

MCシリーズ

マイクロカットは多くの加工食品や化学品等の分野において原料の温度上昇を最低限に抑え切断・粉碎・乳化を最も経済的な方法で行うことができる最新鋭の機械です。

製品が硬いか柔らかいか、冷凍か解凍か、プロセスが連続かバッチかに関係なく最高の結果を達成できます。



機種	製品容量 (Kg/h)	ドライブ (kW)	カッティング システム	漏斗サイズ (L)	重量 (kg)
MC 15 (縦型)	1,200	7.5/11	シングル	40	130
MCH 10 (横型)	600	7.5	シングル	90	180
MCH 20 (横型)	1,200	15	シングル	120	180
MCH-D 20 (横型)	3,000	30	ダブル	120	460
MCH 150 (横型)	4,500	30	シングル	150	760
MCH-D 150 (横型)	4,500	30/55	ダブル	150	760
MCH-D 180 (横型)	6,000	55/90	ダブル	250	1200



当社ホームページ



NASCO株式会社

NASCO Corporation

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

Stephan

プロセスチーズ
ピューレ
ソース
ガナッシュ
ミートエマルジョン
野菜グラインディング
スープ&ソース

etc.



UMシリーズ

UMシリーズはオールインワンの機械です。

小中型



テーブルトップやキャビネット
床置き型の機種があります。

ショコラやクリームチーズ
レシピの開発やテスト、研究開発施設などに最適です。



UM 24

機種	ボウル容量 (L)	最大バッチサイズ (L)	最高使用温度 (°C)
UMX 5	5	2.5	95
UM 12	12	7	95
UM 24	24	18	95
UM 44	44	30	95
UM 60	60	40	95
UM 74	74	55	95



小中型(ダイレクトスチーム)



UMX 5S

直接蒸気噴射により
製品を125°Cまで素早く加熱できます。

間接的な加熱より効率的で
正確な精度で加熱を終わらせる事ができるので
味・色・栄養価などの品質の保持にも効果的です。

機種	ボウル容量 (L)	最大バッチサイズ (L)	最高使用温度 (°C)
UMX 5S	5	2.5	110
UMSK 24	24	18	95/125
UMSK 60	60	40	95/125



大型(ダイレクトスチームも選択可)



UMSK130

最大2kgまでの
バターやチーズ等の原料を処理できる
産業規模の万能マシンです。
製品は、排出バルブを介して排出することも
高粘度の製品はボウルを傾けることによって
排出することもできます。

機種	ボウル容量 (L)	最大バッチサイズ (L)	最高使用温度 (°C)
UM 130/UMSK 130	130	90	95/125
UM 200/UMSK 200	200	170	95/125



プロセスチーズ、マヨネーズ
ドレッシング、ソース、化粧品 etc.



カッター、ミキサー、乳化機、混合機、ドウミキサーなど
多様な機能を持ち、加工食品や化学品等の分野において
原料の切断、混合、乳化、粉碎、加熱、殺菌、滅菌冷却、真空
除湿等の各工程を組み合わせることにより
原料を均一に加工することが可能です。

