

**カーゲーベッター**  
**K+G WETTER**



**D114mm ミートチョッパー**



**D114 & E130mm 全自動ミートチョッパー**  
**ミキサー・チョッパー**



**最大の生産性-簡単操作**



# カーゲーベッター 小規模工場向けミートチョッパー : D114mm

カーゲーベッター製ミートチョッパーはそのデザインの美しさのみならず、品質と機能の分野においても並ぶものがないと賞賛されています。このチョッパーは時間当たりの処理量が多く、またどんな種類の肉も正確にきれいに温度の上昇をほとんど伴わずにミンチします。

これらのチョッパーは EC 機械ガイドラインが求めている非常に重要な安全性、衛生性に関する要求項目に合致するよう設計されています。カーゲーベッター製ミートチョッパーは全製品 CE マークを取得しています。

機械本体は完全に密閉構造となっており洗浄の水が機械内部に入ることはありません。また、機械の底面から入ることもありません。重量感のあるステンレス製本体と平らで、滑らかな外観面は洗浄をすばやく、簡単に行えます。ホッパーとボトムプレートは本体に溶接されており、非衛生的な重なり部分はありません。食品に触れるすべての部品、たとえばフィード、ウォーム送り機構、ナイフセット、ロックリングナット等はすべてステンレス鋼で作られています。洗浄および作業衛生面の観点からはまったく問題ありません。これは滑らかな表面をしたキーボード式操作盤についても同様です。

すべてのカーゲーベッター製チョッパーには運転を容易にするためにウォームおよびナイフセット排出装置が装備されています。

また追加コストや時間のダウンタイムを削減するため保守のしやすい設計となっています。

## D114mm チョッパー

D114mm チョッパーは堅牢で高効率なチョッパーで、費用対効果に優れています。ホッパー（肉受け台）の底面は傾斜がついていて固形の材料（原料肉）が簡単に充填シャフトへ入るようになっています。洗浄水の溜まりもありません。保護板から底面まで大きく距離をとっているため作業者は原料肉を短時間で多く送り込めます。保護板は十分な洗浄ができるよう充填シャフトから簡単に引き出せ外せます。



保護板の設置位置は本体側の安全スイッチで監視しています。

ホッパー（肉受け台）の底面や側面は全周に渡って完璧に溶接されています。底面と側面のつなぎ目の角は滑らかな曲面仕上げとなっており、すずぎもし易く、また衛生面でも優れています。

D114mm チョッパーは1速または2速で運転できます。ウォームハウジング、ウォームおよびそのスピードは緻密に設計されています。原料肉はウォームによって最適な形でカッティング部へ残らず送られ、温度の上昇を気にすることなくチョップされます。仕上がりは非常にきれいです。処理量は毎分25kgまで可能です。

駆動装置はとても静かで、ステンレス製ドライブシャフトはローラーベアリングでしっかりと固定されています。ウォーム排出装置はウォームを駆動システムと分離しておりカッティングユニットも排出できます。

