

# 機械は簡単操作!

## ◆整った形状にカット

- 今まで難しかった最後の尾部まで整った扇状にカットできます
- 切身の「質量・長さ・カット面」を揃えます
- 設定を変えるだけで、好みの形状にカットできます

## ◆高速で優れた処理能力

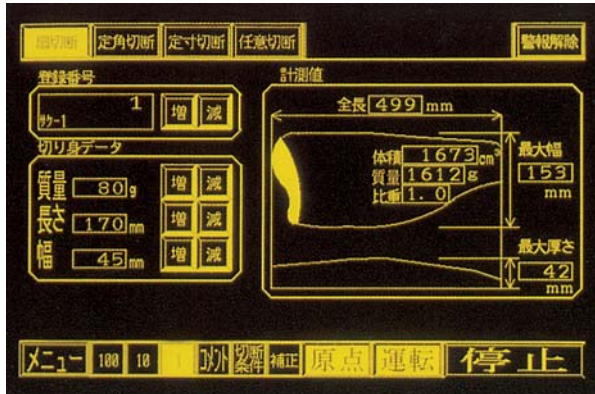
- 3,600枚/時(1原料23切身の場合)
- データを瞬時に解析、連続切断します

## ◆魚体を立体処理

- 計量コンベアで質量を、CCDカメラで立体的に魚体計測します
- 魚体毎に電子頭脳(マイコン)で処理します
- 形が違っていても整った切身がカットされます

## ◆操作は簡単なタッチパネル

- 切身質量・長さ・幅をインプットできます
- データは99アイテムまで登録できます



## ◆水洗いOK

- 清潔なステンレス製です
  - 作業装置部は水洗いできます
  - 洗浄部の脱着に工具が不要です
- ※電装品、制御機器部は水洗いできません

## ◆管理データ表示

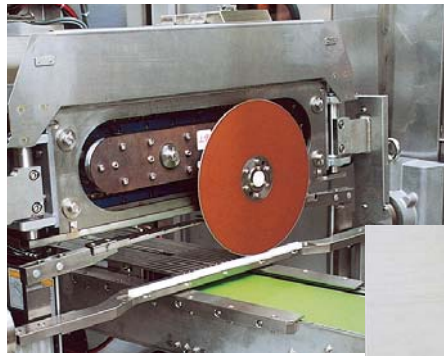
- 処理数(1日毎、トータル)の表示ができます
- ナイフ交換時期の表示ができます

## ◆オプション

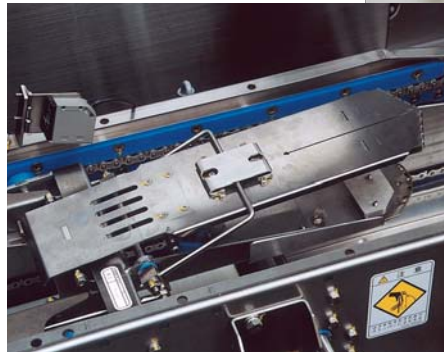
- 丸刃研磨機
- ナイフ
- 特殊工具
- キャスター



ポリシャー



切断ナイフ



速度調整が可能な切身排出コンベア



魚を搬送させるプッシャー

## ◆仕様

型 式	SAS-60	
寸 法	1633(巾)×3687(長)×1687(高)	
質 量	1560kgf	
切 断 方 法	扇 切 り	質量、長さ、幅を設定し切断
	定 角 切 り	質量、角度を設定し切断
	定 寸 切 り	ピッチ、角度を設定し切断
	任 意 切 り	一切れごとにピッチ、角度を任意に設定し切断
切 断 条 件 設 定	操作パネルタッチ式入力	
切 断 角	旋 回 角	±65°
	傾 角	0~75°
切 断 可 能 寸 法	190(巾)×560(長)×80(高)	
切 断 温 度	-3℃~-8℃ (厚さ及び肉質により異なります)	
切 断 能 力	約2600切/時 (1原料から、11枚切身が取れる場合) 約3600切/時 (1原料から、23枚切身が取れる場合)	
電 源	3相 AC200V 27A	
工 業 用 電 源	内蔵	

## ⚠ 注意

- 本カタログの仕様は、予告なく変更することがありますのでご了承ください。
- お客様による本機の改造、他機種、機材の付加については必ず弊社にご相談ください。
- 本機の取扱いに際しては、取扱説明書の注意事項を必ずお読みください。
- 魚種、切身寸法、形状によっては加工できない場合があります。

製造・発売元



**三友工業株式会社**

〒485-0073 愛知県小牧市大字舟津1360番地  
TEL(0568)72-3161(代) FAX(0568)72-9253  
ホームページアドレス <http://sanyu-group.com>

環境・自動化部 TEL(0568)72-3156 FAX(0568)72-7721

代理店