

導入事例

きくらげ・しいたけ

【型式】 M2503MS-100REH-2.5mm

きくらげ・きのこ生産者様の事例

そのままでは販売できない規格外のきくらげ・しいたけを、カット販売やカット後に乾燥させて販売できるようにと機械をご使用いただいております。手ではカットできないため機械を導入することで新しい商品アイテムができ、喜んでいただいております。



【刃物直径】100mm 【スピコン】無 【刃物タイプ】ローラー
【最小ピッチ】2.5mm 以上 【投入口タイプ】ホッパー or 開閉式

カット前

カット後

いちご

【型式】 M2503MS-100-3.5mm (特注)

ケーキ店・ケーキ工場・製菓工場様の事例

カットが難しいいちごのスライスを投入口に入れるだけで簡単にカットできます。ショートケーキやタルト、フルーツサンドに最適です。主にケーキ店、ケーキ工場、製菓工場様にご使用いただいております。



【刃物直径】100mm 【スピコン】有 【刃物タイプ】∞
【最小ピッチ】3.5mm 以上 【投入口タイプ】専用投入口

カット前

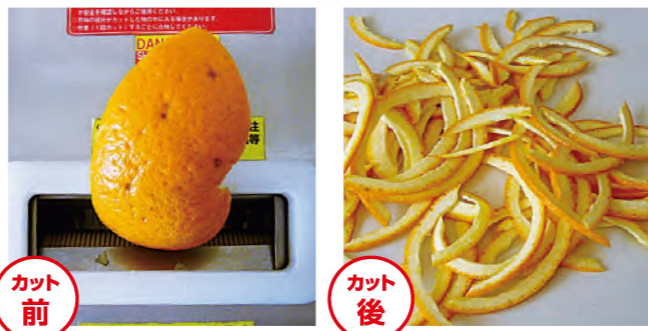
カット後

マーマレード

【型式】 M2503MS-100REH-2.5mm

ジャム製造業者・製菓工場様の事例

カットがしにくい柑橘系の皮を千切りにします。主にオレンジの皮などを使用し、マーマレードジャムやお菓子に最適です。ジャム製造業者や製菓工場様にご使用いただいております。



【刃物直径】100mm 【スピコン】無 【刃物タイプ】ローラー
【最小ピッチ】2.5mm 以上 【投入口タイプ】開閉式

カット前

カット後

ちくわ1/2

【型式】 M2503MS-100-ちくわ半割 (特注)

惣菜工場・弁当工場・コンビニエンスストア様の事例

天ぷら用などに大量の半分カットを製造したいお客様にご使用いただいております。惣菜工場、弁当工場、コンビニエンスストアなどで活躍しております。



【刃物直径】100mm 【スピコン】無 【刃物タイプ】ローラー
【最小ピッチ】2.5mm 以上 【投入口タイプ】ホッパー or 開閉式

カット前

カット後

肉系

生鶏肉

【型式】 M2503MS-100 (特注)

煮物などの惣菜の前処理やドッグフード向けの前処理でご利用いただいております。



【刃物直径】100mm 【スピコン】有 【刃物タイプ】ローラー
【最小ピッチ】5mm 以上 【投入口タイプ】標準

カット前

カット後

牛タンスリット

【型式】 M2503MS-SSEXMPC-5 (特注)

焼肉店のセントラルキッチンや卸業者様で焼肉用の前処理としてご利用いただいております。



【刃物直径】55mm 【スピコン】有 【刃物タイプ】専用アミタイプ
【最小ピッチ】5mm 以上 【投入口タイプ】標準

カット前

カット後

ハム

【型式】 M2503MS-100REH-3.5mm

サラダ、冷やし中華、惣菜など向けにご利用いただいております。



【刃物直径】100mm 【スピコン】無 【刃物タイプ】ローラー
【最小ピッチ】3.5mm 以上 【投入口タイプ】開閉式

カット前

カット後

ソーセージ

【型式】 M2503MS-100 (特注)