事故防止の手段としてウォーム駆動部にはブレーキを有し、また8mm以上の穴径を持つチョッパープレートに対して電氣的保護回路を設けています。

## D114 & E130mm 全自動ミートチョッパー

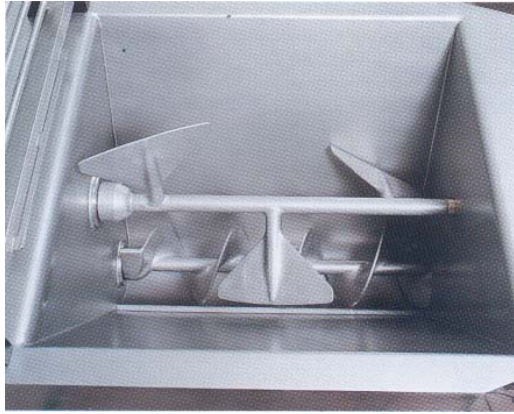


### D114&E130 全自動ミートチョッパー

D114&E130 全自動チョッパーは2速駆動装置を備えており、毎分60kgまでの高い処理能力があります。柔らかい原料肉も問題ありません。

電気チョッパーと比較するとD114&E130 自動チョッパーは機械の左側でも作業できます。充填ホッパーの底にあるフィードウォームは最初の原料肉を圧縮する作業ウォームへ移動させます。移動エリアや作業エリアおよびウォームハウジングはそれぞれの機能に合うように設計されています。製品はひとつのウォームから他のウォームへ追加的な応力を受けることなくカッティングエリアへ送られ必要な圧力を与えられます。両方のウォームは同じ方向に回転し、同じ方向へ搬送します。

搬送用の駆動軸と作業ウォームおよびミキサーシャフトはすべてステンレス製で堅牢なローラーベアリングに収まっています。作業ウォームは低いノイズレベルを保證するパワフルな駆動ベルトにより駆動されます。ギアボックスは使っていません。フィードウォームは両側をベアリングでサポートしています。



前側のベアリングを手で簡単に外すと、次にフィードウォームを取り出すことができます。

事故を未然に防ぐために、D114&E130 チョッパーは作業ウォーム駆動装置用のブレーキシステムを有し、オプションで電気式の保護安全ガードを備えられます。8mm以上の穴径のプレートを使用するときは安全ガードを義務として取り付けないといけません。ホッパーもまた電気式保護ガードで守られています。

ナイフとチョッパープレートが乾燥した状態で運転するのを防ぐために、作業ウォームは少し遅れて運転スタートします。たとえば 'GRINDING I' というボタンを押すだけで、運転開始後、製品がフィードウォームから作業ウォームの送りケースまで自動的に搬送されます。作業ウォームはこのボタンを離すまでカッピングユニットへ製品を送りません。

## D114&E130mm

### 自動ミキサー・チョッパー

D114&E130 自動チョッパーにはまた、ミキサー・チョッパーもあります。新鮮なミンチされたソーセージ肉や乾燥生ソーセージあるいはボイルソーセージなどいろいろなソーセージ肉原料をすばやく、均一に混合します。その後きれいに清潔にチョップされます。

自動チョッパーにはありませんが、自動ミキサー・チョッパーにはホッパー内のフィードウォームの上にパドル付のシャフトを具備しています。

パドルの形状は、強力でしかしながら優しく、短時間の工程で混合することを保証します。ミキシングの間、フィードウォームは逆方向に回転します。製品の流れはミキシングシャフトとフィードウォームの間で造られます。これによりミキシング工程を強化します。ミキシング工程が終了するや否や 'チョッパー' に切り替わり、ミキシングシャフトとフィードシャフトの回転方向が逆転します。フィードウォームが製品を作業ウォームへ送り、作業ウォームがカッピングユニットへ送ります。

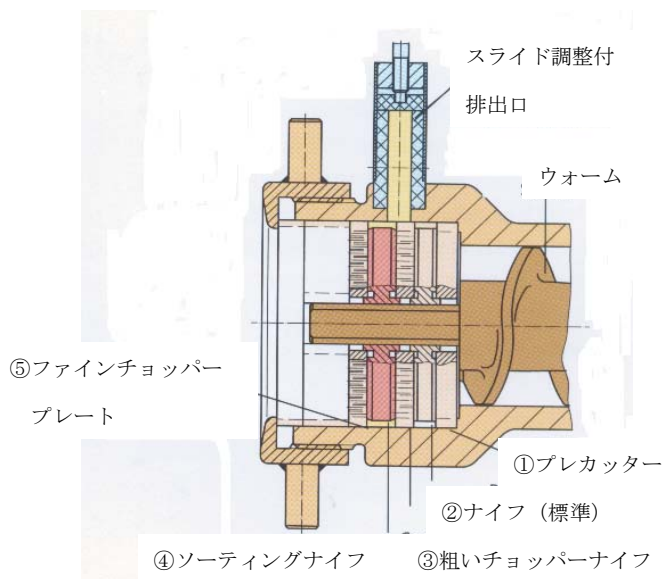
ミキシングシャフトはすばやく簡単に取り外せます。作業者は手で簡単に前側のベアリングを外し、ミキシングシャフトを取り出せます。これで自動ミキシング・チョッパーは通常の自動チョッパーとして運転できます。これは完全なベーコンをミンチするときなどに、大変有利です。

