

E-series

EX1-32 / EY1-30 / EZ1-34



NIPPON CAREER
E-series
CATALOG

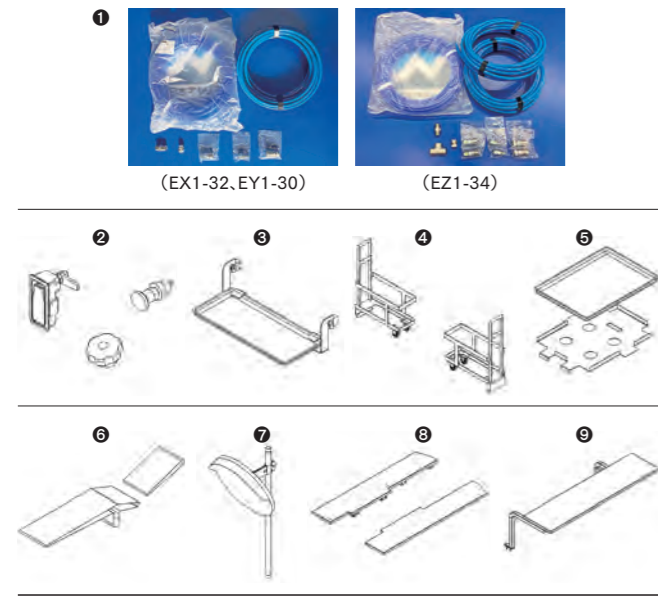
[仕様]

型式	EX1-32	EY1-30	EZ1-34 NEW
機種名	ミートスライサー		ベンディングスライサー
スライス方式	肉載部上下往復揺動		
切断刃の種類	バンドナイフ(ストレート刃)		
肉送り方式	肉押さえ板とベルトコンベアによる強制送り		
最大原料寸法	W320×H160×L600mm	仕切り有 W140×H75×L600mm 仕切り無 W300×H75×L600mm	W160×H100×L600mm×2本
スライス厚み	1~25mm		1~20mm
スライス可能品温度	-1℃~+5℃(適温+2~3℃) ※1		
スライス回数	20~60回/分(無段階切り替え)	薄切り(3mm以下) 40~100回/分(無段階切り替え) 厚切り(3mm以上) 40~70回/分(無段階切り替え)	ベンディング時 40~50回/分(無段階切り替え) ベンディングなし 30~60回/分(無段階切り替え)
ベンディング	-		二つ折り(原料の高さのセンター基準)
原料供給	連続可		
刃の研磨	間欠自動研磨装置付き		
刃の洗浄	水・エア混合噴き付け式(スクレーパ付)		
動力	AC200V 2.07kW	AC200V 2.16kW	AC200V 1.64kW
電源容量	三相200V 20A		
エア圧・量	0.5MPa以上1.0MPa以下 300リットル/分以上	0.5MPa以上1.0MPa以下 400リットル/分以上	
水	一般水道圧程度(0.2MPa以上)		
機械の大きさ	W1,416×L2,840×H1,987mm		W1,416×L2,455×H1,987mm
機械の重量	840kg	860kg	910kg

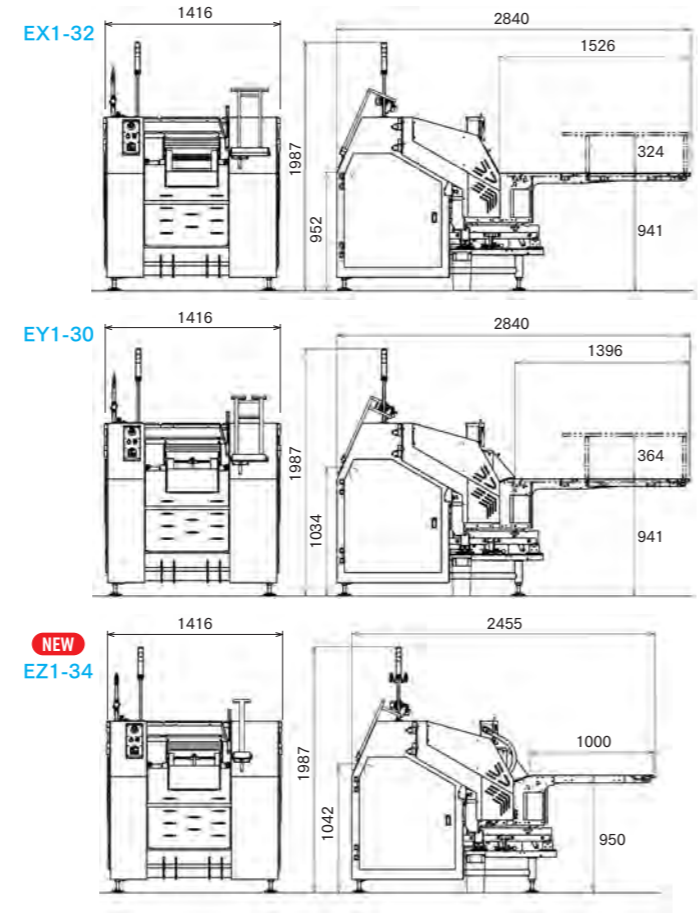
※1/温度は目安です。材料肉の硬さ、形状、肉質、厚み等により異なります。

[オプション]

① 設置用備品	エアホース、水用チューブ、継手類等
② ステンレス製部品	ノブ、ブランチャ、ハンドル等
③ コンベア受け皿	受け皿、受け皿フック等
④ タンク台車	ドレンタンク用台車
⑤ 揺動下受け皿	受け皿、テーブル
⑥ 青色搬送ベルト	供給ベルト(肉送リカセット)、コンベアベルト
⑦ ミラー	エアパイプとセット
⑧ サイドテーブル	重量:20kg
⑨ 上部補助テーブル	※EX1-32、EY1-30のみのオプション



