

機械は簡単操作!

タッチパネルで
切り身を測定

自動計量

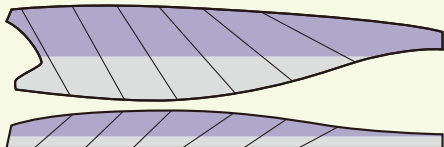
カメラが
魚体計測

カッターで
連続切断

コンベアで
排出

好みの切り身に

1 扇切り 切身を設定した質量、長さ、幅に切断加工します



2 定角切り 切身を設定した質量、旋回角、傾角に切断加工します

3 定寸切り 質量に関係なく、設定した送り量、旋回角、傾角に切断加工します

4 任意切り 質量に関係なく、1切身ごとの送り量、旋回角、傾角を設定し切断加工します

魚種いろいろ

紅鮭、銀鮭、秋鮭、キングサーモン、アトランティックサーモン、サーモントラウト、メロ、カラスカレイ、マダラ、スズキ(ナイルパーチ)、サワラ、銀鱈、ブリ

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



冷凍のまま高速で優れた処理能力

- 約2,000切/時 (1原料から、15枚切身が取れる場合)
- データを瞬時に解析、連続切断します



速度調節が可能な切身排出コンベア



魚を搬送させるブッシヤー

オプション

- ナイフ (丸ノコ刃)
- キャスト
- 特殊工具

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
- 形が違ってもしっかりとした切り身がカットされます

操作は簡単なカラータッチパネル

- 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



管理データ表

- 処理数(1日毎、トータル)の表示ができます

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必要で※電装品、制御機器部は水洗いできません

仕様

寸法	1580(巾)×3385(長)×1615(高)	
質量	1400kg	
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	±62°
	傾角	0~75°
切断可能寸法	最大190(巾)×560(長)×60(高) 最小70(巾)×250(長)×20(高)	
切断温度	-15℃~-25℃ (厚さ及び肉質により異なります)	
切断能力	約2,000切/時(冷凍魚) (1原料から、15枚切身が取れる場合)	
ユーティリティ	・電源 三相 AC200V 27A ・外部(エア・水)	

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。
- 切断能力は計算上の最大で原料投入スピードによって異なります。

製造元

■平成17年度 愛知ブランド企業認定
■平成17年度 モノづくりブランドNAGOYA受賞



三友工業株式会社

〒485-0073 愛知県小牧市大字舟津1360番地
ホームページアドレス <http://sanyu-group.com>

営業部 TEL (0568) 72-3156(代) FAX (0568) 72-7721



三友工業株式会社社証取得

代理店