

プロバイザー社は食品加工における様々なテクノロジーソリューションを提供いたします

プロバイザー社ではお客様の加工・製造ラインにおけるパフォーマンスを限界まで向上させるためのお役に立てるよう、継続的に新しい方法・技術を導入しております。

最新の技術で常に最先端の加工機械を提供いたします。技術部門と研究・開発チームは最善の価値を提供することをお約束します。プロバイザー社の有する先端技術を最新鋭の設備機器・システム的设计・製造に生かし、効率的な生産・均一な製品品質・適応性のある食感/形状をより多くの処理能力と妥協しない安全性とともに追及しております。

プロバイザー社とは…

プロバイザー社（正式名称：Provisur Technologies, Inc.）は長年にわたり実績のあるAM2C、BEEHIVE、Cashin、Formax、Multitec、TST、Weilerブランドを有する企業グループです。グラインディング、ミキシング、セパレーティング、フォーミング、コーティング、ヒートトリートメント、フリージング、スライシング、オートローディングといった、食品製造・加工に必要な様々な設備機器を単体もしくは組み合わせられたシステムとして提供いたします。



ワイラー社 オムニV グラインダー

高品質な製品を高い処理能力で実現。生産性と収益性を追及した処理が可能に。



Integrated Systems

Grinding & Mixing

Separating

Forming

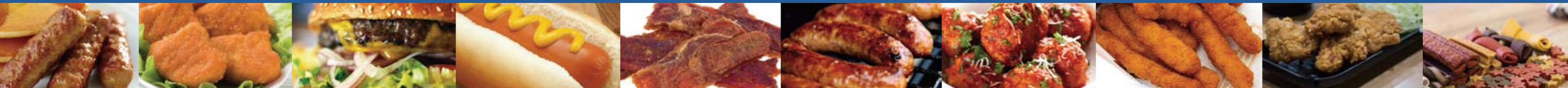
Coating

Cooking

Freezing

Slicing

Autoloading



ワイラー社製グラインダー： 高品質で高い処理能力・信頼性を提供します

グラインディング（ミンチ処理）は最終加工製品の味わいと品質を特徴づける、とても重要な前処理工程です。

均一で適切な処理が行えない場合、大量の規格外・廃棄製品が生じる要因となります。

多様な原料規格・サイズ・温度の原料が投入できます。



冷凍ブロック



裁断された冷凍ブロック



温度調整された冷凍ブロック



フレッシュトリミング肉

加工機械による処理の判断基準として、最終製品の品質と同じくらい重要な要素として下記が挙げられます。

- 食品の安全性
- 生産効率
- 処理能力
- 多様性
- 信頼性
- 日々のメンテナンス

プロバイザー社の加工機械はお客様に有用なパフォーマンスを提供します。

- 総保有コストの低減
- 信頼性の高い処理
- サービスとサポート
- 持続可能性

投入可能な原料：

- 牛肉
- 豚肉
- 鶏肉
- 魚肉
- 骨・軟骨
- 野菜
- 果物
- 副生物



OMNI V 220型

Omni(オムニ) V シリーズ

Omni Vシリーズにはお客様が要望する処理能力に見合う機種選定が可能です。

- 多様性 – フローズンかフレッシュ、中規模か大規模処理
- シンプルな構造 – 誰でも簡単に使用可能
- 衛生的なデザイン – 食品の安全性
- 信頼性 – ランニングコストの低減
- 洗浄の容易さを追及したデザイン

機械仕様：

型式	プレートサイズ	ホッパーサイズ
220	220mm (8インチ)	300リットル
1109	280mm (11インチ)	600リットル
1409	350mm (14インチ)	600リットル

処理能力：

型式	冷凍ブロック(-18℃)	フレッシュトリム(-1℃)
220	1,500 kg	1,900 kg
1109	6,800 kg	8,200 kg
1409	8,200 kg	10,299 kg

※実際の処理能力は投入原料・原料状態・選定したプレートの穴サイズにより大きく変動します。上記処理能力は一般的な用途・プレート穴サイズを想定した参考値としてお考え下さい。



ドミネーターテクノロジー

インバーター制御盤

投入ホッパー

グラインダーヘッド

オプション：

- 最新型のドミネーターBCA (ボーンコレクティング)
- ホッパー延長
- 生産ラインに合った供給装置の提案

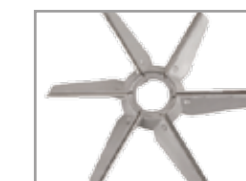
ワイラー純正部品の供給：

ワイラー純正部品の使用により機器のパフォーマンスを維持できます。

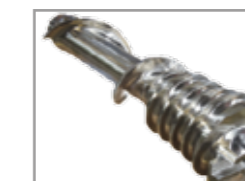
- メンテナンスパフォーマンス
- 長期の使用期間を実現
- 定期的な部品交換で最善の状態を維持



グラインダープレート



ナイフホルダー/インサート



フィードスクリュー



ドミネーターBCA