

ポーションカッター



- 半冷凍(-4℃前後)原料、スライスにも対応したポーションカッター
- 4カメラシステムを搭載し、最高の定量性を実現
- preformer(専用プレス機)と連携し成形工程も同時に行うことが可能



①成形前の原料(表面冷凍)



②成形後の原料



③カット後の原料

FALCON evolution /ファルコン エボリューション

高速スライサー

- 効率・生産性を最大限に追求
- 処理量に応じたラインアップ
- 後工程の包装機までの搬送オプション



smart feeder
/スマートフィーダー

DIVIDER 660+
/ディバイダー 660+



DIVIDER startUp
/ディバイダー スタートアップ

ダイサー



・処理量・原料・温度帯に合わせた多彩な製品群



FELIX /フェリックス
・最大処理量 800kg/h



FLEXON /フレクソン
・最大処理量 1,400kg/h



ARGON /アルゴン
・最大処理量:2,000kg/h



TWISTER /ツイスター
・最大処理量 3,500kg/h
・-2℃製品まで対応



TWISTER SP /ツイスターSP
・最大処理量 3,500kg/h
・半自動/自動製品投入対応
・-2℃製品まで対応



TWISTAS /ツイスタス
・最大処理量:4,000kg/h
・-2℃製品まで対応



TWISAN /ツイザン
・最大処理量:4,500kg/h
・-6℃製品まで対応



AVITOS /アビトス
・最大処理量:2,000kg/h
・-18℃製品まで対応



CASAN 200 /ケイザン
・最大処理量:3,000kg/h
・チーズ専用機



NASCO Corporation

NASCO株式会社

〒271-0092 千葉県松戸市松戸2302-9
TEL:047-366-0123 www.nasco-jp.com
sales@nasco-jp.com



当社ホームページへは
こちらから

2022年1月 初回発行