

ジュピターⅢ

高速スライサー NUS-340Ⅲ



▶▶ 特 長 ◀◀

99%を超える歩留まり

肉箱周辺の構造を変更、肉クズの発生を抑え、99%以上の歩留まりを実現

※歩留り% = (原料重量 - 肉クズ重量) ÷ 原料重量

スライスの状態、並びを美しく

丸刃に新開発のはがし機構を搭載。

丸刃の開店によるスライスへの影響が少なくなり、原料肉へのダメージ、伸びが軽減され、美しくスライス可能。鱗列もピタッと決まるので更に美しい商品づくりが可能

幅広いアイテムに対応可能

小間切れ、豚バラスライスはもちろん、薄切り商材や焼き肉商材にも対応可能

丸刃研磨がさらに簡単、高精度に

付属品の研磨装置の構造見直しにより、砥石のあたりが常に一定に。

誰でも簡単、高精度に研磨仕上げが可能。

間欠運転時の処理能力が向上

間欠運転時にコンベヤを素早く送る、早送り機能を搭載、スライス待ちの時間が最小限になり処理能力がアップ。

※スライス速度 120 枚/分 5 枚間欠 間隔 50 mm の場合

従来機：32 枚/分 ⇒ ジュピターⅢ：87 枚（約 2.7 倍）

※処理能力は設定により異なります

本体仕様

機械寸法	幅 1,219 × 奥行 3,891 × 高 1,503 mm
機械重量	600 kg
使用電源	三相 200V 50/60Hz 20A
スライス能力	最大 320 枚/分
スライス厚み	1～40 mm ※面板使用時 30 mm まで
スライス可能寸法	幅 340 × 高 180 × 長 600 mm
スライス適切温度	-1℃～+4℃ ※肉厚、肉質、形状により若干異なります。