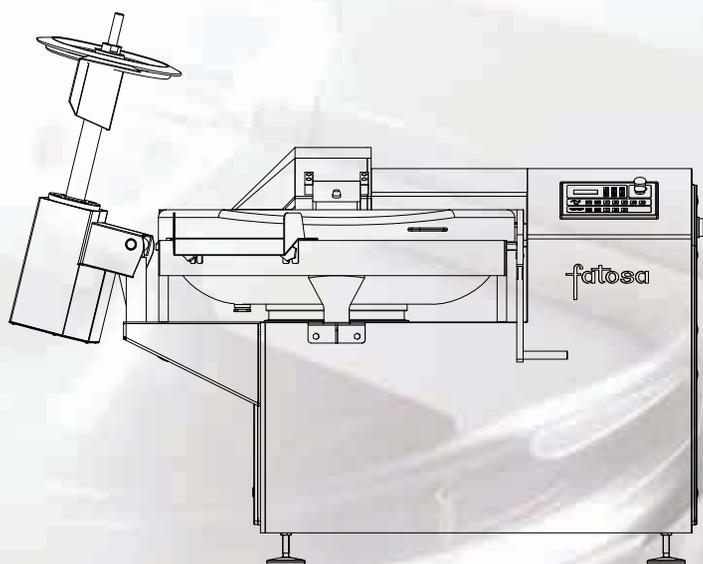


fatosa

C50 / C75 / C120



ボウルカッター ・ CUTTERS



fatosa

C50 / C75 / C120

ボウルカッター ・ CUTTERS

ボウルカッター

非常に万能な中型サイズのカットングマシンで、肉同様に多種の食品（野菜・チーズ・魚等）のカットをする事が出来ます。

本体はオールステンレス製で頑丈に作られており、振動を吸収するためにゴム製足が取り付けられています。ステンレス製のボウルは、大きなボールベアリングの上に置かれ運転中も非常に安定します。

運転はマイクロプロセッサでコントロール制御され、使い方が分かりやすく簡単で、問題が生じた場合には操作パネル部に表示されます。カッタースピード、運転温度、そしてボウルの回転数は操作パネル上で見ることが出来ます。動作時間はボウルの回転、製品温度をもとに自動停止を備え、プログラムでの運転ができます。

電気ボックスは機械本体へ内蔵されています。

カッターヘッドは完全に取り外すことができ、異なるナイフの組み合わせや枚数でも簡単にセット出来るようになっています。ヘッドにはナイフシャフトのバランスを正確にするためのディスクを装備しています。

ボウルにはアクリル製のアンチノイズリッド（騒音低下用のフタ）が取り付けられ、フタを開けた際にナイフの回転数を下げ、運転時の騒音を低下させます。

運転中はカッターのカバーにはロックがかかり、ナイフが回転している間は開かないようになっています。C120とC75には、フタ開閉用にガスシリンダーを装備しています。

C120モデルにはアンローダー（掻き出し装置）が標準装備されています。（C75ではオプション）

機械のメンテナンスは、シンプルな構造により各パーツに簡単にアクセスできます。グリースアップ部も1カ所に集約させる事により、日々のメンテナンスの効率も向上します。

これらの機械は製品の工程に合わせ、5パターンのスピード変更可能なナイフ用モーターを装備しています。この機能は3つのボウルスピードと連動し、どんな製品も高品質に仕上げることが出来ます。それぞれの製品に応じて、低速のミキシングスピードから高速カットまで最適な設定での加工が可能です。

- ・ 低速回転でのミキシングスピード
- ・ エマルジョン用の安定した高速カット
- ・ 高速回転では肉の風味やたんぱく質をより効果的に引きだし、それにより品質や風合いが向上します。

これらの各スピードは、豚肉や鳥の皮などを良質のペーストにする作業にもまた有効です。滑らかなスタートと無段変速で電力使用のピークを緩やかにするため、この機械を使用することで大幅な消費電力の削減になります。機械は健康と安全の規定であるEC規格に従いデザインされ製造されています。



C50

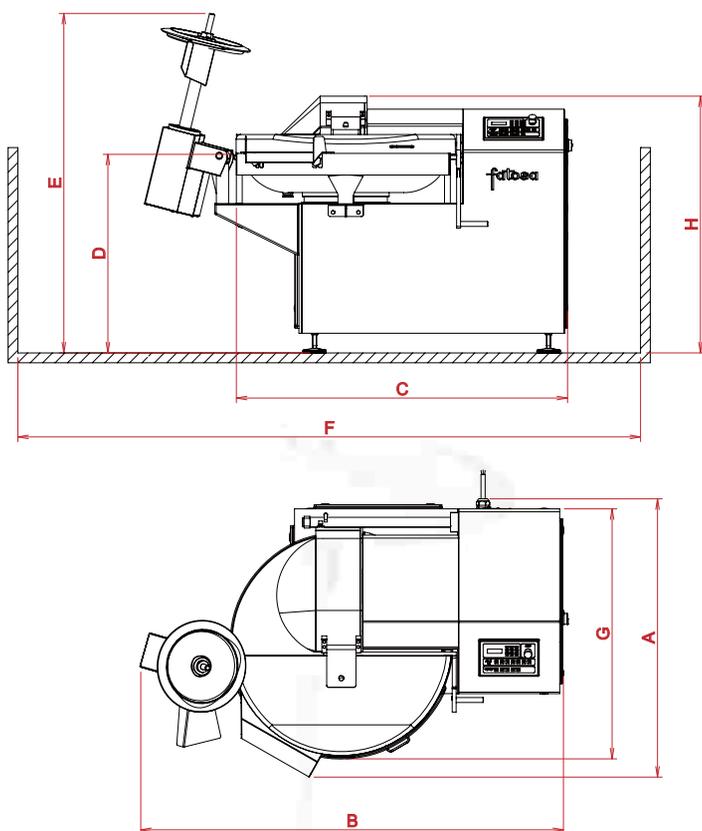


C75



C120





機械仕様

モデル	C50	C75	C120
ボウル満水量 (ℓ)	50	75	120
ナイフモーター容量 (kw)	15	22	37
電気容量 (kw)	16	24	39
ナイフスピード (rpm)	150~5000	150~5000	150~5000
ボウルスピード (rpm)	5/12/18	5/12/18	5/12/18
ミキシングスピード (rpm)	150	150	150
機械重量 (kg)	525	850	1475
A	-	1245	1415
B	-	1925	2170
C	1265	1450	1705
D	910	960	1010
E	-	1615	1725
F	2565	3225	3470
G	950	1085	1270
H	1135	1215	1305

fatosa 製品ラインアップ

- ・ ミンサー / P130 / PSA160 / PAL130 / PAL160 / PAL200
- ・ ミキサー / A80 / A150 / AV80 / A300 / AZ300 / AV150 / AV300 / A600 / AV900
- ・ 充填機 / E25 / E42 / E70
- ・ ボウルカッター / C20 / C35Z / C50 / C75 / C120 / C200 / C325
- ・ フレーカー / CBC / CBC HP
- ・ ミートブロックカッター / TBG480 / TBG630
- ・ リフター / EC200 / EC250 / EC280



株式会社テスコム

〒344-0057 埼玉県春日部市南栄町12-14

TEL 048-740-8710 FAX 048-740-8711

www.fm-tescom.co.jp