

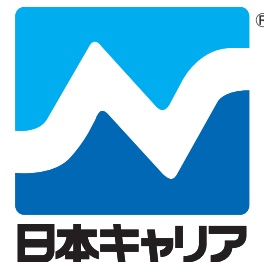
「完璧」に挑戦する日本キャリア工業

マイクロダイサーシリーズ

カタログ

MD-350
MD-500
MD-1000

商品登録
台湾特許登録
国際特許出願中1件
特許出願中1件



冷凍ブロック肉をステップカッティング



▲マイクロダイサー MD-350



▲マイクロダイサー MD-500



▲マイクロダイサー MD-1000

第1回機械振興賞
機械振興協会会長賞 受賞

MICRO DICER SERIES

日本キャリア・マイクロダイサーシリーズカタログ



www.nippon-career.co.jp

食肉細断機 MICRO DICER



マイクロダイサー MD-350



*ベルトコンベアはオプション

マイクロダイサー MD-500



*ベルトコンベアはオプション

マイクロダイサー MD-1000

食肉カットの革命!

冷凍ブロック肉を ステップカッティング

(国際特許出願中)



※ダイヤカット誕生のイメージ

新しい細断肉“ダイヤカット”



細断肉は2～10 mm角

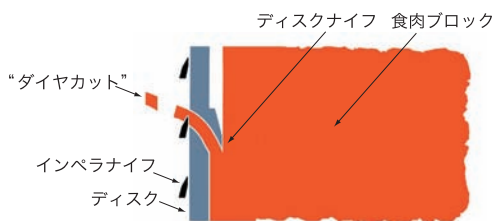
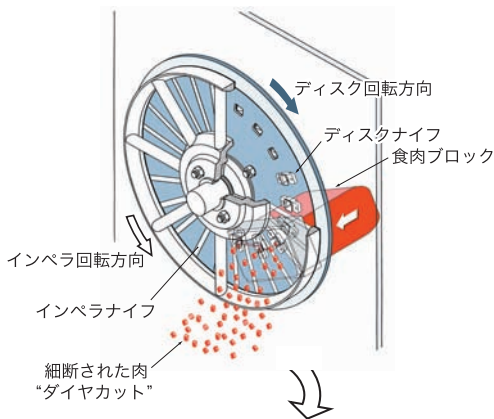
圧力をかけないため品温の上昇が少なく
脂肪の分離が無く生地のみでカット、新
しい細断肉“ダイヤカット”が誕生。

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・食感が変わる。

マイクロダイサー

MD-350 MD-500 MD-1000

ダイヤカットの仕組み



ステップカッティングのイメージ図



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

新しい細断肉“ダイヤカット”が 食味・食感を変える

■ ステップカッティングの構造

コ型のナイフを切りだし巾だけずらせて、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”となる。

■ ミクロダイサーの特長

1. 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”が得られる。
2. 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る。
3. 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)
4. 汎用性
チーズもOK。
5. 優れた取扱性
大きな材料 (60ポンド) もそのまま加工できる。(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)
刃物着脱用吊り上げ装置 (MD-1000)
6. 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

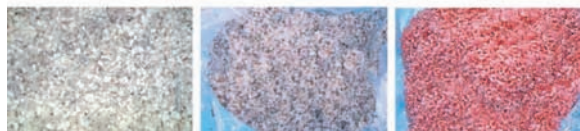
■ 適用材 牛肉、豚肉、鳥肉、チーズ、イカ、タコ、マグロ、鮭など



牛肉

豚肉

鳥肉

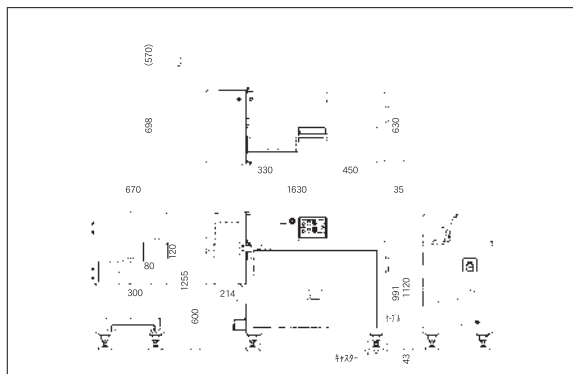


イカ

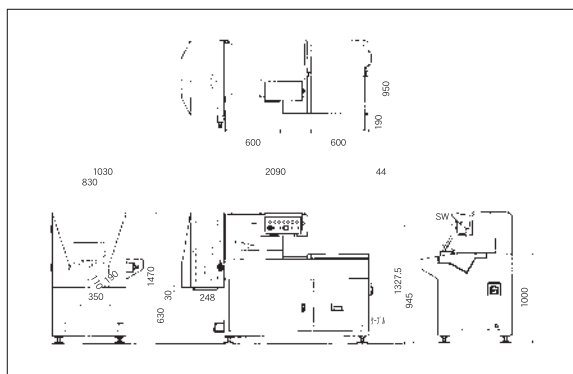
タコ

マグロ

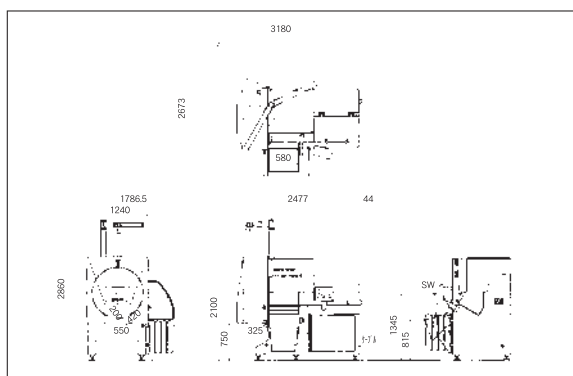
■ 外形寸法図



MD-350



MD-500



MD-1000

■ 仕様

機種	マイクロダイサー			
型式	MD-350	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(mm)	2~10			
可能な品温(°C)	-5 ~ -8			
可能な材料の大きさ 幅×高さ×長さ(mm)	75×115×300	180×100×550	400×180×550	
理論処理能力(kg/h)	90~440	215~1,150	390~2,650	
動力(kW)	コンプレッサー	0.2	0.45	0.75×2基
	ディスク	1.5	3.7	5.5
	インペラ	2.2	3.7	7.5
	スクレーパー	0.04	0.05	0.1
機体寸法 幅×長さ×高さ(mm)	698×1,665×1,255	1,030×2,134×1,470	2,275×2,522×2,860	
機体重量(kg)	530	1,140	2,900	

● 製品改良のため予告なく変更することがあります。



「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.

取扱店 (Agency)