

# 三友スーパーイサ

自動切身機

SAS-60Hs

お客様の切身に  
超高速・高精度で加工



タッチパネルで切身を測定

自動計量

カメラが魚体計測

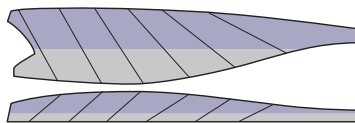
カッターで連続切断

コンベアで排出



## ◆お客様の切身に

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

- サケ（紅鮭、銀鮭、秋鮭 他）
- サワラ、メロ、カラスガレイ、ブリ、銀タラ
- マグロ刺身、サメ、メカジキ、イカ

SANYU



# 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

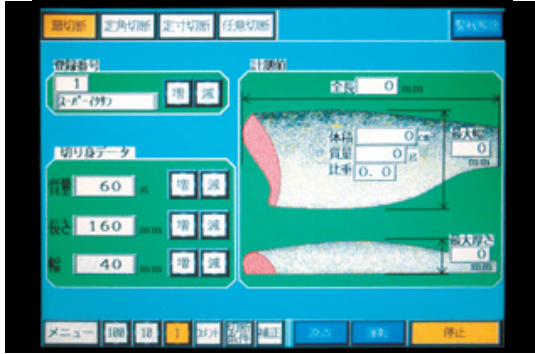
- 4,200枚/時(1原料15切身の場合)
- データを瞬時に解析、連続切断します

## ◆魚体を立体処理

- 自動で質量を測り、CCDカメラ・レーザーで立体的に計測します
- 魚体毎に画像処理します
- 魚体の大きさ、形が違って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
- 電池交換、ナイフ交換時期の表示ができます

## ◆付属品

- 特殊工具一式

## ◆オプション

- 丸刃研磨機
- ナイフ
- 特殊工具
- キャスター
- 小型コンプレッサー
- IoT生産監視システム
  - ・生産状況確認
  - ・トラブル時の対処方法
  - ・消耗品の交換時期警告表示

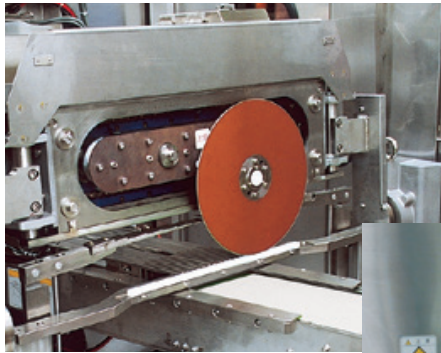
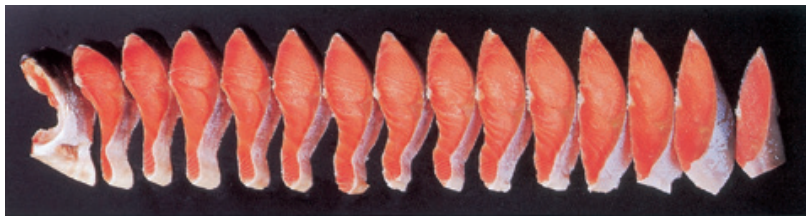


製造・発売元



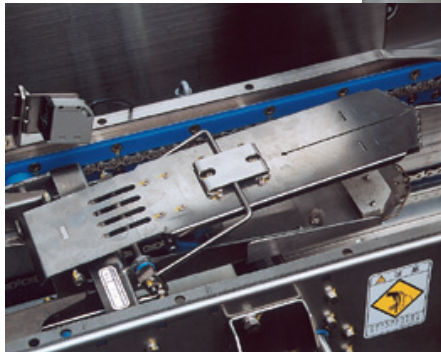
# 三友工業株式会社

〒485-0073 愛知県小牧市大字舟津1360番地  
TEL(0568)72-3156 FAX(0568)72-7721  
ホームページアドレス <http://sanyu-group.com/industry/>



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-60Hs	
寸 法	1600(巾)×3705(長)×1690(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	最大 190(巾)×560(長)×80(高)	最小 70(巾)×250(長)×20(高)
切 断 温 度	-3℃~-5℃ (厚さ及び肉質により異なります)	
切 断 能 力	約4,200切/時 (1原料から、15枚切身が取れる場合)	
電 源	3相 AC200V 27A	



**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。



三友工業株式会社社認証取得

代理店