

E TRANSLICER® カッター

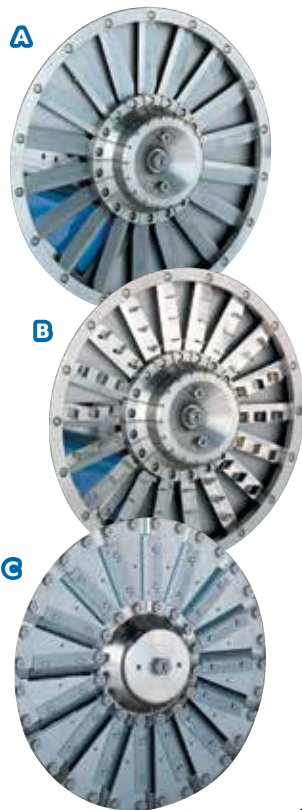
長めの食材を様々な形状にカットするスライサーです。

E TRANSLICER カッター(METRS)は葉野菜の場合直径101.6mm(4インチ)、硬質な原料の場合は152.4mm(6インチ)までカットすることができます。オプションの様々なベルトを使用することで原料に合わせたより良い搬送(投入)が可能です。

交換可能なステンレスカッピングホイールは、スライシングホイール、マイクロスライスホイール(特許製品)、ジュリアンホイールです。カッピングホイールとフィードベルトスピードと、刃数、ピッチ間、ナイフタイプの組み合わせによりサイズとカット数が決まります。マイクロスライスではキャッサバやタロイモといった原料を薄くチップスの様にカットすることができます。本機は連続生産を考慮しております。



カット形状



A. スライシングホイール

ストレート及びクリンクスライス:

0.8-76.2 mm (1/32 - 3インチ) クリンクスライス: インチ辺り4-2/3波、深さ1.6mm (1/16インチ)

B. ジュリアンホイール

ジュリアンカットレンジ: 12.7 x 12.7 mm - 50.8 x 50.8 mm (1/2 x 1/2インチ - 2 x 2インチ)

C. マイクロスライスホイール

ストレートスライス:

0.5 - 6 mm (0.020 - 0.240インチ)

クリンクスライス: 厚み1.8mm (0.069インチ)、インチ辺り3-1/3波、深さ2.0mm (0.080インチ)

楕円形シュレッド: 本シュレッドは楕円形断面となります。カット面厚み3.2mm (0.125インチ)、幅6.4mm (0.250インチ)

ジュリアンストリップ: 薄い原料素材から様々なジュリアンストリップカットが可能です。詳細はアーシェルジャパンまでお問い合わせください。

1 アスパラガス
38.1 mm (1-1/2) カット

2 人参
3.2 mm (1/8インチ) クリンクスライス

3 長ネギ
6.4mm (1/4インチ) スライス

4 レモン
3.2 mm (1/8インチ) スライス

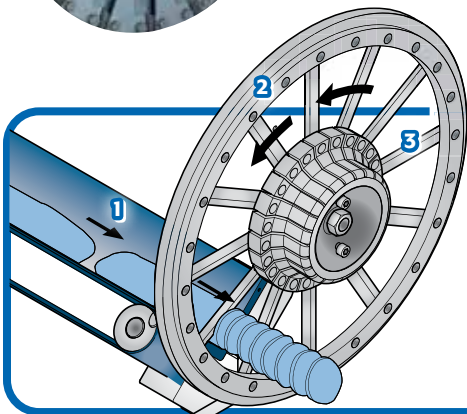
5 パプリカ
6.4mm (1/4インチ) スライス

6 サラミ
3.2 mm (1/8インチ) クリンクスライス

7 プランテン(料理用バナナ)
2.0 mm (0.080インチ)

8 ズッキーニ
4.8mm (3/16インチ) スライス

カット方法まとめ



1. 搬送ベルト
2. スライシングホイール
3. スライシングナイフ

E TRANSLICER® カッター


寸法及び重量は機械構成により変動することがあります。

長さ: 2560 mm(100.78インチ)
 2978 mm(117.26インチ)
 準備作業台使用時

幅: 897 mm (35.31インチ)

