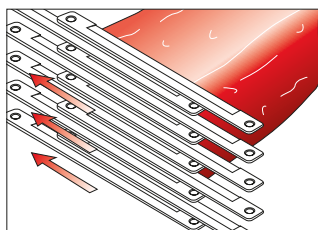


FLEXON /フレクソン

FLEXON: ユーザーの要望を一台に集約したダイサー

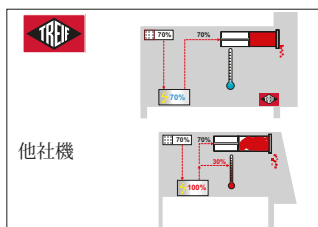
FLEXONは、様々な製品に対応でき、中小規模の工場、及びケータリングビジネスにおける処理ニーズに適しています。肉、ソーセージ、チーズなどのダイスカットだけでなく、シュレッドチーズや野菜のスライスも出来ます。最長550mmの製品を投入でき、最大処理量は1,400kg/時間です。



特徴的なデュアルストローク、2パートグリッドシステムが、正確なダイスカット&細切りを実現。カット時の圧力を減らすことで、よりデリケートな原料もカット可能にします。



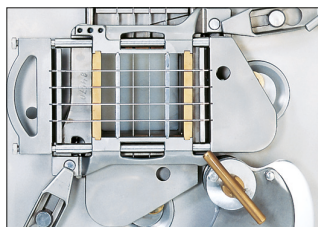
FLEXONの処理例一覧:
牛肉のダイスカット



カット圧に応じて油圧を制御するDHS(ダイナミック油圧システム)を搭載。常に適切な油圧で原料を処理することで熱による製品へのダメージを抑え品質を保ちます。



シュレッドチーズ



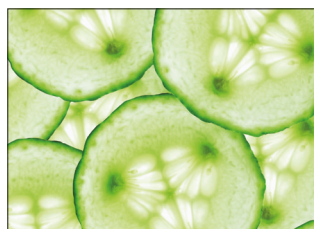
マシンが起動すると、すぐに駆動し同期を開始します。ブレード部とグリッドセットの距離を短くした「シザースカッピング」により、高品質なカッピングを実現しています。



豚肉の細切りダイスカット



スライドセパレーターが曲線軌道で動くことにより、より効率的なチャッパへの原料投入を実現します。



キュウリのスライス

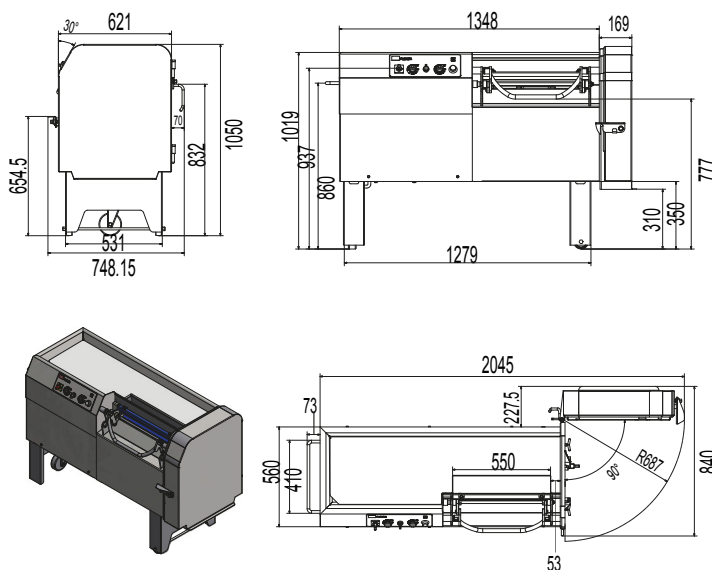


簡単で効率的なオペレーション

プレ充填チャンバーと送りチャンバーが同じサイズになっているので、次に処理する製品を事前に準備出来、効率UPかつ操作性が良好です。

テクニカルデータ:

| | |
|---------------|--|
| 最大処理量 | 最大1,400 kg/時間 |
| カット厚さ | 0.5-32 mm |
| 機械寸法(長さ/幅/高さ) | 1,517/748/1,050 (mm) |
| 電源 | 1.2 kW |
| グリッド幅 | 4/5/6/8/10/12/ 14/16/20/24/ 32/48 (mm) |
| 機械重量 | 約 230 kg |
| 原料に応じた付属品 | 応相談 |



上図数値の単位: mm



グリッドセットの種類が豊富なので、異なるサイズのキューブをダイスカット出来ます。最小キューブサイズは4mmです。



特定原料に特化したディスクを提案出来ます。
(例:ハムやソーセージなど)



他にも、サラミやソーセージスライスに適したディスクを展開しています。シチューの具、ピザトッピング等をターゲットに出来ます。

主な導入メリット:

- シンプルなマニュアルオペレーション
- 広いカットチャンバーにより、高い処理能力を実現
※550 x 96 x 96 (mm)
- ナイフをチャンバーの蓋として活用し、処理前に原料を最適な形状に成形。(Automatic pre-pressing system)
- プレ充填チャンバーにより、処理時間を短縮
- 連続または間欠カッティングを選択可能。工程に合わせたフレキシブルな操作を実現
- 人間工学を取り入れた親切設計で、オペレータの作業性、洗浄性を向上
- DHS(ダイナミック油圧システム)が熱による製品へのダメージを抑制



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