惣菜向けの前処理でご利用いただいております。



【刃物直径】100mm 【スピコン】有 【刃物タイプ】ローラー
【最小ピッチ】5mm 以上 【投入口タイプ】専用投入口

カット前

カット後

野菜系

パプリカ1/2

【型式】 M2503MS-1SOEXPC-oo1/2 (特注)

千切り、スライスなどの前工程としてカット野菜工場様でご利用いただいております。



【刃物直径】150mm 【スピコン】有 【刃物タイプ】∞
【最小ピッチ】1/2 カット 【投入口タイプ】専用投入口

カット前

カット後

大葉

【型式】 M2503MS-SSRE-2.5 (特注)

トッピングや惣菜向けにご利用いただいております。



【刃物直径】55mm 【スピコン】無 【刃物タイプ】ローラー
【最小ピッチ】2.5mm 以上 【投入口タイプ】開閉式

カット前

カット後

生唐辛子

【型式】 M2503MS-100 (特注)

漬物や惣菜向けにご利用いただいております。



【刃物直径】100mm 【スピコン】有 【刃物タイプ】ローラー
【最小ピッチ】5mm 以上 【投入口タイプ】ホッパー

カット前

カット後

ミニトマト

【型式】 M2503MS-100EXPC-5-∞タイプ (特注)

グラタン、ピザ、サラダなど向けにご利用いただいております。



【刃物直径】100mm 【スピコン】有 【刃物タイプ】∞
【最小ピッチ】5mm 以上 【投入口タイプ】専用投入口

カット前

カット後

水産系

メカブ・昆布・わかめ

【型式】 M2503MS-100REPCH-2.5mm (特注)

サラダ、惣菜、乾燥用などご使用いただいております。

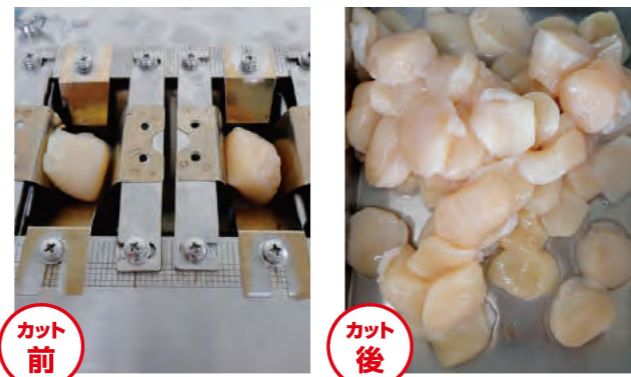


【刃物直径】100mm 【スピコン】有 【刃物タイプ】ローラー
【最小ピッチ】2.5mm 以上 【投入口タイプ】標準

ホタテ1/2

【型式】 M2503MS-100EXPCH-1/2-CXタイプ (特注)

お寿司のネタ用で寿司チェーン様でご使用いただいております。



【刃物直径】100mm 【スピコン】有 【刃物タイプ】CX
【最小ピッチ】1/2 カット 【投入口タイプ】専用投入口

つば貝

【型式】 M2503MS-150REPCH-5mm (特注)

薄くスライスして佃煮などの惣菜向けにご使用いただいております。



【刃物直径】150mm 【スピコン】有 【刃物タイプ】ローラー
【最小ピッチ】5mm 以上 【投入口タイプ】ホッパー

エビ

【型式】 M2503MS-100REH-3.5mm

餃子やシューマイの餡用や惣菜向けにご使用いただいております。



【刃物直径】100mm 【スピコン】無 【刃物タイプ】ローラー
【最小ピッチ】3.5mm 以上 【投入口タイプ】ホッパー

イカ

【型式】 M2503MS-100EH-2.5mm (特注)

