

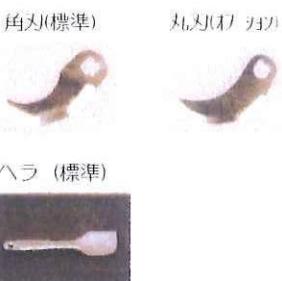
OHMICH
フードカッター

Food Cutter

食材の食感と風味を大切にみじん切り
OMF-KSシリーズは練り製品に対応



※スパナセットはオプションです。
OMF-400D/400CD



OMF-500D

キヤベツ・人参



OMF-600KS
角刃(標準)



温度計はオプションです。



OMF-780S 丸刃



OMF-780KS 角刃



OMF-1000KS 角刃



●特長

OMFシリーズは人の手で作業するのと同じように食材が刃物に対して垂直に切れていきますので、手作りと同じように食材の良い食感を引き出す事ができ、素材の風味を十分に生かせます。

■OMF-400D・400CD・500D・780Sは刃物回転数約1500回転/分

用途：キャベツ・玉ねぎ・ネギ・ニラ・ワカメなどの野菜、海藻類のみじん切り

漬け物・酒粕など加工食品のみじん切り(ネギ・ニラは短く切って使用)

タコ・エビなど魚貝類のみじん切り(OMF-500D以上)

※OMF-100D・100CD・780Sは野菜類専用になります。

■OMF-780KS・1000KSは刃物回転数750～3000回転/分(4速)

OMF-600KSは刃物回転数1700/3000回転/分(2速)

刃物の回転数を高速回転・低速回転に切り替えることができます。

高速回転ではペースト状に出来ますので練り製品に最適です。

用途：キャベツ・玉ねぎ・ネギ・ニラ・ワカメなどの野菜、海藻類のみじん切り

漬け物・酒粕など加工食品のみじん切り

タコ・エビなど魚介類のみじん切り

魚肉・畜肉類のみじん切り

ソーセージ・蒲鉾などの練り製品向けペースト状カット・エマルジョン製造



OMF-400D	単相100v 0.2kw	6L	1500rpm	丸刃(2枚)	30kg	W520×D435×H481mm
OMF-400CD	単相100v 0.2kw	6L	1500rpm	丸刃(2枚)	30kg	W520×D435×H481mm
OMF-400D(皿アリ)蓋アルミ研磨仕上	OMF-400CD(皿304ステンレス蓋アルミ抗菌テフロン仕上)					
OMF-500D	三相200v 0.75kw	10L	1500rpm	角刃(2枚) ^{※1}	78kg	W646×D532×H620mm
OMF-600KS	三相200v 2.1kw	20L	1700/3000rpm	角刃(2枚) ^{※2}	250kg	W967×D775×H1081mm
OMF-780S	三相200v 2.1kw	10L	1500rpm	丸刃(3枚)	270kg	W1170×D895×H1130mm
OMF-780KS	三相200v 5.7kw	10L	750～3000rpm	角刃(6枚)	300kg	W1170×D895×H1130mm
OMF-1000KS	三相200v 15.75kw	80L	750～3000rpm	角刃(6枚)	1000kg	W1450×D195×H210mm

刃物は加工食材によって丸刃(野菜向き)・角刃(肉・魚介向き)の向き不向きがあります。
適切な刃物の選択が必要となります。

主要部分はステンレス材を用いて衛生的に設計されています。

※OMF-400D, 400CD, 500Dの安全カバーは品質向上のため予告なしに外観を変更することがあります。

※1 OMF-500Dは角刃3枚仕様可。(角刃2枚標準装備。プラス角刃1枚を同梱しています。)

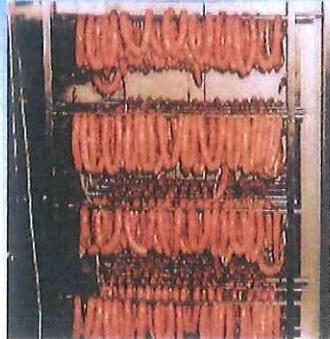
※2 OMF-600KSは角刃、丸刃(オプション)3枚仕様可。(別途刃物スペーサーが必要です。)

