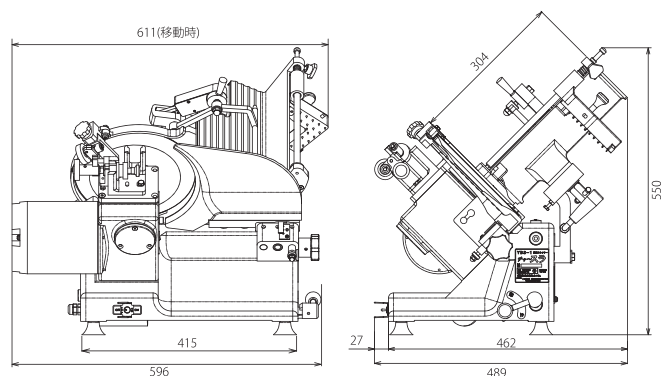


シャフトを90°折ると丸刃から取り外せます。

■仕 様

機 械 寸 法	幅596×奥行489×高さ550mm
機 械 重 量	38.5kg
使用電源設備	単相 100V 50/60Hz
モーター容量	0.20kW 1基
定格消費電力	160/140W (50/60Hz 無負荷)
スライス能力	40枚/分 (50Hz) 48枚/分 (60Hz)
スライス厚み	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅130×高さ150×長さ220mm (ウエイト使用時)
スライス適応温度	加工製品：冷蔵・常温 ※肉質、肉厚、形状によって若干異なります。
丸 刃 直 径	φ234mm

■ 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。



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 ☎086-238-5580	福 岡 ☎092-271-2929
新 潟 ☎025-273-7584	大 阪 ☎072-939-1555	広 島 ☎082-233-0092	熊本SC ☎096-354-7666
金 沢 ☎076-259-1246	和歌山SC ☎073-431-8796	松 江 ☎0852-22-1772	

取扱店