

MODEL M6ダイサー

コンベア供給式で肉や板状の原料を2段カット、及びシュレディングするダイサーです。

Urschel Model M6は、さまざまな製品を一定の厚さからダイシング、ストリップカット、またはシュレディングするために設計されたコンベア供給式ダイサーです。適度に解凍された冷凍品、冷蔵品、または熱調理された牛肉、豚肉、鶏肉のカットに理想的で、葉物野菜やベーカリー/スナック製品にも適しています。硬い製品の最大投入サイズは1インチ(25.4 mm)になります。

一般的な用途には、葉物野菜、ベーコン、牛肉、ジャーキー、ブラウニー/スポンジケーキ、鶏肉、昆布、ペットフード、豚皮、シーフード、大豆たんぱく加工物、ひき肉、ブロック肉、及びさまざまなベーカリー/スナック類があげられます。フィードオプションには、投入を補助するためのガイドや、角度付き抑えガイド等があります。



カットの種類

ダイス

さまざまなサーキュラーナイフの間隔の選択とさまざまなクロスカットナイフスピンドルを組み合わせることで、多くのサイズのカットが可能です。

- ・ **サーキュラーカット:** 5/32インチから1-1/2インチ(3.2から38.1 mm)
- ・ **クロスカット:** 1/8インチから3インチ(3.2から76.2 mm)標準サイズ、代替ギアリングで最大5.66インチ(144 mm)まで可能

ストリップカット

ストリップカットは、クロスカットナイフスピンドルアセンブリまたはサーキュラーナイフスピンドルアセンブリのいずれかを取り外すことで、さまざまな幅で行うことができます。ストリップの最終的な厚さは元の製品の厚さと同じです。

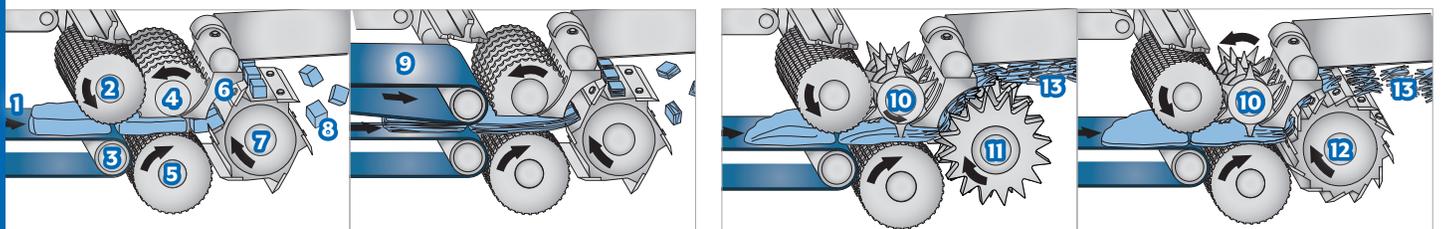
シュレッド

肉製品をシュレッド状にするには、クロスカットナイフスピンドルをシュレディングスピンドルに置き換えます。シュレッドの長さは、投入原料である肉の繊維方向とサーキュラーナイフスピンドルの使用によって調整できます。最終製品には多くの条件が影響を与える可能性があります。詳細についてはアーシェルジャパン(株)迄お問い合わせください。



- | | |
|---|--|
| <p>1 ビーフジャーキー
3/4 x 1-1/4"
(19.1 x 31.8 mm)</p> <p>2 ブラウニー
1/2 x 1/2インチ
(12.7 x 12.7 mm)</p> <p>3 鶏肉(調理済み)
細かいシュレッド</p> <p>4 鶏胸肉(調理済み)
1 x 1インチ
(25.4 x 25.4 mm)</p> <p>5 ベーコン
1/4 x 3/8インチ
(6.4 x 9.5 mm)</p> | <p>6 魚(半解凍)
3/4 x 1-1/4
インチ(19.1 x 31.8 mm)</p> <p>7 ケール
1 x 1インチ
(25.4 x 25.4 mm)</p> <p>8 ピタチップ
2 x 2インチ
(50.8 x 50.8 mm)</p> <p>9 プロシュート
1-1/2インチ
(38.1 mm)
ストリップ</p> |
|---|--|