ミキシング速度とミキシング時間はディスプレイに表示されます。ミキシング時間は操作パネル上の2つのキー(ボタン)で延長したり、短くしたりできます。

D114&E130mm 自動ミキサー・チョッパーは2速の駆動装置を有しており、2つの異なるミキシングとチョッパーのスピードを可能にしています。

ミキシングシャフトとパドルもまたもちろんステンレス鋼製です。

## ソーティングデバイス(振分け装置)



すべてのカーゲーベッター製チョッパーはソーティングデバイスを装着できます。この装置はソーティングナイフを含めた 5 個のパートに分かれるカットングセットから成っています。GRISTLE(すじ、軟骨)、TENDON(腱)、SINEW(腱)ほか硬い材料はファインチョッパープレート(⑤)の前に集まります。ソーティングナイフ(④)はファインチョッパープレートからこれらをそぎ落とし、シュートを通してサイドへ移動させます。取り除かれる量は排出制御機構で任意に調整でき、適当な容器に直接集められます。

ソーティングデバイスを利用する理由は下記の5項目に大別されます。

1. **品質向上:** 原料肉は改良され、品質レベルはより高くなります。
2. **除骨レベル調整:** 取除かれるすじの量は排出量制御機構で任意に調整できます。
3. **前作業軽減:** 前作業の原料肉処理は軽減されます。
4. **洗浄性向上:** カutting装置は自動洗浄されます。詰りはありません。原料肉は簡単にCuttingユニットを通り抜け、よりスムーズにチョップされます。
5. **長寿命:** チョッパープレートとCutting装置はより長寿命で受ける応力も少なくなります。

## 安全性

すべてのカーゲーベッター製チョッパーは食肉取引組合と EC 機械ガイダンスの要求項目に準拠しています。また、下記の安全特性を有しています。

- ウォームおよびCuttingユニット用排出装置
- 作業ウォーム駆動装置用ブレーキ装置
- D114&E130 自動ミキサーチョッパー用電気式保護安全格子
- メインスイッチおよび非常停止スイッチ
- 8mm以上の穴径を有するチョッププレート用電気式保護排出ガード(オプション)

## カーゲーベッターの

## サービスプログラム

カーゲーベッター社は世界的規模で成功を収めており、先進の機械コンセプトを提供しつづけています。機械製造においては最高品質の材料を使用し、気配りの行き届いた生産体制をとっています。

