

# 全自動・トルテセパレータ TS-2

スイッチひとつでデコレーションケーキを美しく分離。

「超音波・トルテカッター」で美しくカットされたケーキをトルテ台ごと「全自動・トルテセパレータ」に移動して、形をくずさずにスイッチひとつで分離できます。



TS-2



● 無理なく美しくカット

トルテ台が中心から開くように分離するため、カットされたケーキに無理な力をかけずに美しく分離させ、次工程へ移送します。

■ 標準付属品

フットスイッチ

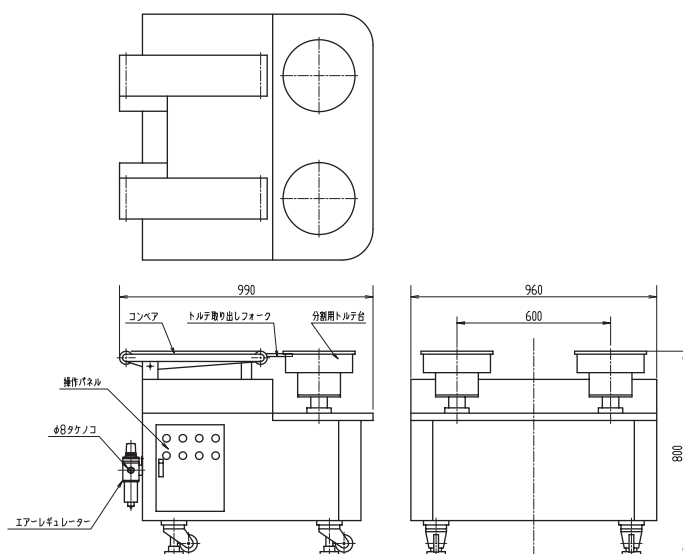
■ オプション

・セパレートトルテ皿 (8・10・12・14分割)

■ 仕様

TS-2	
外形寸法	960×990×800 mm
電源	三相 200V 接地型3極プラグ コード10m付
消費電力	0.5kW 50/60Hz 7.0/7.0A
空気使用量	0.5MPa 20ℓ/分 (大気圧)
ケーキ寸法	6・7・8号サイズ
分割数	8・10・12・14分割
本体重量	約400kg
能力	10分割時: 240台/時

■ 外形図



# 超音波・クロスカッター

# UC-2

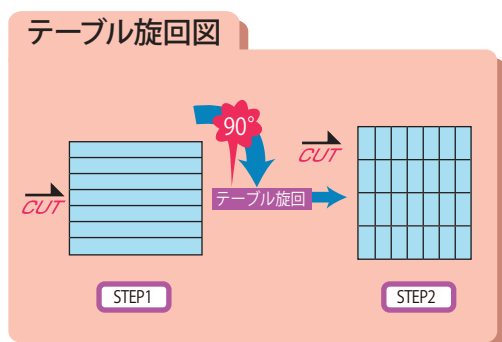
角型ケーキのカットも超音波におまかせ。  
コンピューターが大きさもしっかり管理。

「超音波・クロスカッター」は角形ケーキ用に開発された製品です。カッターナイフが超音波微振動することにより、ケーキに無理な圧力をかけずに美しくカットします。デリケートなクリーム飾りや苺なども形くずれしません。

また、90度回転するターンテーブルを採用。ケーキのカッティング面の方向をチェンジできるため、従来のクロスカッターに比べ、設置スペースが半分程度のコンパクトな製品です。



UC-2  
※写真は実物と異なります。



## ● コンピューター制御

ケーキ寸法を9種類まで記憶できるので、あらかじめケーキ寸法を入力しておくことにより、全自動で大量のケーキカットが正確に素早く処理できます。

## ■ 仕様

	UC-2
外形寸法	870×1560×1700 mm
搬入寸法	870×1560×1700 mm
電源	三相 200V 接地型3極プラグ コード10m付
消費電力	0.6kW 50/60Hz 5.5/5.5A
空気使用量	0.5MPa 70ℓ/分 (大気圧)
ケーキ寸法	最大550×550×60mm
カット種類	5種類のカット寸法に対応 (オプションにて9種類まで可能)
本体重量	約350kg
能力	10カット×10カット時: 20枚/時 (最高)

## ■ 標準付属品

・カッティング刃 ・予備刃

## ■ オプション

・背板 ・取板 (パロニアスーパー) ・マット (ウレタン)