

SPRINT 2® ダイサー

様々なご要望にお応えするダイサー/ストリップカッター/シュレッダーです。

SPRINT 2® ダイサーは、最大で6.5インチ(165 mm)の寸法の原料を投入することができます。3 馬力(1.5 kW)のモーターでVFD(インバーター)またはソフトスターターが装備されたスペック、又はコスト効率の良い選択肢として1.5 馬力(1.1 kW)のソフトスターターが装備されたスペックいずれか選択可能です。途切れることなく生産する為に、連続運転が可能です。

カット機構部は駆動部と完全に分離されています。丸型フレームは、衛生的なデザインで清掃の容易さを実現します。サーキュラーナイフとクロスカットナイフのスピンドルを取り外すことで、スライス加工のみにすることも可能です。スライスの厚さ、クロスカット、サーキュラーナイフのスピンドルを調整することで、2段または3段のカットが可能になり、ダイス、均一な粉碎、またはストリップと様々な形状のカットを実現します。様々なシュレッドも対応可能です。クロスカットナイフのスピンドルは他のカット部品と連携し原料が移動する過程で高精度、且つコンパクトなカット機構を形成します。



カットの種類

フラットまたは波状スライス

1/16 - 1インチ (1.6 - 25.4 mm)

ダイス/均一な粉碎/ストリップ

2段及び3段のカットは、スライスの厚さ調整、サーキュラーまたはクロスカットスピンドルの調整または取り外しを伴います。

サーキュラーナイフカット:

1/8 - 3インチ (3.2 - 76.2 mm)

クロスカットナイフカット:

3/32 - 1インチ (2.4 - 25.4 mm)

クロスカットナイフの波状カット:

(深さ.076インチ (1.9 mm)): 9/32 -

9/16インチ (7.1 - 14.3 mm)

クロスカットナイフのディープ波状カット:

(深さ.125 - .145インチ (3.2 - 3.7 mm)):

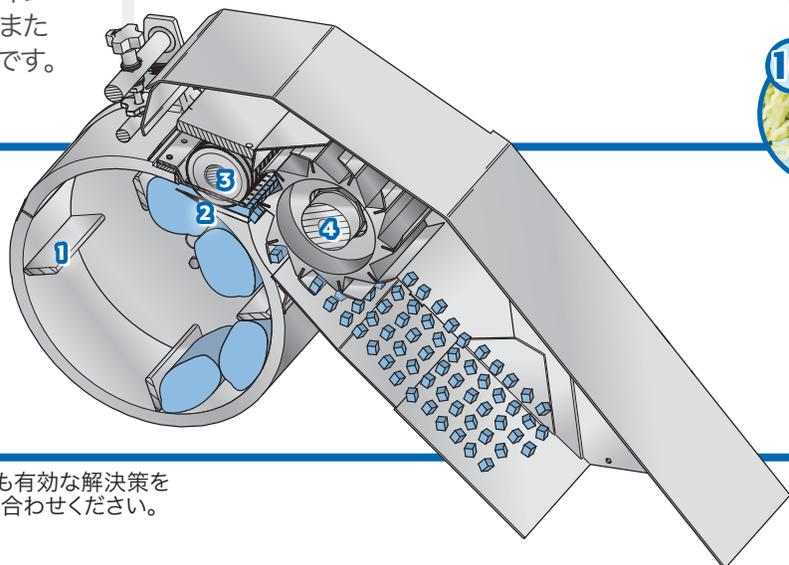
3/8 - 1/2インチ (9.5 - 12.7 mm)

シュレッド

細かい、中程度、粗いシュレッドは、クロスカットナイフスピンドルの代わりにシュレディングディスクスピンドルを使用して、温かいまたは冷えた調理済み肉製品で加工が可能です。

カッティング概要

1. インペラーパドル
2. スライシングナイフ
3. サーキュラーナイフ
4. クロスカットナイフ



- | | | | |
|----------|---|-----------|---------------------------------------|
| 1 | チョコレートチップ
クッキー
大きな粒状 | 6 | ポテト
3/4インチ
(19.1 mm) ダイ
ス |
| 2 | ハム
3/8インチ
(9.5 mm) ダイ | 7 | サーモン
3/4インチ
(19.1 mm) ダイ |
| 3 | マッシュルーム
1/8 x 1/8 x
1/4インチ (3.2 x
3.2 x 6.4 mm)
ダイス | 8 | ストロベリー
1/4インチ
(6.4 mm) ス
ライス |
| 4 | オニオン
1/4インチ
(6.4 mm) ダイ | 9 | トマト
1/4インチ
(6.4 mm) ダイ |
| 5 | ピーマン
1/8 x 1/8 x
1/4インチ
(3.2 x 3.2 x
6.4 mm) ダイ | 10 | ズッキーニ
波状 |

SPRINT 2[®] ダイサー

測定値と重量は機械の構成により異なる場合があります。

長さ:.....70.31インチ (1786 mm)

