

多賀の食品用カッター

超音波カッターとは刃物が高速で伸縮を繰り返す事で切断抵抗を極力少なくして切断する方法です。

柔らかい物、固い物、柔硬ミックスした物、剥離しにくい物、割れやすい物、冷凍（－20度以上）食品等の、従来切りづらいとされていた物の切断に有効で、切断面が綺麗で商品価値が上がり、取り扱いや作業性が格段にあがり、効率的に行えます。



標準ユニット P S - 2 5 0 型

発振周波数/出力：20 KHz/300 W

電 源：AC100V 50-60Hz, 300VA

外部信号：トリガー信号、発信信号

寸 法：180W x 365D x 178H

ハイパワーユニット P S - 3 5 0 型

超音波出力：600 W

超音波ユニットを使用した 多賀の標準装置

ベルト式
連続切りカッター



マルチカッター
(2枚刃 320幅)

マルチカッター
(4枚刃 640幅)



お気軽にお申し付け下さい
超音波ユニットだけでなく設備化の一貫として、各種生産ラインや製造装置をお客様のニーズに応えるべく製作を承ります。

多賀電気株式会社 多賀工場

〒316-0012 茨城県日立市大久保町3-17-10

Tel 0294-36-0474 Fax 0294-34-4139

URL : <http://www.tagaele.com/> 特機部

E-mail : tagadenki3@gol.com 担当 奥山