

**高速ミートスライサー**

**NBC-330L II**

**NBC-330A II**  
**NBC-330H II**

さらに進化した  
高性能スライサー



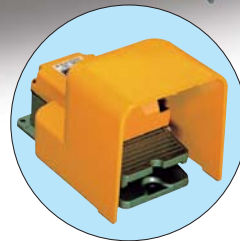
**NBC-330L II**  
(標準仕様)



**NBC-330A II**  
(高速仕様)



**NBC-330H II**  
(高速仕様)



フットスイッチはオプション



作業性の向上  
DCブラシレスモータ搭載

# お客さまの声に応えたNBC-330 II

## 高速ミートスライサー/NBC-330 IIシリーズの特長

### 筋カット装置付き

筋カット装置が付いて切れ味向上。

### 作業安定性バツグン

作業安定性が大幅に向上しました。肉箱手前停止のズレも少なく、肉箱の停止も滑らかです。肉箱スピードの調整もダイヤル操作で簡単に行えます。

### DCブラシレスモータ搭載

高効率ブラシレスモーターによる省エネを実現! 使いやすさを考慮した可変速モーターで、運転も滑らかです。

### 肉送りコンベアの脱着がさらに簡単

送りコンベアは肉箱から簡単に取り出せ、内枠とベルトに分解できます。軽量で伸縮のないウレタンベルト(抗菌タイプ)。ドリップや肉カスが溜まらず、洗浄もラクラク!とても衛生的で肉の空スベリもありません。



### ふとところがワイド

スライス肉片を受け取る前トビラ部のふとところがワイドになりました。

### 最高75枚/分の高速スライス (AII・HII型)

特に量販店用に高作業性を重点に開発。35回転/低速から最高75回転/高速まで滑らかな速度移行で音も静か。あらゆるスライスアイテムに応えます。

### 多彩で安全な操作機能

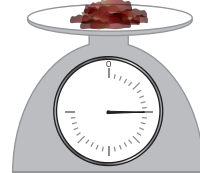
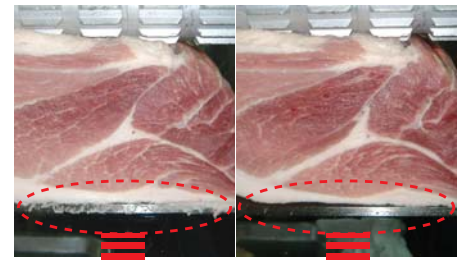
●スライス作業時に安全で便利な2ノッチレバー。●当板を外すと機械が作動しない当板センサー。●20mmまで切れる厚送り装置付き。●感電や漏電を防ぐ24V低電圧操作回路。●非常停止機構付き。停電時安全回路設計。

### 丸刃カバー標準装備

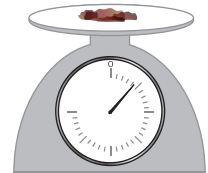
清掃時、丸刃カバーを装着することにより安全面面向上。



丸刃カバー(標準装備)



筋カットなしだとスライスロスが多い。



筋カット付きだとスライスロスが少ない。



肉送りコンベアの脱着が簡単に。



ふとところワイド・筋カット機構で作業が一段としやすい。

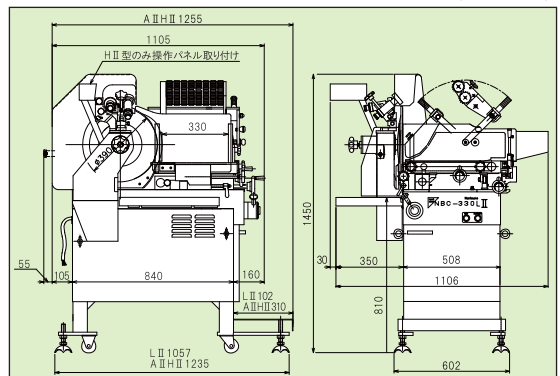
## 仕様

	NBC-330L II	NBC-330A II	NBC-330H II
機械寸法	幅1,106×奥行1,105×高1,450	幅1,106×奥行1,255×高1,450	幅1,136×奥行1,255×高1,450
機械重量	312kg	315kg	318kg
使用電源	三相 200V 50Hz/60Hz 20A		
モータ容量	タンク用 0.75kw (ブラシレスモータ) 1基 丸刃用 0.4kw 1基		
タンク変速方式	ブラシレスモータによる制御		
スライス速度	35~65枚/分 (50Hz/60Hz)	35~75枚/分 (50Hz/60Hz)	
スライス厚み	(0)~20mm		
スライス可能寸法	幅330×高200×長710mm		
最大肉積載量	23kg		
丸刃直径	φ390mm		

\*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](mailto:info@nantsune.co.jp)

取扱店