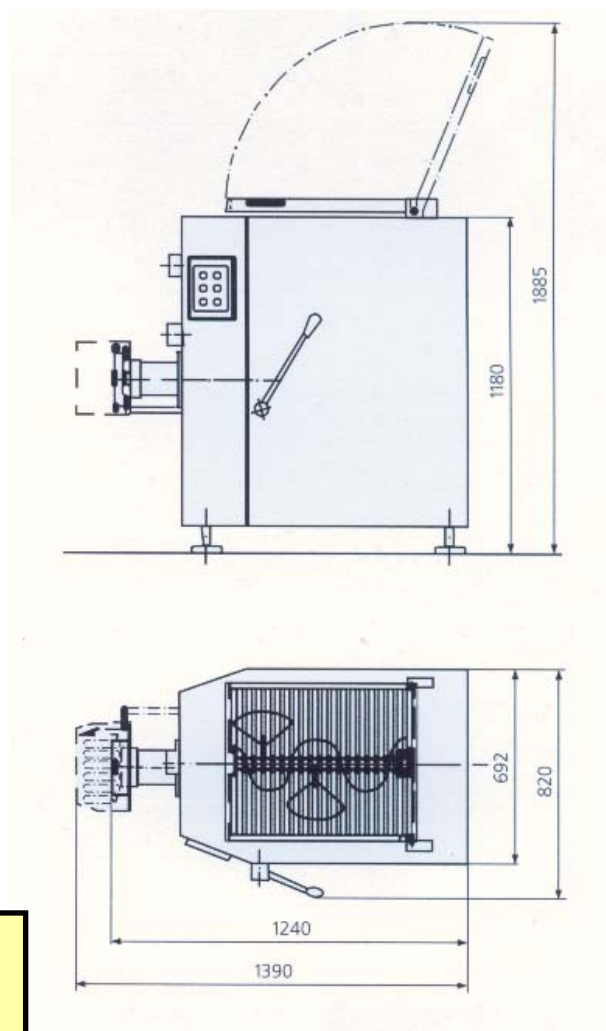
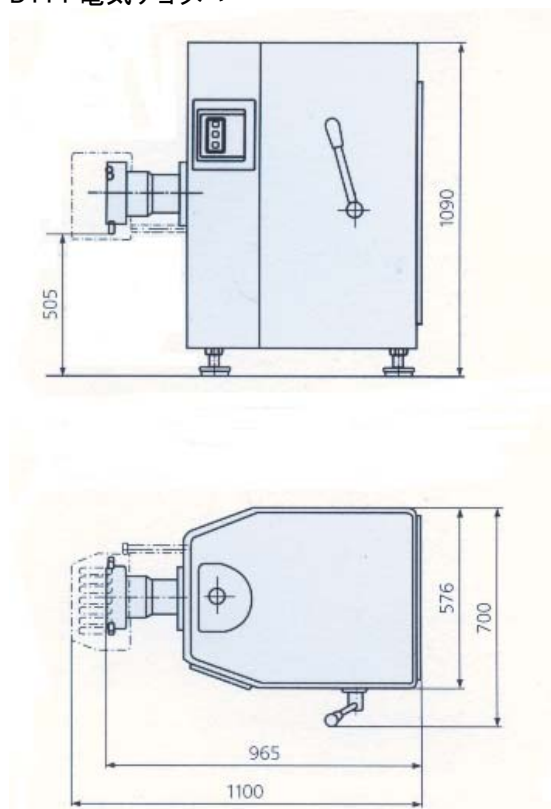
ボウルカッター、チョッパー、ミキサーを含めたカーゲーベッターの製品はすべて、新しい技術の利点を提供するばかりでなく、日々の運転における信頼性を証明し続けています。これは DIN ISO9001に準拠していることを示す証明書によって公に認められています。この証明書は品質管理がカーゲーベッターによる機械保守およびカスタマーサービスを含む活動すべての重要な部分として認められていることの証です。当社の有能なサービス技術者が提供する例外的な保守およびカスタマーサービスにより機械を購入された後も安心できる運転を保証します。

## 技術データ

	D114mm 電気式 チョッパー	D114mm 全自動 チョッパー	E130,mm 全自動 チョッパー	D114mm 全自動 ミキサーチョッパー	E130mm 全自動 ミキサーチョッパー
チョッパー プレート直径 mm	114	114	130	114	130
ホッパー容量 リットル	55	110	110	110	110
処理量 Kg/分	25	50	60	50	60
ミキシング容量 Kg	—	—	—	60	60
モーター容量 KW	5.5(4.7/6.8)	6.8/8	6.8/8	6.8/8	6.8/8

## 外形寸法図

D114 電気チョッパー



### 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>

D114&E130 全自動チョッパー

および全自動ミキサーチョッパー