

超音波フードカッター

生産現場における課題

- 製品の刃への付着と切れ味の低下
- カット時の製品の型崩れ
- 高い廃棄率と食品ロス
- 鋭利な刃先による刃こぼれのリスク



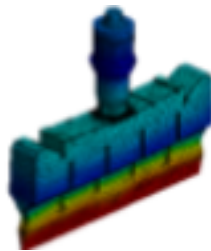
超音波カッターのメリット

- 綺麗な切断面
- 食品を押し潰さずに低加圧でカット
- 廃棄率の低減と歩留まりの向上
- 清掃時間とダウンタイムの短縮



既存の生産ラインにスムーズに対応

- 60年の経験に裏打ちされたバリエーションが豊富で耐久性の高いカットホーン
- 制御盤への格納が容易なコンパクトデザインの超音波発振器
- Ethernet IP等のFieldbusに対応
- 世界各地において設置調整やオペレータートレーニングを提供



お問い合わせはこちらから！

●発売元



ハーマン・ウルトラソニック・ジャパン株式会社

www.herrmannultrasonic.co.jp

〒277-8519 千葉県柏市若葉178-4 柏の葉キャンパス148街区2 KOIL 506

Tel. 04-7199-8975 Fax. 04-7199-8976

E-mail: info@herrmannultrasonic.co.jp

■本社 ■名古屋オフィス ■大阪オフィス