

MODEL N

均一な粉砕を実現するグラニューレーターです。

Model Nは、ナッツ、クッキー、クラッカーなどを粒状にしたり、ブルーベリー、クランベリー、レーズン、エンドウ豆など冷凍またはドライな野菜や果物を均一に粉砕します。ゲート、フィードロール、及びストリッパープレートは製品のサイズ変更に応じて調整可能です。製品を叩いたり刻んだりするのではなく、切断することで微細な粒子が少なくなり、より狭い粒度分布に収めることが可能です。

Model Nは、シンプルな操作性で連続生産が可能です。又清掃とメンテナンスが容易に行えるよう設計されています。目的の最終製品寸法に応じて、粒子サイズを小さくする際のゲート、ストリッパープレート、フィードロールの再調整が容易に行えます。



カットの種類

均一粉砕:

3/32インチから3/8インチ
(2.4 mmから9.5 mm)



1 アーモンド:
1/8インチ(3.2 mm)



2 グラハムクラッカー:
3/16インチ(4.8 mm)



3 ピーカンナッツ:
5/16インチ(7.9 mm)



4 ピスタチオ:
1/8インチ(3.2 mm)

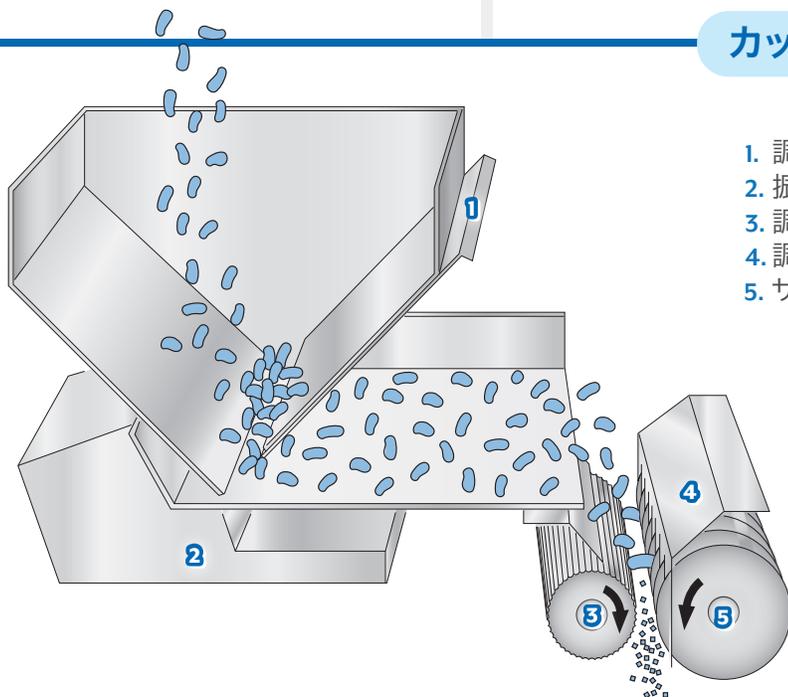


5 エンドウ豆



6 クルミ:
1/4インチ(6.4 mm)

カットの概要



1. 調整可能なゲート
2. 振動フィーダー
3. 調整可能なフィードロール
4. 調整可能なストリッパープレート
5. サーキュラーナイフ

MODEL N

機械の構成によって測定値や重量は異なる場合があります。

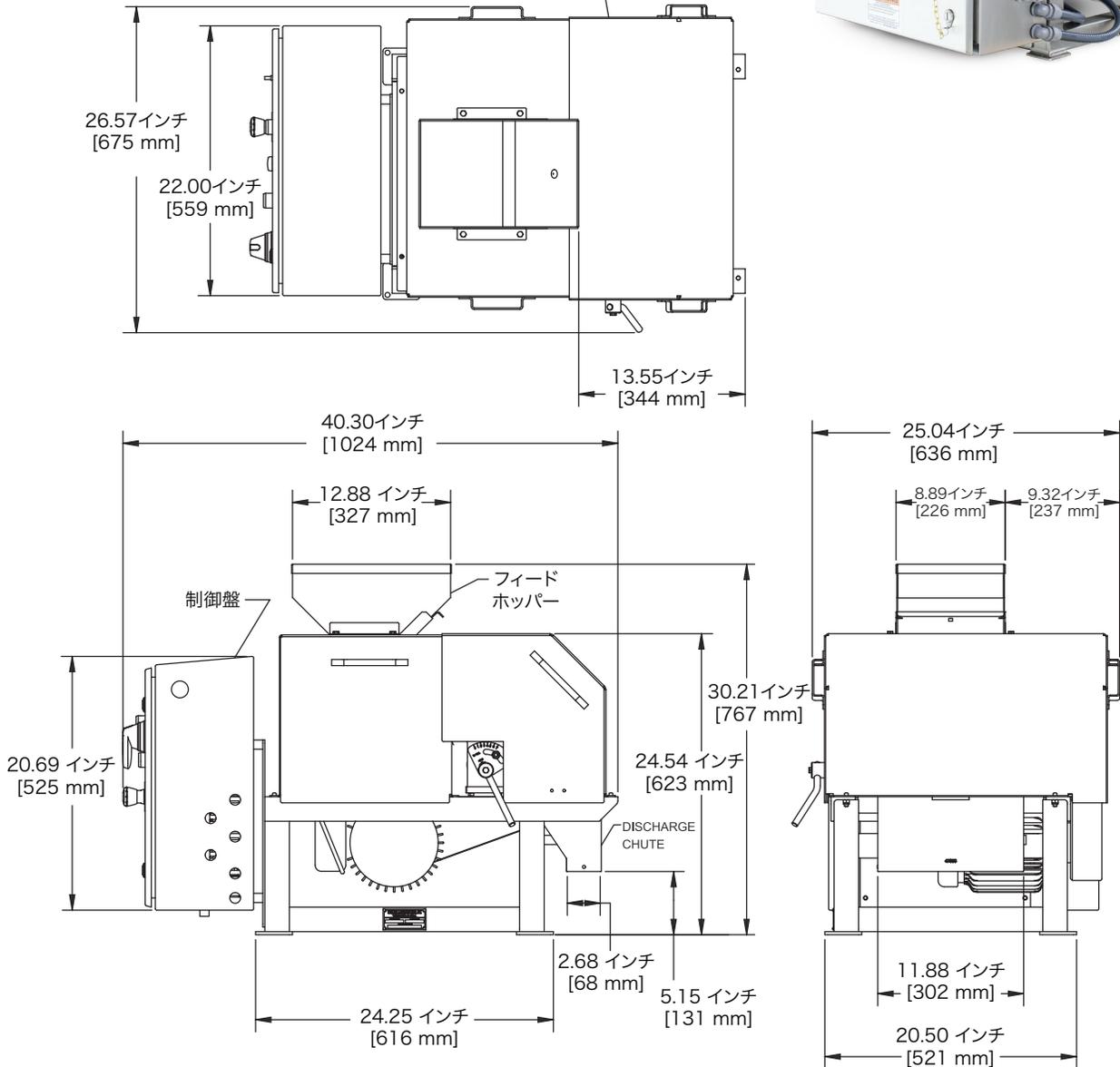
長さ:.....40.30 インチ (1024 mm) 正味重量:....450 ポンド (204 kg)

幅:.....26.57インチ (675 mm) モーター:.... 3/4 馬力 (.56 kW)

高さ:.....30.21インチ (767 mm)



両方のエンクロージャーは清掃のために持ち上げることができます



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