

K+G WETTER



ボウルカッター

33リッター & 45リッター

ソーセージ生地製造用ボウルカッター

Certification
according to
DIN EN ISO 9001



Reg-No.
12 100 9382 TMS

ボウルカッター 33リッター & 45リッター

この2機種の K+G Wetter ボウルカッター33リッター & 45リッターのボウル容量はソーセージの小売店や小規模専門店にぴったりです。

変更可能なカッティングシステム、ナイフカバーの形状に正確に合わせたボウル形状および多段のミキシングおよびカッティング速度により、ソーセージのエマルジョンや生ソーセージの生地を生産するための完璧なカッティング、ミキシングおよび乳化を行うことができます。

機能的アドバンテージ、可能な限りの製品保証および労働の安全、高度の衛生性と非常に静かな運転を実現しています。

構造と設計

ボウルカッター33リッターと45リッターの基礎はステンレス鋼のプレートで覆われた堅牢な本体にあります。

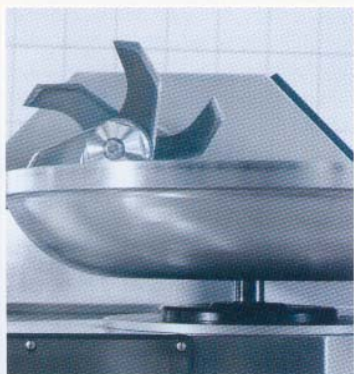
ナイフシャフトに組み込まれたベアリングとシール類は最高速度においてもトラブルフリーを確信しています。

ボウルの駆動部は強固なステンレスベアリングに接続されています。ボウルはウォームギヤにより駆動されます。

ノイズレベルは、2重構造の騒音吸収ナイフカバーと最新設計のノイズ遮断カバーにより最小に抑えられています。

本体底部はステンレス鋼で密閉されており本体は継ぎ目なしに溶接されています。

滑らかなステンレス鋼製の本体表面は簡単に素早く洗浄できます。食品に触れるすべての部品は錆びない材料でできています。欧州機械委員会の衛生面と安全技術面の要求項目についてはすべて準拠しています。すべてのボウルカッターはCEラベルが貼られています。



堅牢なステンレス製ボウル
下側部分は掃除がしやすい
ように設計されています。

カッティングシステム



標準ナイフヘッド

6枚のザックナイフで構成される標準ナイフヘッドはとても効果的で汎用性があります。このシステムは幅広い応用と際立った乳化作用を実現します。

すべてのナイフヘッドは完全なユニットとして取外すことができます。また、個々の部品として取外すこともできます。これは洗浄する際に重要な要素となります。

ボウルカッター33L、425型

HS - 手動操作方式

T2 - タッチ式キーボードスイッチ

生ソーセージ用ナイフヘッド

3枚のクレセント形ナイフを装着したナイフヘッドです。「引っ張り」カットによりすべての生ソーセージの生地生産には理想的です。



カッティング チャンバー



絹挽きエマルジョン用 ナイフヘッド

このヘッドの6枚のナイフは、特別にきめ細かい絹挽きソーセージ用のエマルジョンをカットするときに使います。

このナイフヘッドはボウルカッター45 STL のような最高の駆動部とバランスの取れたナイフシステムを持つハイスピードボウルカッター用として主に使用されます。ナイフの数とその配置により製品の質は変わってきます。

ボウルカッター45L、445 型

T2M & STL

カッティングチャンバーの形状とボウルの形状を正確に合わせることで、この独特なナイフヘッドはカッティング、ミキシングおよび乳化を完璧に行う機械として機能します。この組み合わせはグレードの高いソーセージ生地の生産に向いています。

挽肉の温度はナイフカバー内側のカッティングチャンバー内に設置されているセンサーで検出されます。この数値はたとえ生地が少量であってもデジタルで正確にディスプレイに表示されます(45Lカッター)。33Lカッターの場合はアナログ表示です。

駆動および操作



HS

ボウルカッター33L のボウルおよびナイフシャフトはそれぞれ2速で駆動されます。



TS



T2M-R

ナイフシャフトは2速のカッティングと2速のミキシングがあり、正転と逆転があります。ボウルは2速です。



STL

- ・ 省消費電力
 - ・ 初期電流のピークなし
- ナイフシャフト: 任意調整可能
40-5000rpm
- ミキシングギヤ: 任意調整可能
40-500rpm
- ボウル: 2速

