

# そお・キッド

## マルチカッター

### ●○○ 概要 ●○○

肉類や野菜などをベルトコンベヤの上に並べるだけで、一定の寸法に瞬時にカット、筋切りする装置です。衛生対策（掃除）の為にワンタッチ分解出来水洗いが出来ます。



サイコロカット用反転ローラー

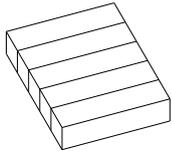


### ●○○ 特徴 ●○○

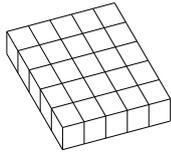
マルチ（多層）丸刃がベルトコンベヤで搬送された生肉、内臓、魚、野菜等を瞬時に一定寸法に切断します。

- ・原料をベルトコンベヤに載せるだけの簡単作業です。
- ・工具を使用せずに手作業でワンタッチ分解出来るので掃除が簡単です。
- ・主要部はステンレス製なので、ベルトコンベヤも丸洗いが出来ます。
- ・送り込み装置は原料に依り各種対応します。
- ・マルチナイフ部分はセットで簡単に交換できます。
- ・予備マルチ丸刃セットは専用の受け具に収納し、安全カバーが付属されます。
- ・ベルトコンベヤ、マルチ丸刃は単独に回転が変えられます。
- ・切断、筋切りいずれにも対応します。（専用機）
- ・製品の幅はマルチ丸刃の幅をセットで交換します。
- ・1セットのマルチ丸刃で複数の刃の幅を変えて製作する事が出来ます。
- ・反転ローラーを付属すると、無人で直角方向のもう1台のコンベア上に反転して移載でき、サイコロカットができます。

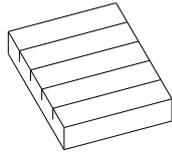
※本カタログは改良のため予告なく変更することがあります。



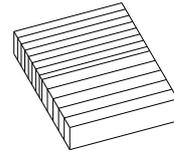
カット



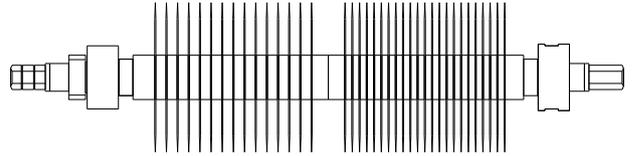
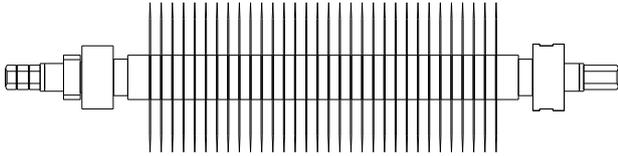
ブロックカット



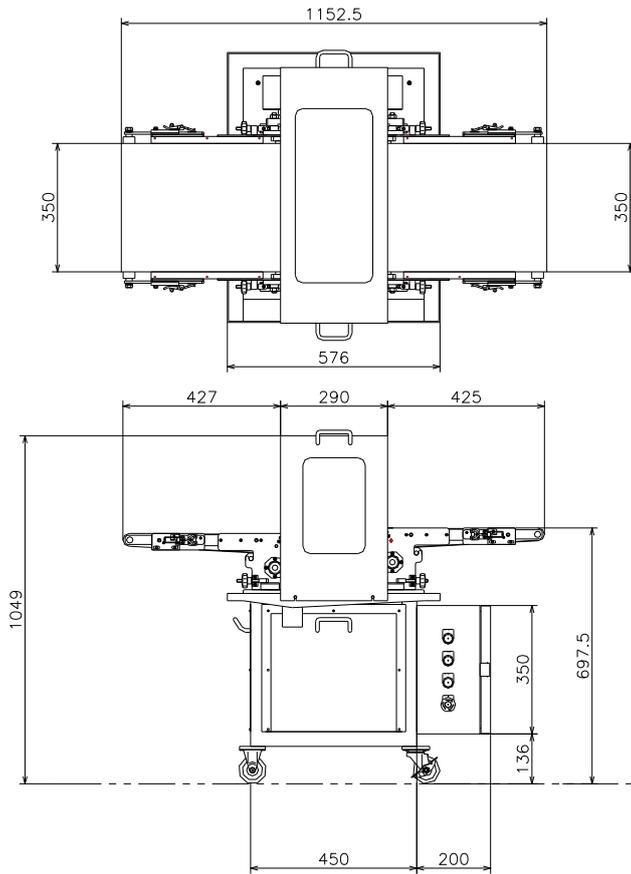
筋切り



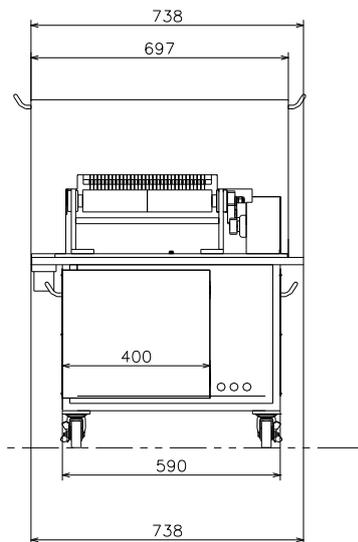
カット幅変更



### カット例



### マルチカッター寸法図



※本カタログは改良のため予告なく変更することがあります。