

Vacuum Bowl Cutter バキュームボールカッター

K+G WETTER
Built-in success

- 容易な操作性と優れた生産性
- CEマーク取得し安全性に優れた設計
- 堅牢で高品質な機械構造
- 衛生面に優れた完全密閉のステンレス製
- 高効率なモーターを使った高速カッティング
- 真空技術により安定した生産利益



長い年月使用できる重量感あふれる歪みのない機械製造

機械本体ベースは、経年変化の少ない安定した1つの鋳造品から構成され、ステンレス鋼でコーティングされています。このような機械構造により振動がなく、安定感とスムーズな運転を可能にします。電気制御部は機械に内蔵されています。

卓越したナイフシャフトとボウル回転制御

機械の心臓部に高効率のモーターが設置されています。ナイフシャフトの回転速度とボウルの回転速度の変速が可能です。通常のカッターの約2倍の変速領域を有しており、これにより多種多様な生産性を実現します。専用に開発されたナイフ形状により個々のレシピを用いて最適な生産を行うことができます。

省エネルギートルクレンチにより、素早く、安全にナイフ交換を行うことができます。ナイフも簡単かつ正確に調整ができボウルとナイフの距離を最小にすることで、滑らかで細かなソーセージの生地を作ることができます。

真空技術によって品質の向上と安定した生産利益を生み出します

真空カッターのカバーは30トン以上の圧力がかかるため、特殊な形状で製作されています。

歪みのない本体と合わせて、完全な真空状態を維持できるよう設計してあります。そしてこれらは1本のパッキンで密封されており真空の強さは操作盤で設定できます。標準装備の自動レベリングシステムにより、設定値は一定に保持することができ製品の品質は常に安定することを保証します。

真空状態にすることにより、食肉細胞の容積も増加し、効果的なカッティングが実現します。気泡や退色もなく仕上がった製品は、心地よく歯ごたえがあり、見栄えもよく日持ちします。

バキュームカッターの種類と仕様

機種名	モーター容量	ナイフ軸回転数	ミキシング回転数	ボウル容量	ボイルソーセージの最適バッチサイズ	ソーセージの最適バッチサイズ	生ソーセージの最適バッチサイズ	機械重量
VSM 65 T2M-R	13/16kw	1,500/3,000min ⁻¹	75/150min ⁻¹	65L	52 kg	46 kg	29 kg	1,150 kg
	15/20kw	1,500/3,000min ⁻¹ option 1,800/3,600min ⁻¹						1,180 kg
VSM 65 STL	23kw	40/500min ⁻¹	40/500min ⁻¹	65L	52 kg	46 kg	29 kg	1,150 kg
VSM 120 T2M-R	31kw	1,800/3,600min ⁻¹	75/150min ⁻¹	120L	96 kg	84 kg	54 kg	1,630 kg
	40kw							
VSM 120 STL	46.5kw	40/4,400min ⁻¹	40/500min ⁻¹	120L	96 kg	84 kg	54 kg	1,630 kg
VSM 200 STL	90kw	40/5,000min ⁻¹	40/500min ⁻¹	200L	170kg	160kg	95kg	5,100kg
VSM 360 STL	150kw	40/4,000min ⁻¹	40/500min ⁻¹	360L	290kg	280kg	160kg	7,500kg
VSM 550 STL	173kw	40/3,600min ⁻¹	40/500min ⁻¹	550L	467kg	440kg	261kg	8,700kg



◆ ZACK-knife
万能タイプ



◆ SICHEL-knife
生ソーセージ用

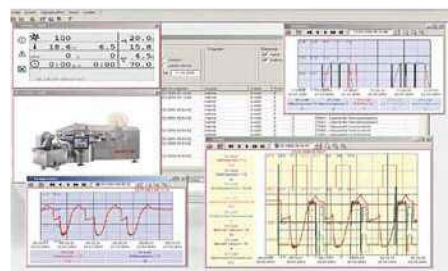
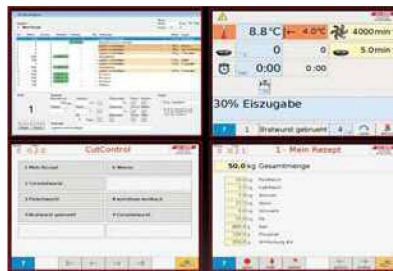


◆ STRAIGHT-knife
ファインエマルジョン用

Cut Controlで生産品質向上とCUT VISIONで生産管理



**Cut
vision**
CutControl
Die Programmsteuerung



Cut Control（操作盤）には、製造不良の防止策として温度計、ボウル回転数及びタイマーが標準装備されています。カッターの工程は、機械上またはPC上でカッティング工程をプログラミングして最適化されます。原料のパラツキに対して、品質を一定に保つように、Cut Controlで補正することができます。

VCMシリーズは自己診断機能システムが装備されていて、各種の機能を常に監視しています。

Cut Visionソフトウェア（オプション）を導入することにより、通常のPCネットワーク上にて集積できます。そのソフトウェアプログラムはPC上で動作し、関連するすべての生産データを記録し管理します。これによりトレーサビリティとHACCPシステムを実現します。



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4月 改訂