

多賀の各種カット装置

超音波食品カットサンプル

超音波カッターの効果とは…刃物に超音波振動を加えることで刃物が高速で伸縮をくり返す事で常に刃物が微小に動いている事になります。カットする時に刃物と食品の間に界面(接触面)に隙間が生じた様になり**滑り性が良くなり切れ易くなります**。又、クリーム等も付着しにくくなる訳です。

だから…切りにくい粘り気のある物(寿司、求肥や練り物)、柔らかい物(パン生地、生ケーキ)、硬くてもろい物(ミルフィーユ、ウエハース)、硬さの違う物(各種サンドイッチ)、全体的に硬い物(各種冷凍食品、薫製)等が**切り屑が少なく、綺麗にカット出来るのです**。



超音波ユニット PS-350型

発振周波数/出力: 20KHz/600W

電源・電圧: AC100V 50-60Hz、600VA

外部信号端子: トリガー信号、発信信号

寸法 発振器: 180W×365D×178H 9kg

振動子: 52φ×180L×850g(ツール除く)

冷凍チーズケーキ



カマンベールチーズ



ロールケーキ(常温)



乾燥麺(日本ソバ)



生クレープ



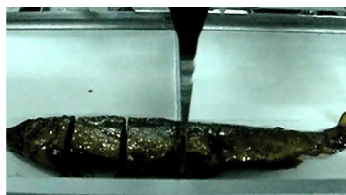
チーズブロック



パン生地(焼く前)



鮎(甘露煮)



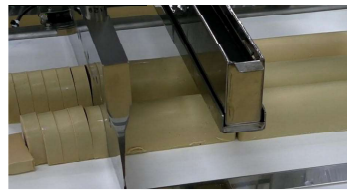
レモンケーキ



バターチョコチップ



フォアグラ



しめ鯖(常温)



冷凍アップルパイ



生キャラメル



生チョコムース



ウエハース(クリームサンド)



冷凍野菜(-12℃)



．．．． 超音波はあらゆる可能性を秘めた技術です ．．．．