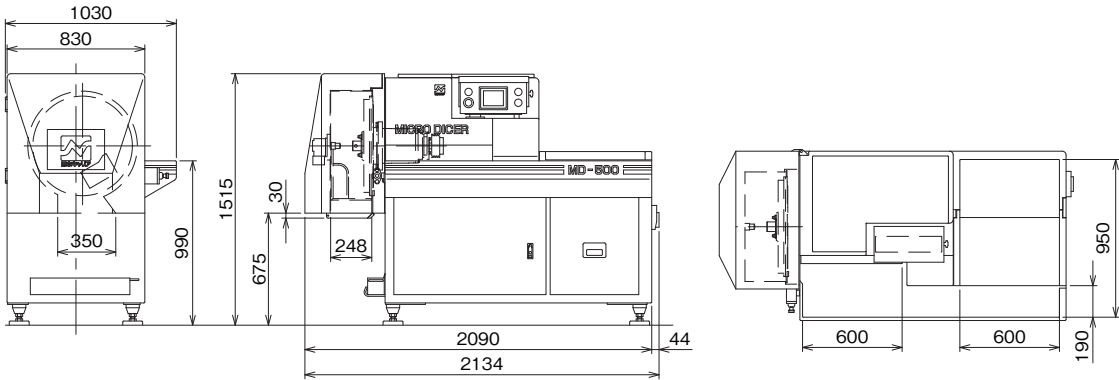


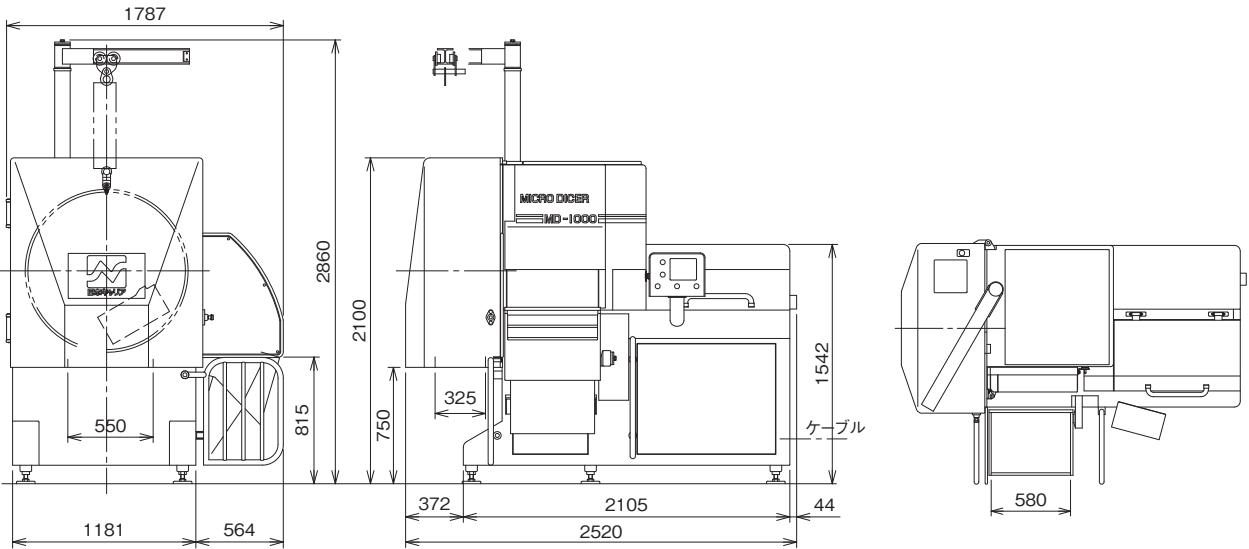
マイクロダイサーシリーズ

型 式		MD-500	MD-1000
切断方式		ディスクナイフとインペラナイフによるステップカッティング	
カットサイズ		4, 6, 8, 10mm	
適用温度帯		-8℃～-5℃	
最大原料寸法		W180×H100×L550mm	W400×H180×L550mm
処理能力(理論値)		670～1150kg/h	1360～2650kg/h
動力 (kW)	コンプレッサー	0.45	0.75×2基
	ディスク	3.7	5.5
	インペラ	3.7	7.5
	スクレーパー	0.05	0.1
機械寸法		W1030×L2134×H1515mm	W1787×L2520×H2860mm
機械重量		1140kg	2900kg

MD-500



MD-1000



「完璧」に挑戦する
Challenging "Perfection"
株式会社日本キャリア工業
NIPPON CAREER INDUSTRY CO., LTD.

