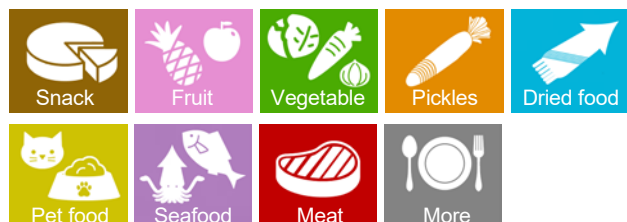


Versatile to cut various food items fast and precisely

Industrial Food Cutting Machine Multi cutter – MC series MC-200B and MC-350B

Using our unique vertical cutting mechanism, the MC series neatly cuts many different sorts of food, whether hard or soft, sticky or not, and combined. The series precisely feeds and perfectly cuts food without leaving uncut parts, resulting in fewer failures.



Versatility of cutting shape



Cutting examples



TAKAHASHI Co., Ltd.

<http://www.takahashi-ss.com/english/>



1. Product

The MC series is a high-speed cutting machine that pursuits flawless in sequential cutting. To change the length and pace of the cutting, simply touch the control panel screen. The MC series improves product efficiency on labor, time, cost, productivity, cutting accuracy, and loss.

2. Advantages

• Throughput Improvement

The precise cutting in 0.1mm increments reduces flaws.

• User-friendly Operation

Setting length and speed of cutting is simple and easy on the touch panel controller.

• Minimization of Dispersion and Scattering

Food is chopped on the conveyor and kept within.

• Hygiene Focus

The covers on the motor and motion parts enable thoroughly washing without dismantling. To prevent corrosion, stainless steel is used for the main parts.

• Safety Measures

The blades are covered. The automatic stop system suspends operations when the covers are off.

• Two Size Option

Depending on the size of your food, two sizes with varying conveyor widths are available.

3. Sales performance

Delivered to major meat processing, top confectionery, dried food, and pet food factories

4. Expected Sales Partners

Local agents and trading companies for the above-mentioned industries, including meat processing

Cutting cabbage



Infeed, cut, and let-off cabbage are all done on the conveyor.

Cutting operation movie ↓



多種多様の食材を正確に高速で裁断

マルチカッター <MCシリーズ> MC-200B / MC-350B

水洗い可

独自技術の「垂直裁断方式」で、軟から硬、低粘性から高粘性、その混合形までの多種多様な食材に対して、正確に送り出し、垂直に最後まで刃が入るので、切り残しを抑え、歩どまりをおさえます。



MC-350B

切り方の種類も豊富



裁断例



冷凍肉

サイコロステーキ

チーズ

サーモン

株式会社タカハシ

<http://www.takahashi-ss.com/>



1. 製品について

連続裁断による最適な切れ味を追求した、高速裁断機。MCシリーズはタッチ操作一つで食品の切断幅や裁断スピードを自由自在に調整できる裁断機です。本シリーズを使用することで省人化や時間短縮、コスト削減、大量生産、精度の高いカット、歩どまりの改善が可能に。

2. 製品の特長

- ・ 正確なカットで歩どまりを改善 (0.1 mm単位でカット幅の変更が可能)
- ・ 裁断幅や裁断スピードの調整がタッチパネルで簡単操作
- ・ コンベア上でカットするため、きれいに原料が取り出せる。
- ・ 衛生面に配慮
 - ① 水洗い可：モーターや主要作動部分にはカバー有。
 - ② 重要部には、水・塩・酸に対し耐食性のあるステンレスを使用
- ・ 安全対策も万全
 - 刃物部分には「安全カバー」。カバーが外れた際にはストップシステムで停止。
- ・ MC-200B は MC-350B の小型タイプ。刃物もベルトも小型で取り回しがしやすいタイプ

白菜の裁断



カット前

カット後

コンベア上でカットするため飛び散らずロスを削減

カットの様子 (動画) はこちらから↓



3. 販売実績

大手食肉加工工場や大手製菓工場、乾燥食品加工工場、ペットフード製造工場などに多数納品

4. 求める取引先

食肉加工や上記業界と取引のある現地代理店や商社