カッティング概要



ダイシング

1. フィードベルト
2. フィードロール
3. ドライブロール
4. サーキュラーナイフ

トップベルト付きダイシング

5. フィードドラム
6. ストリッパープレート
7. クロスカットナイフ
8. ダイス製品

シュレディング

9. フィードベルト
10. フィードスピンドル
11. シュレッドスピンドル
12. 非鋭利なナイフ
13. シュレッド製品

MODEL M6ダイサー

測定値と重量は、機械の構成によって異なる場合があります。

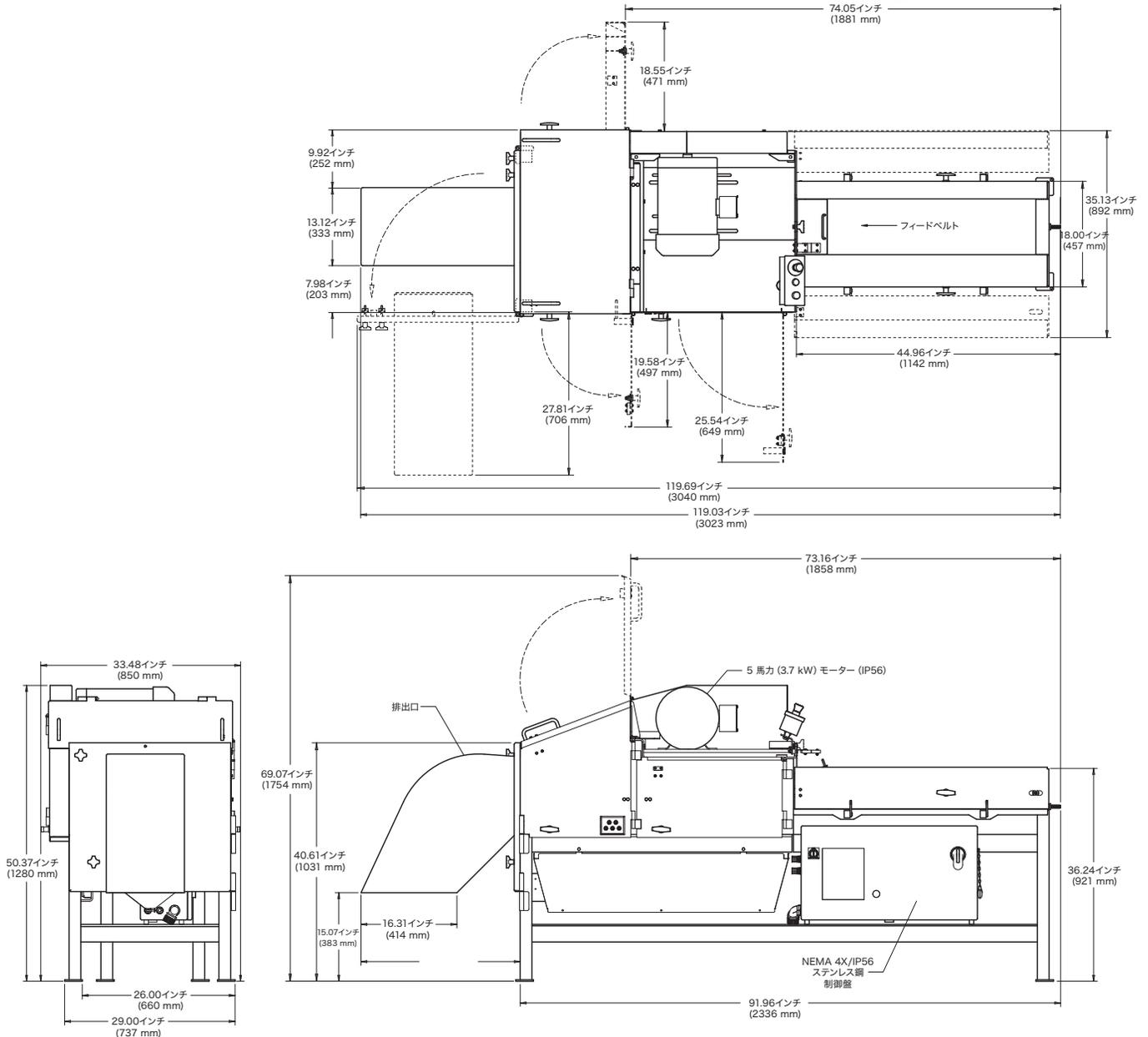
長さ:.... 119.03インチ (3023 mm) 正味重量:....1642ポンド (745 kg)

幅:..... 33.48インチ (850 mm) モーター:.....5または7.5 馬力

高さ:.... 50.37インチ (1280 mm) (3.7または5.6 kW)



仕様及び寸法



アーシェルジャパン株式会社

〒116-0001

東京都荒川区町屋1-38-16

Jプロ町屋ビル別棟

TEL:03-5901-7800/ FAX:03-3810-5110



URSCHEL JAPAN

アーシェルジャパン株式会社

www.urschelj.co.jp/ | order@urschelj.co.jp