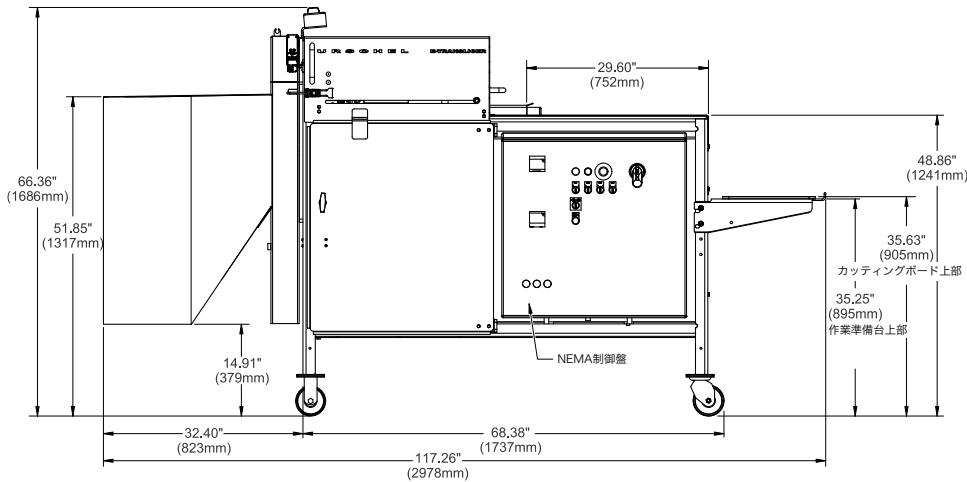
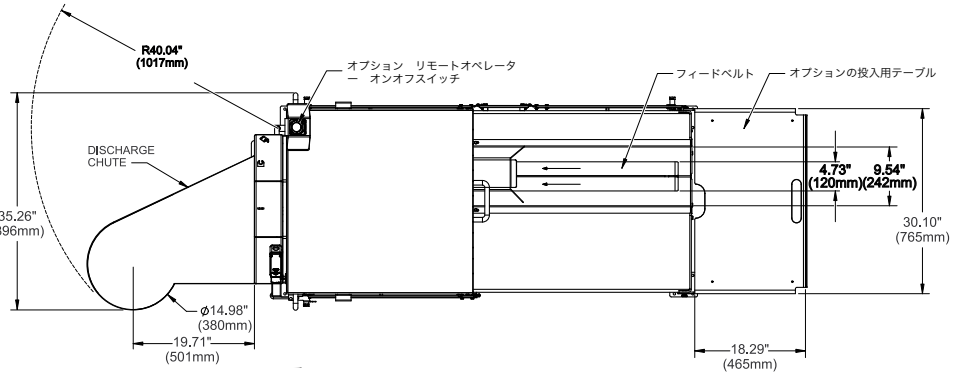
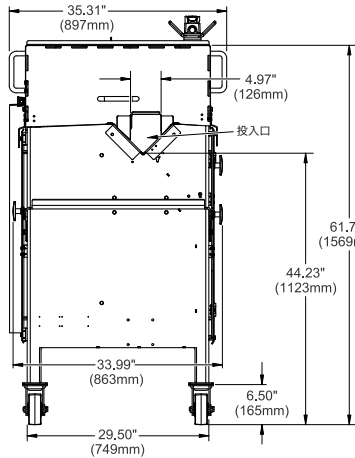
高さ: 1569 mm (61.79インチ)
 1686 mm(66.36インチ)
 準備作業台使用時

総重量: 560 kg (1300 lb)
 カuttingホイールモーター: 3 HP (2.2 kW)
 搬送ベルトモーター: 1 HP (0.75 kW)

 E TranSlicerはNSF (National Sanitation Foundation) 国際認証バージョンに対応。



規格及び寸法



是非テストをさせていただきます。


テストカットの日程はアーシェルジャパンまでご相談ください。



URSCHEL®

The Global Leader in Food Cutting Technology

<http://www.urschelj.co.jp> | order@urschelj.co.jp

®E TranSlicer, TranSlicer, Microslice, アーシェル社ロゴはUrschel Laboratories, Inc.の登録商品です。
 十 TranSlicerシリーズは米国特許6148702, 6460444, 6792841, 6920813, 8104391及び欧州、海外特許により保護されています。
 B Microsliceホイールは米国特許6148709, 7178440, 7721637, 8033204及び欧州、海外特許により保護されています。
 E TranSlicerはNSF (National Sanitation Foundation) 国際認証バージョンに対応。