

型式	AZ-341	AX-321	AXY-201	AXY-300	AXD-321
適用温度帯	-1°C~+5°C (適温: +2~3°C)				
折りたたみ	○	×	×	×	×
鱗列	○	×	○	○	×
斜め切り(※)	×	×	○	○	×
最大原料寸法	W160×H100× L600mm	W320×H160× L600mm	W200×H100× L600mm	W300×H75× L600mm	W320×H160× L600mm
原料投入口	2列固定	仕切りなし (複数原料投入可)	1~2列 (中央部仕切り着脱可)	1~2列 (中央部仕切り着脱可焼肉最大3列)	仕切りなし (複数原料投入可)
スライス厚み	1~20mm	1~25mm		バラ 1~3mm 焼肉 3~20mm	1~20mm
最大スピード (回/毎分)	ベンディング時 50 (5回間隔)×2列 ベンディングなし 60 (5回間隔)×2列	60 (無段切替)	70 (5回間隔)	バラ 100 (5回間隔) 焼肉 70 (5回間隔)	60 (無段切替)
コンベア (作業部)	W370×L900mm	W370×L1700mm	W230×L1050mm	W330×L1420mm	W370×L1432mm
機械寸法	W1410×L2545× H1175mm	W1410×L2870× H1265mm	W1080×L2270× H1240mm	W1410×L2810× H1215mm	W1410×L3020× H1265mm
機械重量	935kg	880kg (オプションを含む)	570kg	840kg	915kg (オプションを含む)
動力	AC200V 2.04kW	AC200V 2.04kW	AC200V 1.44kW	AC200V 2.13kW	AC200V 2.115kW
エア	0.5MPa 400ℓ/分	0.5MPa 300ℓ/分	0.5MPa 260ℓ/分	0.5MPa 300ℓ/分	0.5MPa 300ℓ/分

(※)斜め切り 仕様について	AXY-201N		AXY-300N	
	最大原料寸法	W85/2列×L500 ×H10~25mm	W120/2列×L400 ×H10~25mm	
	角度	55度固定	45度固定	



AZ-341

AX-321

AXD-321

AXY-201

AXY-300



「完璧」に挑戦する Challenging "Perfection" 取扱店 Agent:

日本キャリア 株式会社日本キャリア工業
NIPPON CAREER INDUSTRY CO., LTD.

本社 〒791-8043 愛媛県松山市東垣生町980番地5 TEL:(089)973-6311 (代) FAX:(089)973-6353
980-5 Higashihabu-cho, Matsuyama-city, Ehime, 791-8043, Japan Phone:089-973-6311 FAX:089-973-6353

E-mail:career@nippon-career.co.jp
http://www.nippon-career.co.jp

製品改良のため連絡なしに変更する場合があります。ご了承ください。

2017.6改訂

貴重な原料から最良の商品を。

【特許15件登録済】

マルハレスシリーズ

40年間、現場情報を蓄積し続けマシンに反映したプロセスシステム。
食品加工の最新技術で、かつてない商品作りを実現します。

商品力が飛躍的に向上

- 運転中のバンドナイフを自動で研磨・洗浄し、一定の厚みときれいな切断面を持続します。
- チルド温度帯の柔らかい肉もテンパリング不要。安定したスライスが可能です。

収益性を加味した稼働効率

- 原料の連続投入が可能。スライスした肉がコンベア上に安定して整列されるため、マシンを止めずに作業を続けることができます。
- また、タッチパネルで操作が簡単、工具を使わず分解洗浄も可能です。

圧倒的な原料歩留まり

- 個々の原料の継ぎ目付近でも確実にスライス。原料の端から端まで無駄にしません。
- ハサミ作用でしっかりスライス。引きちぎったような屑の発生を許しません。

安全性を大幅に改善

- 運転中バンドナイフは完全にカバーされており、初心者でも安全に取り扱うことができます。

操作性と商品力が驚異的に飛躍する独自の「マルハレス」構造

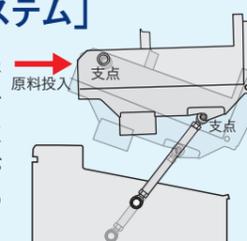
◎「バンドナイフ」の採用で 高品質・高効率なスライス作業を実現

従来の丸刃スライサーに代わり自動洗浄・自動研磨のバンドナイフを内蔵。
運転中、刃物に付着した肉カスや油分を洗い落とし、一定時間毎に自動研磨するのできれいな切断面を保ちます。また、危険箇所をカバーリングし、安全性も確保しました。