製品の

ご紹介

OHMICHI

サイレントカッター



Model:

サイレントカッター

新製品

OMF-600KS/780KS

オールステンレス仕様で衛生・安全・機能充実
食材の最適な加工と、作業時間の短縮、そして安全性にこだわった、フードカッターです。ソーセージ・カマボコなどの練り製品をカッティング、ペースト状にする様な用途に向いています。



温度計はオプションです
写真はOMF-780KS

付属品



スクラーパー

OMオイルスプレー

刃物専用スパナ

●代理店

オールステンレスで清掃も簡単



●ステンレス6枚刃で効率良く食材の加工が可能。蓋を開けるとブレーキにより急停止、閉める時はダンパーで蓋の急な落下を防ぎます。



●加工中の食材温度を常時確認する事の出来る温度計（オプション）が、作業者に見やすい位置に設置できます。



●刃物と皿の回転速度を食材に合わせそれぞれ選択して設定できます。

OMF-600KS 刃 1700 / 3000 rpm
(2速) 皿 9 / 18 rpm

OMF-780KS 刃 750 ~ 3000 rpm
(4速) 皿 5 ~ 20 rpm

OMF-600KS / 780KS

■皿容量	20L	40L
■電源	3P200V 2.4KW	3P200V 5.7KW
■寸法	W967xD775xH1084	W1170xD895xH1130
■備考	皿、蓋 SUS304	刃 SUS420



OHMICHI

株式会社大道産業

群馬県前橋市西片貝町5丁目25の1

Tel 027(243)5522 Fax 027(243)1719

<http://www.ohmichi.co.jp>

E-mail: ohmichi@ohmichi.co.jp

OHMICH

挽肉機

Mincer

食肉類の他、魚、野菜、果物など幅広い用途に使用できます。



OMC-12C-2



OMC-22SB



OMC-42SC

標準品



手裏剣型ナイフ
OMC-12C-2,22SB標準



付属フレート3.2mm



十字型ナイフ
OMC-42SC標準

オプション



2枚刃ナイフ
全機種オプション



魚・つみれ用途にも使えます。

●特長

全機種に特殊減速装置の採用により耐久性が良く、高性能で衛生的、安全性に優れています。特に内を挽く際、肉に熱を持たせないようスクリューは工具でスクリューの動作によって、作業能力を高め多量の内・材料を短時間で処理いたします。処理肉は加熱されず鮮度もおちません。OMC-12C-2,22SB,42SCすべてステンレスタイプです。

フレード、ナイフは厳選なる優良材料をもって完全なる焼入をなし、優秀なる穿孔技術と研磨技術を生かし製作しております。付属品ドリル、フレート(3.2mm)が付いておりますが用途に応じて各種フレートを用意しております。



(1.9mm)



(3.2mm)



(6.4mm)



(9.6mm)



(16mm)

フレート目録表

品名	1.9	3.2	6.4	9.6	16	22			
直径	佳績	五厘目	七厘目	一分目	二分目	三分目			
OMC-12C-2	69mm	手裏剣型 PI219	PI223	PI232	PI248	PI264	PI296	PI2-160	
OMC-22SB	82mm	手裏剣型 P2219	P2223	P2232	P2248	P2264	P2296	P22-160	P22-220
OMC-42SC	130mm	十字型 P4219	P4223	P4232	P4248	P4264	P4296	P42-160	P42-220

*ナイフとフレートは同じ様に消耗しますので、オプションのフレートを購入される場合はナイフとフレート1組ずつでの御使用をお願いしています。

機種	電圧	容量	重量	寸法	出力
OMC-12C-2	単相100v-0.2kw	100~150kg/h	21kg	W270xD540xH315mm	57φ
OMC-22SB	三相200v-0.74kw	150~300kg/h	36kg	W280xD603xH389mm	64φ
OMC-42SC	三相200v-3.7kw	400~800kg/h	210kg	W500xD1280xH1000mm	129×156

※品質向上のため予告なしに外観を変更することがあります。