

レアAD

冷凍スライサー NF-410Ⅱ

▷▷ 特 長 ◁◁

清掃しやすく衛生的

- まな板が一体構造となり、清掃がしやすく衛生的。また流水に対し防水性があります。
※開口部など、一部水掛け禁止の箇所があります。
- 丸刃や肉載せ台周辺は簡単に分解・清掃ができます。
- 高床式で機械下の床も楽に清掃できます。

作業者の安全に配慮

- 刃物側にも非常停止ボタンを搭載。
- 上カバーが開いていると研磨以外できなくなる、上カバー確認センサを搭載。
- 丸刃安全カバーを標準装備。清掃時も安心です。
- 操作レバーはロック機構がついた安全な2ノッチ式。

操作性が向上

- ウェイトにロック機構を採用。従来は所定の位置でしか固定できなかったウェイトが、どの高さでも固定可能。高さの低い原木なら一番上までウェイトを上げなくても肉載せ台に投入できます。
- スライスの速度の変更はボリュームを回すだけ。
- まな板の奥行きが従来機より広くなり作業がしやすくなりました。
- 清掃時に必ず着脱する丸刃カバーは工具なしで分解できます。また脱着の度に必要だった丸刃カバーの高さ調節が不要。
- 上押えはラクラク操作のワンタッチ式、原木をしっかり保持し切断のブレがありません。



本体仕様

機械寸法	幅 846×奥行 1,203×高 1,577 mm
機械重量	350 kg
使用電源	三相 200V 50/60Hz 20A 以上
モーター容量	刃物用：0.75kw 1 基 タンク用：1.5kw 1 基
スライス能力	30～70 枚/分
スライス厚み	(0)～30 mm
スライス可能寸法	幅 410×高 220 mm×長 460 mm(ウェイト使用時) (幅寄せ有効寸法：再省 65 mm)
最大肉載量	23kg/回
スライス適切温度	-8℃～-2℃ ※肉厚、肉質、形状により若干異なります。