◎作業を中断せず安定操業できる 「揺動式スライスシステム」

投入口を支点とした独自の揺動構造で運転中でも原料の連続投入を可能にしました。肉箱内の原料位置も安定するため、商品の厚みが揃って向きが狂わず、原料と原料のつなぎ目部分もスライスできます。



◎初心者でもプロの盛りつけが可能な 「取り出しコンベア」

切断したスライス肉を自動で落下させるタイプのスライサーとは異なり、カット中の原料を定位置にキープする取り出しコンベアでスライス肉が整列搬送されます。誰でもその日から運転可能で、作業ストレス軽減や安全性に多大に貢献します。



日本キャリア工業スライサーラインナップ 目的に合わせた5つの選択が可能です。

簡単盛りつけに

～そのまま盛りつけるだけで美しい仕上りに～



自動洗浄 自動研磨 タッチパネル

AXD-321

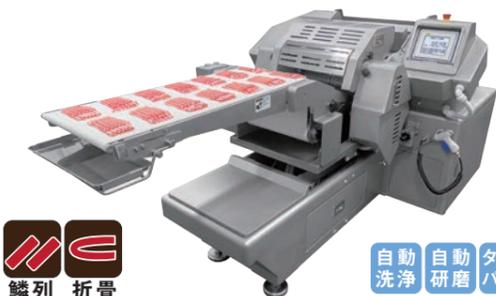


スライスした肉をふんわりと取り出します

- スライスした肉を当社独自の移送ローラーでふんわりとコンベア上に取り出します。
- そのまま盛り付けるだけできれいな切落しができ、作業効率と品質の向上が図れます。
- 小間・切落しの専用機としてご活用いただけます。

折り畳みに

～効率的な折り曲げ・鱗列に～



鱗列 折畳

自動洗浄 自動研磨 タッチパネル

AZ-341



原料を2本投入できます

豚しゃぶしゃぶを折り曲げ・鱗列

- 2本の原料を同時にスライスし、折り曲げて鱗列することができます。
- ロースはもちろん、やわらかい肉もきれいに折り曲げて並べることができます。
- 生姜焼きやとんかつなどの厚切り、ベタ出しも可能です。

小間・切落しに

～大きな原料や小間・切落しに～



自動洗浄 自動研磨 タッチパネル

AX-321



豚・小間切れも美しくスライス

牛ステーキなど大きめの原料に最適

- 牛モモなどの大きな原料や端材を大量に詰め込んで行うスライスに適しています。
- コンベア上にスライス肉を1枚1枚広げて並べたり、しわを寄せて並べたりすることができます。
- 歩留まり99%の実績を有します。

焼肉+豚ロース用に

～折り曲げなしで鱗列します～



鱗列 斜め切り

自動洗浄 自動研磨 タッチパネル

AXY-201



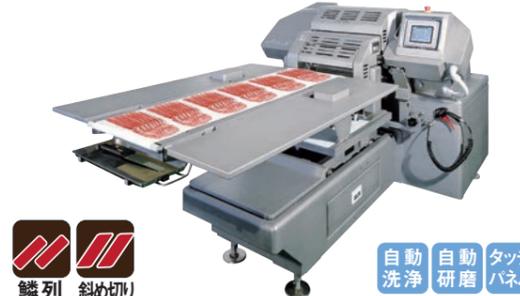
牛焼肉にも最適

斜め切りも美しく仕上がります (牛焼肉)

- 鱗列ができるスライサーです。
- シリーズ最小設計ながら、広い用途に活用できます。
- 高さ100mm×幅200mmの原料に対応可能です。
- オプションの斜め切りカセットをつければ、外バラやインサイド、豚トロのような薄い原料を斜めにカットできます。

焼肉+豚バラ用に

～バラを丸ごとシリーズ最速でスライス～



鱗列 斜め切り

自動洗浄 自動研磨 タッチパネル

AXY-300



大きな豚バラも美しくスライスします

- AXY-201を、豚ロースの代わりにバラがまるごと入るよう改造したモデルです (高さ75mm×横幅300mmの原料に対応)。
- バラのスライスにおいて、シリーズ最速の100回/分の処理能力があります。
- 斜め切り(オプション)もできます。