

超音波フードカッター

ULTRASONIC FOOD PROCESSING



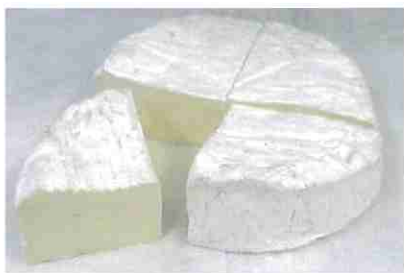
■ 超音波フードカッターの特徴

- 微細な超音波振動によりカット刃（ホーン）と食材との間の摩擦抵抗が非常に小さくなり、食材を変形させることなくきれいにカット出来ます。
- 切断時の切り粉やカスが少なく、超音波振動によって食材が刃に付着しにくいいため、清掃時間が短縮され生産性の向上に貢献します。
- 超音波の振動によるカットでピザやキッシュのような様々な食材が入った食品や、ドライフルーツなどが入ったクッキーの生地などの切り口もきれいに仕上がります。
- 食材以外にも化学繊維やゴムなどのカットも可能です。

■型崩れしやすい食品や、硬さの異なる材料が入った食品のカットなどに最適

超音波フードカッターは、1秒間に20,000万回の振動を刃に与えながら食材をカットするため、ケーキ等の型崩れしやすいものでもきれいにカットすることができ、刃に食材が付着しにくくなります。また、回転刃と比較すると切り粉が出にくく、切断面も非常にきれいに仕上がります。

■カットサンプル



■タッチパネル搭載



タッチパネルで見やすく簡単操作

ピッチ間隔が任意で決められ用途に合わせたカットが可能

生産量に合わせてコンベアの送り速度が変更可能

※一例

仕様表

型式	ALCT-160050-15
外形寸法	W1600×D500×H2010 mm
コンベア寸法	W200×L1500 mm
周波数	20kHz
最大発振出力	600W・1200W・2000W
発振制御方法	内部 / 外部信号入力
機能	プログラム保存可、ピッチ送り（1mm単位で設定可）
振幅制御	50-100%（1%単位）
入力電圧	単相 AC200V 50/60Hz

※装置仕様はお客様のニーズに合わせてオーダーメイドで製作致します。（詳細の仕様は別途お打合せ）

※製品改良の為、上記の仕様その他を予告なく変更する場合がございます。

●お問い合わせは・・・

●発売元



超音波のパイオニア

日本アレックス株式会社

本社・工場 〒277-0872 千葉県柏市十倉二348-149
TEL04-7137-2081 FAX04-7137-2083
大阪営業所 〒564-0011 大阪府吹田市岸部南1-21-8
TEL06-4860-4111 FAX06-4860-4112
鹿児島営業所 〒899-6405 鹿児島県霧島市溝辺町崎森957-10
TEL0995-73-6669 FAX0995-73-6685
ホームページ <http://www.nalex.co.jp/>
E-mail info@nalex.co.jp