イカソーメンを作ったり、キムチ向けにご使用いただいております。



【刃物直径】100mm 【スピコン】無 【刃物タイプ】イカ専用アミタイプ
【最小ピッチ】2.5mm 以上 【投入口タイプ】標準

クラゲ

【型式】 M2503MS-150EXWPC-5mm (特注)

和え物や細切りクラゲ向けにご使用いただいております。



【刃物直径】150mm 【スピコン】有 【刃物タイプ】CX
【最小ピッチ】5mm 以上 【投入口タイプ】標準

加工食品系

たくわん

【型式】 M2503MS-150REPCH-5mm (特注)

原産地ではなくカットして販売するためにご使用いただいております。

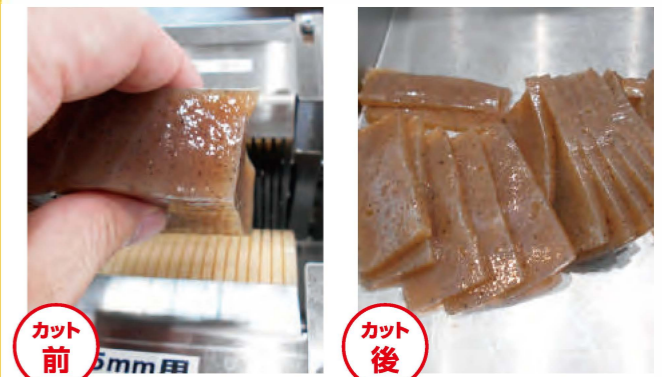


【刃物直径】150mm 【スピコン】有 【刃物タイプ】ローラー
【最小ピッチ】5mm 以上 【投入口タイプ】標準

こんにゃく

【型式】 M2503MS-100REPCH-5mm (特注)

刺身こんにゃくや煮物など向けにご使用いただいております。



【刃物直径】100mm 【スピコン】有 【刃物タイプ】ローラー
【最小ピッチ】5mm 以上 【投入口タイプ】シューター

メンマ

【型式】 M2503MS-100REH-2.5mm

ラーメンのトッピングなど向けにご使用いただいております。

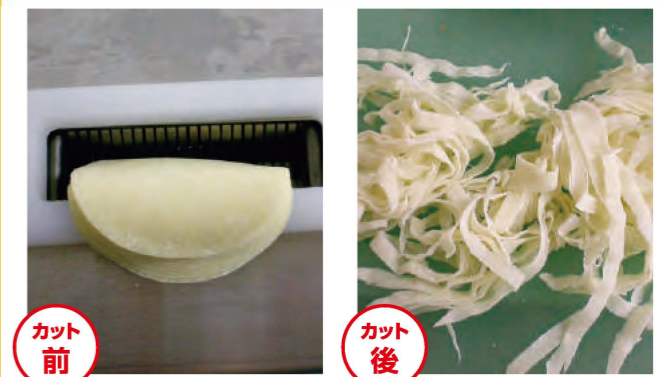


【刃物直径】100mm 【スピコン】無 【刃物タイプ】ローラー
【最小ピッチ】2.5mm 以上 【投入口タイプ】標準

餃子の皮

【型式】 M2503MS-SSREPC-5 (特注)

シューマイのトッピングなど向けにご使用いただいております。



【刃物直径】55mm 【スピコン】有 【刃物タイプ】ローラー
【最小ピッチ】5mm 以上 【投入口タイプ】開閉式

さつま揚げ

【型式】 M2503MS-100REH-2.5mm

煮物や惣菜など向けにご使用いただいております。



【刃物直径】100mm 【スピコン】無 【刃物タイプ】ローラー
【最小ピッチ】2.5mm 以上 【投入口タイプ】標準

玉子焼き1/2

【型式】 M2503MS-100EXPCH-∞1/2 (特注)

お弁当や惣菜向けの前処理としてご使用いただいております。



【刃物直径】100mm 【スピコン】有 【刃物タイプ】∞
【最小ピッチ】1/2 カット 【投入口タイプ】専用投入口