タッチ式キーボード

ボウルカッター(HS タイプ以外)は鮮明で、堅牢そして洗浄しやすいタッチ式キーボードで操作されます。モデル STL は8速のナイフシャフトスピードを記憶でき、いつでも押しボタンで呼び出したり、変更したりできます。

デジタルディスプレイでナイフシャフト速度、製品温度、ボウル回転数およびカッティング時間を表示します。製品温度、ボウル回転数およびカッティング時間の自動停止の設定は STL タイプのボウルカッターには標準で、また T2M-R モデルのカッターにはオプションで可能となります。

コントロール

制御装置は機械本体に内蔵されています。別置き制御盤は必要ありません。機械は接続用ケーブル付で届けられるため、据付は簡単ですぐに運転可能となります。

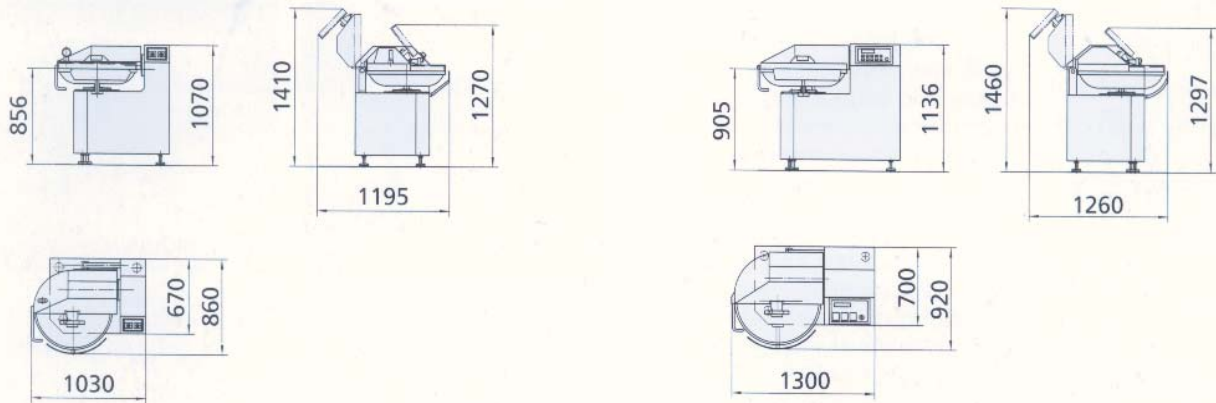


技術データ

	メインモーター KW	ナイフシャフト rpm	ミキシング rpm	ブレーカー アンペア
ボウルカッター-33L、HS/T2	4.7/6	1200/2400	—	20
425型 (オプション)	6.8/8	1500/3000	—	25
ボウルカッター-45L、T2M-R	6.8/8	1200/2400	75/150	35
445型 (オプション)	9/11	1500/3000	75/150	35
ボウルカッター-45L、STL	15	40-5000	40-500	35
445型				

すべての機種に対する電源仕様は、400V、50Hz、3相+PE; 他の電圧も可能です。

外形寸法



ボウルカッター-33L、425型

ボウルカッター-45L、445型

寸法および形状は予告なく変更される場合があります。

安全技術

静かでほとんど振動がないナイフシャフト回転、大きな投入容量のボウル、引張抵抗のない機械本体、防音構造のナイフカバー、防振構造の機械脚部、そしてノイズ遮断カバーにより、ノイズレベルは格段に下がります。運転中にノイズカバーを開けるとナイフ回転速度自動的に下がります。非常停止ボタンを押すと、緊急停止します。

ボウルカッター、チョッパー、およびミキサーに関してさらに詳しい内容を知りたい場合は当社、または当社代理店へ遠慮なくお尋ねください。

K+G Wetter そのサービス

K+G Wetter社は世界中で広く活動を行っており、技術的に十分検討され開発された機械コンセプトを掲げ、高価値の材料に科学的加工を施すことの重要性を知っている会社です。

きめ細かなコンサルティングとアフターサービスは K+G Wetter社の最優先項目です。

認定されたサービスエンジニアは迅速な対応と確かなメンテナンス作業をお約束します。

中村産業株式会社

松戸本社

〒271-0092

千葉県松戸市松戸 2 3 0 2 - 9

TEL 047-366-0123

FAX 047-365-7717

仙台支店

〒984-0038

宮城県仙台市若林区伊在字白山前45

TEL 022-390-6780

FAX 022-390-6782

札幌支店

〒063-0811

北海道札幌市西区琴似1条1-4-8-101

<http://www.nasco-jp.com>