

超音波・トルテカッター (ダブルタイプ)

UT-2

苺やクリーム
の崩れなし！
超音波だから完璧に切れる。

「超音波・トルテカッター」はカッターナイフが超音波微振動することにより、製品に圧力をかけず、無理のないカットを行います。また、自動的にケーキを等分できる構造により、カットされた製品の大きさのバラつきがありません。「全自動・トルテセパレータ」と組み合わせ、大量生産ラインに対応できます。

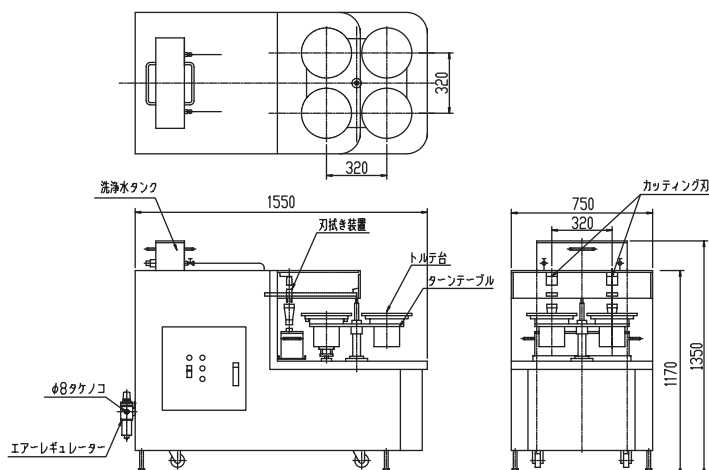


UT-2



- 形がくずれない
デコレーションケーキの繊細なクリーム飾りや苺などもまったく形くずれなく、美しく仕上がります。
- 付着クリームの自動拭き取り
カット後のナイフは付着したクリームなどを自動的に拭き取る構造になっており、切れ味が低下しません。

外形図



仕様

	UT-2
外形寸法	750×1550×1350 mm
搬入寸法	750×1550×1170 mm
電源	三相 200V 接地型 3極プラグ コード 10m 付
消費電力	1.5kW 50/60Hz 6.0/6.0A
空気使用量	0.5MPa 80ℓ/分 (大気圧)
ケーキ寸法	6・7・8号サイズ
ケーキ高さ	最大 80mm (オプションにて最大 100mm)
分割数	8・10・12・14分割
本体重量	約 450kg
能力	10分割時：240台/時

オプション

- ・固定式トルテ皿 (8・10・12・14分割)
- ・セパレート式トルテ皿 (8・10・12・14分割)
- ・針台 (8・10・12・14分割)
- ・カッティング刃
- ・予備刃
- ・フットスイッチ

超音波・トルテカッター (シンプルタイプ)

UTS-1C

小規模店舗でも超音波でカットが可能!
導入しやすい单相 100V仕様。

小規模店舗でも超音波でケーキカットできるのが「超音波・トルテカッター (シンプルタイプ)」です。单相 100V電源なので、導入が楽です。美しい切り口を見せて、美味しさを目で確認してもらってください。



● 超音波の威力

超音波微振動のカッティングは驚異の切れ味を発揮します。クリームやフルーツの飾りの沈み込み、くずれのない完璧なカットが行えます。

● 自動刃拭き装置による美しいカット

一動作ごとに刃拭き装置が作動し、ナイフに付着したクリームなどを自動的に拭き取るため、常に美しいカットが可能です。

● 大きさのバラつきなし

自動的にケーキを等分できる構造なので、仕上がりの大きさにバラつきがありません。



UTS-1C
※写真は実物と異なります。

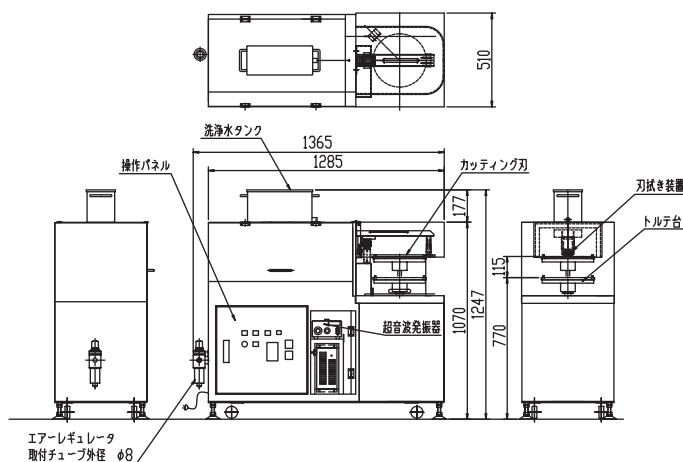
■ 標準付属品

- ・カッティング刃
- ・予備刃
- ・フットスイッチ

■ オプション

- ・固定トルテ皿
- ・針台 (9・10・12・14分割)

■ 外形図



■ 仕様

	UTS-1C
外形寸法	1365×510×1247 mm
搬入寸法	1365×510×1070 mm
電源	单相 100V 接地型2極プラグ コード3m付
消費電力	1.2kW 50/60Hz
空気使用量	0.5MPa 25ℓ/分 (大気圧)
ケーキ寸法	6・7・8号サイズ
ケーキ高さ	最大110mm
分割数	8・10・12・14分割
本体重量	約170kg
能力	10分割時: 50台/時

AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS
株式会社 愛工舎製作所

本社 / 〒335-0011 埼玉県戸田市下戸田2-23-1
TEL.(048)441-3366 FAX.(048)446-0645

http://www.aicohsha.co.jp

※仕様及び外観は研究改良のため、予告なく変更する場合があります。
※弊社ショールームにて無料で実験が行えますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

札幌営業所 / TEL.(011)882-8840 名古屋営業所 / TEL.(052)792-8991
仙台営業所 / TEL.(022)381-0127 大阪営業所 / TEL.(06)6390-3900
神奈川営業所 / TEL.(044)540-3230 福岡営業所 / TEL.(092)939-7455
◎工場: 蕨・春日部・浦和・川口

■このカタログは2016年10月26日現在のものです。 2009.11.02