AICOH

超音波微振動式・丸型ケーキカッター

超音波・トルテカッター（ダブルタイプ）　UT-2

苺やクリームの崩れなし！
超音波だから完璧に切れる。

「超音波・トルテカッター」はカッターナイフが超音波微振動することにより、製品に圧力をかけず、無理のないカッティングを行います。
また、自動的にケーキを等分できる構造により、カットされた製品の大きさのバラつきがありません。「全自動・トルテセパレータ」と組み合わせ、大量生産ラインに対応できます。

UT-2

おすすめ Point

● 形がくずれない

デコレーションケーキの繊細なクリーム飾りや苺などもまったく形くずれなく、美しく仕上がります。

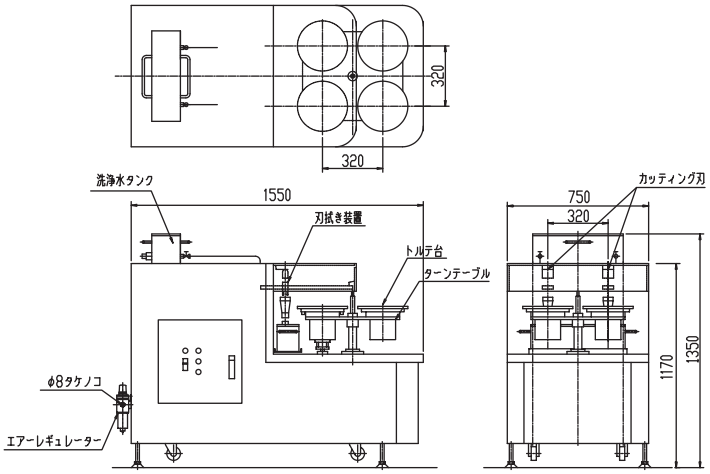
● 付着クリームの自動拭き取り

カット後のナイフは付着したクリームなどを自動的に拭き取る構造になっており、切れ味が低下しません。

■ 仕様

	UT-2
外形寸法	750×1550×1350 mm
搬入寸法	750×1550×1170 mm
電源	三相 200V 接地型3極プラグ コード10m付
消費電力	1.5kW 50/60Hz 6.0/6.0A
空気使用量	0.5MPa 80ℓ／分（大気圧）
ケーキ寸法	6・7・8号サイズ
ケーキ高さ	最大80mm（オプションにて最大100mm）
分割数	8・10・12・14分割
本体重量	約450kg
能力	10分割時：240台／時

■ 外形図



■ オプション

・固定式トルテ皿　（8・10・12・14分割）
・セパレート式トルテ皿　（8・10・12・14分割）
・針台　（8・10・12・14分割）
・カッティング刃
・予備刃　　・フットスイッチ

超音波・トルテカッター（シンプルタイプ）　UTS-1C

小規模店舗でも超音波でカットが可能!
導入しやすい単相 100V仕様。

小規模店舗でも超音波でケーキカットできるのが「超音波・トルテカッター（シンプルタイプ）」です。
単相 100V電源なので、導入が楽です。
美しい切り口を見せて、美味しさを目で確認してもらってください。

UTS-1C
※写真は実物と異なります。

おすすめ Point

● 超音波の威力

超音波微振動のカッティングは驚異の切れ味を発揮します。クリームやフルーツの飾りの沈み込み、くずれのない完璧なカットが行えます。

● 自動刃拭き装置による美しいカット

一動作ごとに刃拭き装置が作動し、ナイフに付着したクリームなどを自動的に拭き取るため、常に美しいカットが可能です。

● 大きさのバラつきなし

自動的にケーキを等分できる構造なので、仕上がりの大きさにバラつきがありません。

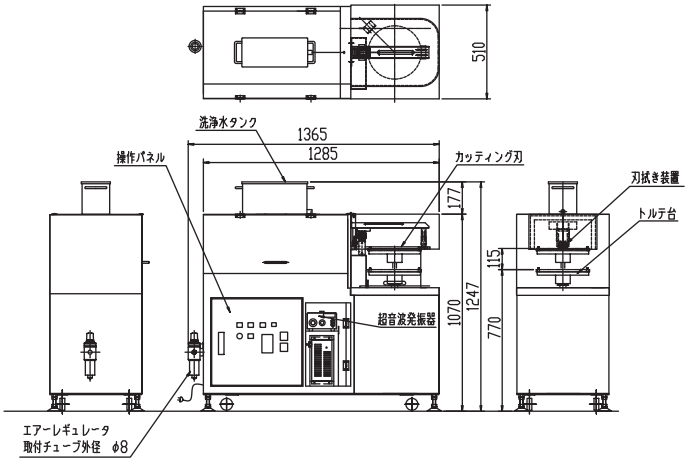
■ 標準付属品

・カッティング刃　　・予備刃　　・フットスイッチ

■ オプション

・固定トルテ皿　　・針台（9・10・12・14分割）

■ 外形図



■ 仕様

	UTS-1C
外形寸法	1365×510×1247 mm
搬入寸法	1365×510×1070 mm
電源	単相 100V　接地型2極プラグ コード3m付
消費電力	1.2kW 50/60Hz
空気使用量	0.5MPa 25ℓ／分（大気圧）
ケーキ寸法	6・7・8号サイズ
ケーキ高さ	最大110mm
分割数	8・10・12・14分割
本体重量	約170kg
能力	10分割時：50台／時

AICOH MIXERS & AICOH SYSTEMS
株式会社 愛工舎製作所
本社 ／ 〒335-0011　埼玉県戸田市下戸田2-23-1
TEL.(048)441-3366　FAX.(048)446-0645
NEWホームページ　https://aicohsha.co.jp

※仕様及び外観は研究・改良のため、予告なく変更する場合があります。
※弊社テストルームをご利用いただけますので、お気軽にお問い合わせ下さい。

札幌営業所 ／ TEL.(011)882-8840
仙台営業所 ／ TEL.(022)381-0127
神奈川営業所 ／ TEL.(044)540-3230
Thai AICOH CO.,Ltd.
名古屋営業所 ／ TEL.(052)792-8991
大阪営業所 ／ TEL.(06)6390-3900
福岡営業所 ／ TEL.(092)939-7455
◎工場：蕨・春日部・浦和

■このカタログは2020年7月21日現在のものです。　2009.11.02