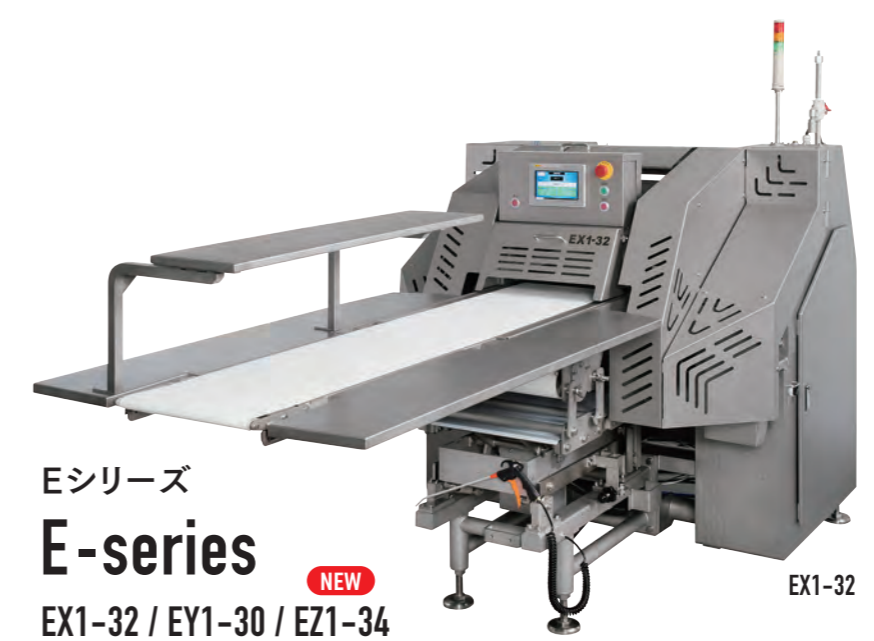
[寸法図]



「完璧」に挑戦する
Challenging "Perfection"
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

取扱店 Agent:



Eシリーズ
E-series
EX1-32 / EY1-30 / EZ1-34

EX1-32

Economy & Evolution

バリューエンジニアリングが生んだスライサー“E”シリーズ

特許多数、実績20年！

特長1 圧倒的な歩留まり

バンドナイフを自動で研磨・洗浄することにより、肉くずの発生を抑えながら最高の切れ味と美しい切断面が持続します。また、原料の温度管理が容易になると同時に、不適合品を減らし、高い歩留まりを実現します。

特長3 高稼働率を実現

マルハレスシリーズは、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、不適合品の発生等による機械の停止頻度を大幅に減らすことができます。その結果、生産ラインの稼働率が向上し、生産性が高まります。

特長2 初心者でも即戦力

タッチパネルによる設定登録機能と優れた操作性により、誰でも簡単に均一な商品づくりができます。また、スライス部分がカバーされた安全設計で、安心して操作できます。

特長4 累計1000台以上、20年以上の実績

2002年に発売され、全国の精肉プロセスセンターへ導入されています。その間、ユーザー様のご要望を取り入れ、多くの改良と多様なニーズに応じたラインナップの充実を行ってまいりました。数々の技術に支えられた“オンリーワンスライサー”です。

革新ポイント

従来機比約30%の価格低減

構造設計から製作工程までとことん見直し、部品の共通化を図るとともに、必要な機能を厳選。マルハレスの特質や精度は維持しつつ、約30%の価格低減を実現しました。

洗浄性・メンテナンス性の向上

洗浄およびメンテナンスに関するお客様のお声をもとにマシンデザインを一新。分解パーツを削減することで、洗浄やメンテナンス時の作業を簡略化しました。

IoT機能で「見える化」

スライサーをインターネットに接続し稼働情報を収集、生産状況を可視化。エラーを瞬時に検知し、トラブルの早期解決につながります。

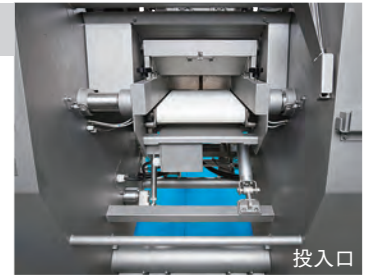
従来機(スライサー1シリーズ)からの変更点

安全カバーを集約して一体化しました

- 洗浄時の部品分解点数が約30%削減(EZ1-34:AZ-341比)されたことにより、部品の分解時間及び洗浄時間が短縮されます。

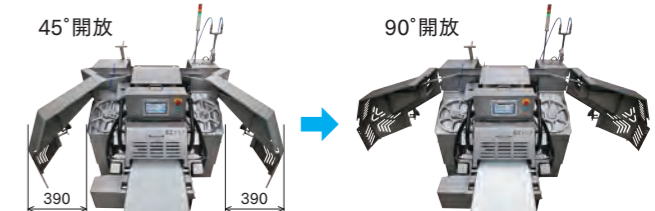
フレーム構造を見直しました

- 本体フレーム中央部を開放でき、隅々まで洗えます。
- コンベア下部フレームを開放構造としたことにより洗浄性が向上しました。
- 本体フレーム構造を見直し、本体内部に水が浸入しにくい構造になりました。



側面の安全カバーは45°で一度ロックされ、最大90°まで2段階に開きます

- 従来機並のスペースで洗浄が可能です。



EX1-32



小間・切落しに
高い歩留まり、
安定したスライス性能



EY1-30



焼肉+豚バラ用に
最大100回/分の
高い処理能力



NEW EZ1-34



スライス・
豚しゃぶに
効率的な折り曲げ・
鱗列が可能

