

ヘルメスER

ハイクリーンミートスライサー NAS-330ER



▷▷ 特 長 ◁◁

ラックの取外し洗浄が可能

ラックの取外しが可能になり肉箱の清掃性が向上

フラット構造&広々スペースで清掃が容易

凹凸の少ないシンプルな設計で、丸刃周りのスペースも広いので清掃が容易で衛生的です。

樹脂部品をステンレスに変更

これまで樹脂部品を使用していたハンドル・ノブ類がすべてステンレスに。

小さな原料もムラなくスライス

幅寄せ可能寸法が従来の 92 mm から 70 mm に。幅の狭い原料もしっかり固定し、ムラなくスライスが可能

非常停止ボタンの追加で更に安全に

従来のボタンに加え、動力から遮断する非常停止ボタンを追加。

まな板の着脱が簡単で衛生的

まな板が簡単に着脱でき、取外してそのまま洗えるので衛生的です。

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、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）を使用。もちろん肉の空スベリもありません。

フットスイッチ操作も可能(フットスイッチはオプション)

本体仕様

機械寸法	幅 1,052×奥行 1,138×高 1,479 mm
機械重量	320 kg
使用電源	三相 200V 50/60Hz 20A
肉箱変速方式	インバータ制御
スライス能力	35～65 枚/分 (50/60Hz)
スライス厚み	(0)～20 mm
スライス可能寸法	幅 330×高 185×長 710 mm
スライス適切温度	-2℃～+5℃ ※肉厚、肉質、形状により若干異なります。