本社 〒791-8043 愛媛県松山市東垣生町980番地5
TEL:(089)973-6311(代) FAX:(089)973-6353
980-5 Higashihabu-cho, Matsuyama-city, Ehime, 791-8043, Japan
Phone:089-973-6311 FAX:089-973-6353

取扱店 Agent:



NIPPON CAREER
MICRO DICER
CATALOG



マイクロダイサー®
MICRO DICER
MD-500 / MD-1000

冷凍ブロック肉をステップカッティング

第1回新機械振興賞
機械振興協会長賞 受賞

MD-500



カット サイズ	処理能力(※) ダブル
4mm	670kg/h
6mm	870kg/h
8mm	1020kg/h
10mm	1150kg/h

※W180×H100×L550(mm)の
ブロックを連続処理した際の
最大理論能力

肉質を傷めない独特の ステップカッティング

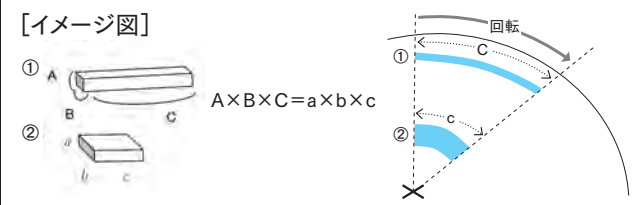
- 肉に圧力がかからず温度上昇が少なく、脂肪分の分離もなく、生地のままの細断肉“ダイヤカット”が得られます

優れた取扱性

- 大きな材料(60ポンド)もそのまま加工できます(MD-1000)
- リフト装置で楽々供給(MD-1000)
- スペースたっぷりの予備供給テーブル(MD-500)

ボリューム均一カット

- ナイフを特殊なスパイラル配置することによりボリュームが均一なダイスが得られます



切断長さ調整可能

- インペラナイフの回転数を変更することで調整可能(インバータ制御)。“短冊状”にカットすることもできます



安全対策

- インターロック式安全カバー(切断部、材料供給カバー)
- ブレーキ付モータ

幅広い原料に適用可能

- 牛肉、豚肉、鶏肉、チーズ、イカ、タコ、マグロ、鮭などの加工ができます



MD-1000



カット サイズ	処理能力(※) ダブル
4mm	1360kg/h
6mm	1860kg/h
8mm	2290kg/h
10mm	2650kg/h

※W400×H180×L550(mm)の
ブロックを連続処理した際の
最大理論能力

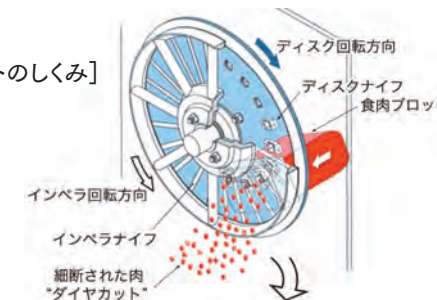
新しい細断肉“ダイヤカット”が食味・食感を変える

新しい細断肉“ダイヤカット”

4～10mm角で生地そのままカット可能、新しい細断肉“ダイヤカット”。圧力をかけないため品温の上昇が少なく、脂肪の分離がありません。

肉まん、ハンバーグ、ギョウザ、シューマイ、春巻き、イカ、タコ、マグロ、鮭などの食味・食感が変わります。

[ダイヤカットのしくみ]

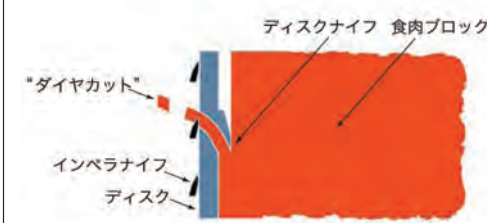


ステップカッティングの構造

コ型のナイフを切り出し巾だけずらし、ラセン状に取り付けたディスクを回転させて食肉ブロックの端面から順番にスティックを切り出します。

スティックはディスク裏側に送り出され、反対方向に回転するインペラナイフでカットされ細断肉“ダイヤカット”となります。

[ステップカッティングイメージ図]



ディスク/インペラ脱着作業
(MD-1000仕様)



ディスクナイフ



インペラナイフ