

ハイクリーンミートスライサー
NAS-330S
ヘルメスS

85℃の熱水洗浄が
可能で衛生的！



フットスイッチはオプション

最高速
75枚/分



食品製造・加工



小売・デパート・ストア



フレッシュ・チルド
食品OK

株式会社 なんつね

85°Cの熱水洗浄が可能で衛生的!!

ヘルメスS (NAS-330S) の特長

85°Cの熱水洗浄が可能

細菌性食中毒予防やノロウィルス食中毒予防に有効な85°Cの熱水洗浄(1分以上)が可能になりました。

清掃が簡単なフラット構造

凹凸の少ないシンプルな設計により、楽々と清掃ができ、とても衛生的です。

肉箱を丸刃から離せるクリーン構造! (特許取得)

肉箱を、簡単操作で丸刃面から大きく引き離すことができ、大きな空間でとても清掃がしやすく非常に衛生的です。

防水対策・耐熱性対策を施しています

鉄製の部品をステンレスやアルミ製に(一部を除く)、レバースイッチ等樹脂製の部品は耐熱性のあるものに変更しています。
またラベルも耐熱性の剥がれにくいものになっています。

まな板の着脱が簡単で衛生的

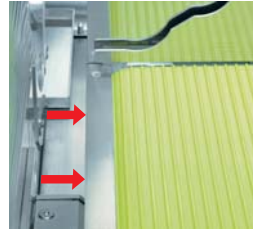
構造の大幅な見直しを行い、まな板が簡単に着脱できるようになり、まな板自身を清掃でき、とても衛生的な構造です。

肉送りコンベアの着脱が簡単で衛生的

コンベアはカセット式で着脱が容易で、使用後の分解洗浄が簡単です。ドリップや肉カスが溜まらず衛生的です。
またベルトコンベアは軽量で伸縮のないウレタンベルト(抗菌タイプ)を採用。もちろん肉の空スベリもありません。



機械奥までフラット構造なので清掃が簡単で衛生的です



簡単に丸刃から肉箱を離せます



丸刃裏にスペースがあり清掃簡単



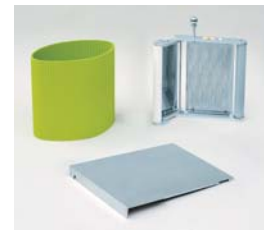
耐熱性に優れたレバースイッチ



まな板は着脱式



コンベアの着脱が簡単



肉送りコンベア(上)とまな板(下)

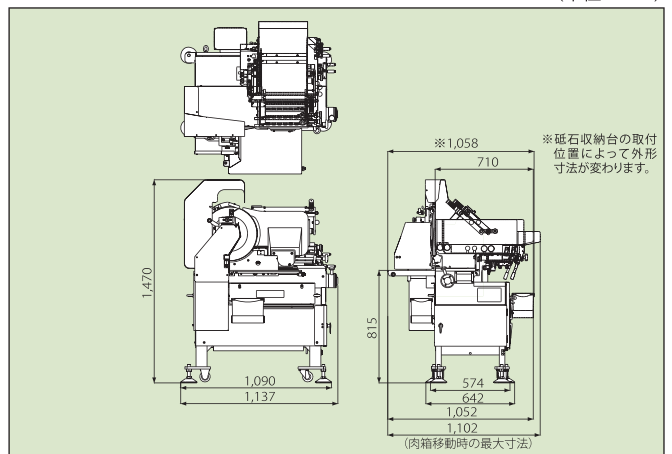
仕様

機械寸法	幅1,052×奥行1,137×高1,470mm
機械重量	421kg
使用電源	三相200V 50/60Hz 20A
モーター容量	肉箱用 0.75kw 1基 丸刃用 0.4kw 1基
肉箱変速方式	インバータ制御
スライス速度	35~75枚/分(50/60Hz)
スライス厚み	(0)~20mm
スライス可能寸法	幅330×高185×長710mm
最大肉載量	23kg/回
丸刃直径	φ390mm
特性	85°C熱水洗浄可能(ただし、アイアンラバーベルトは除く) アイアンラバーベルトは0.02%の次亜塩素酸ナトリウムで15分程度の漬け込み殺菌可

*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