幅:.....58.30インチ (1481 mm)

高さ:.....60.95インチ (1548 mm)

正味重量:.....1000ポンド (454 kg)

モーター:

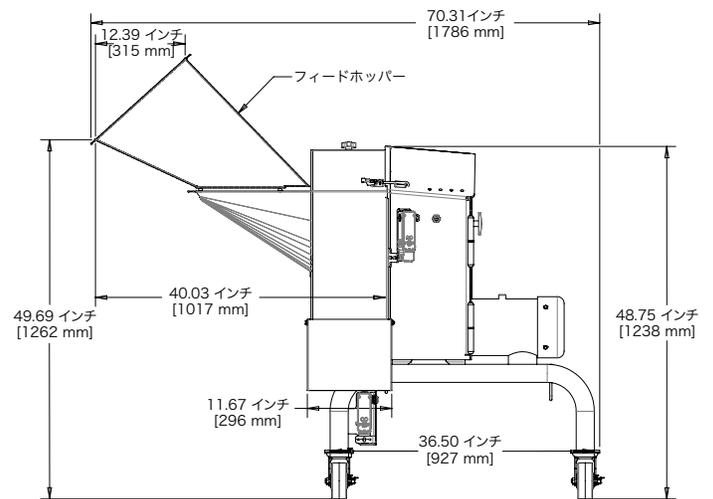
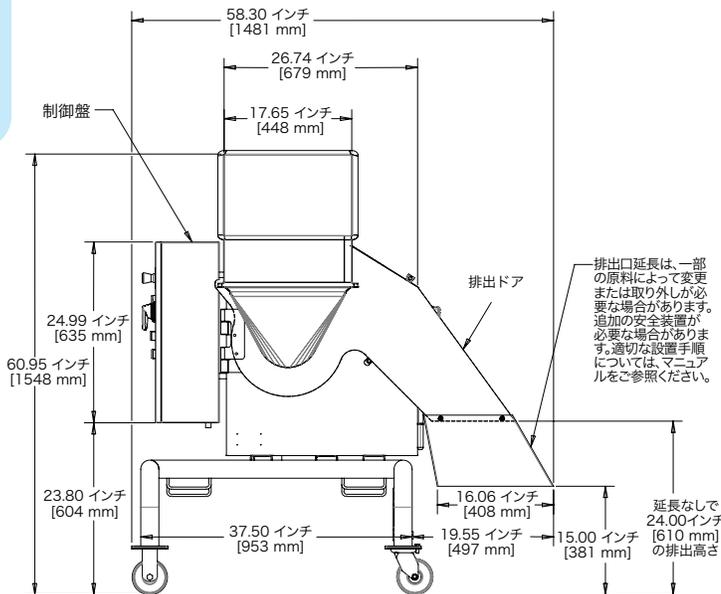
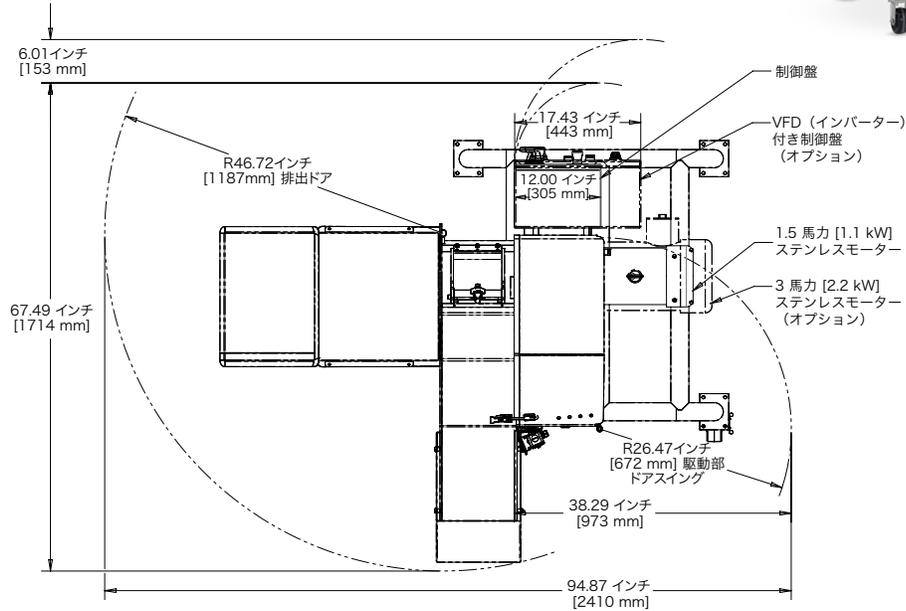
3馬力 (2.2 kW) VFD (インバーター) 付き

3馬力 (2.2 kW) ソフトスターター付き

1.5馬力 (1.1 kW) ソフトスターター付き



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