



唯一的技术能改变世界

THE POWER OF TECHNOLOGY

◆ 实现业界顶级的处理能力!

处理能力 **3,100切/小时** (按照每片鱼能切15刀以上的情况下)
※根据每片鱼能切割的数量不同而变化

◆ 搭载了新的按压机构, 防止搬送时的横向错位

◆ 将鱼片随机投入机器内

投入鱼片之前, 不需要前处理整理大小。
直接把鱼片投入本装置, 就可制造出完美的切块。

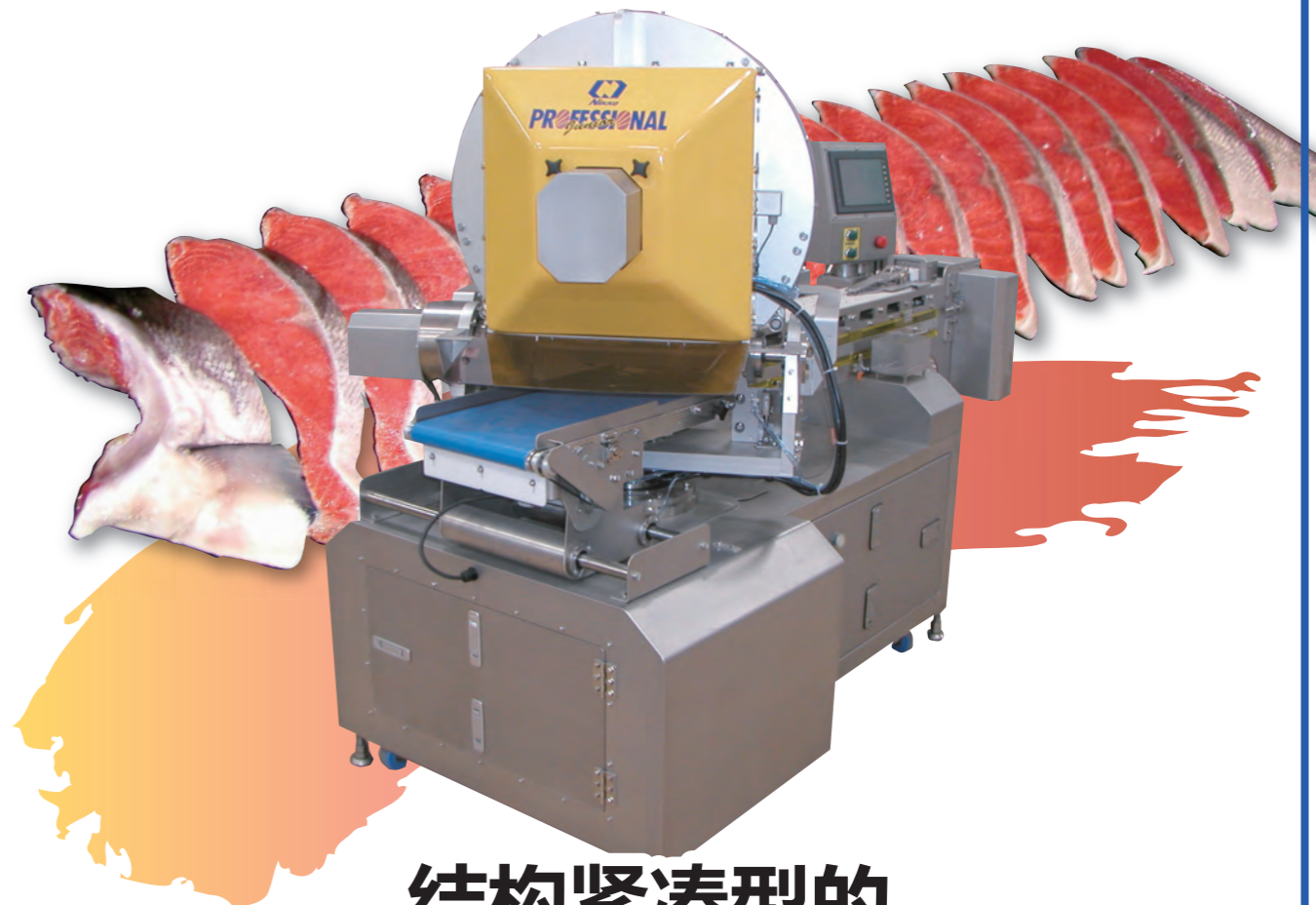
◆ 刀的回转·倾斜角度大

回转角度120°, 倾斜角度60°, 三次元切割, 能够制造出面和长整齐的鱼块。

◆ 精巧紧凑型的定量切割装置

本装置继承了专业型NPP-4200程序系统, 即使鱼体有变化,
也不用做特变的操作, 谁都可以简单操作。

◆ 价格优异



结构紧凑型的 高速高精度定量切块装置

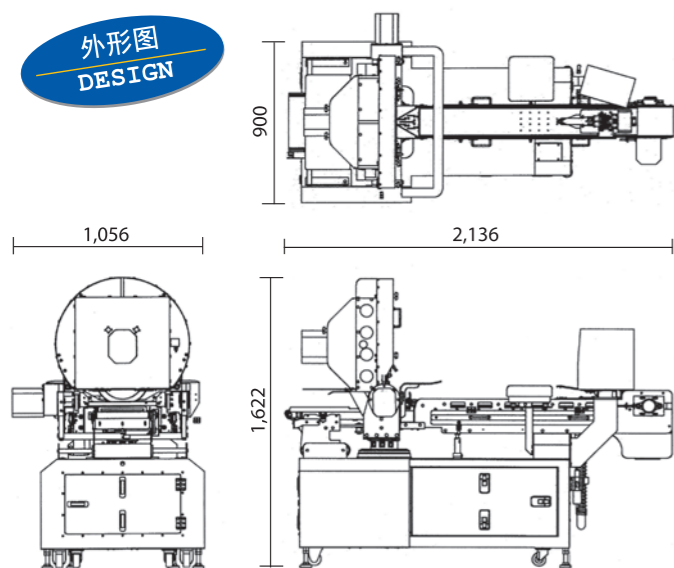
PROFESSIONAL

高性能切块机器人

[专利申请中]



外形图
DESIGN



式样
SPECIFICATIONS

机械式样	全长	2,136mm
	全宽	1,056mm
	全高	1,622mm
制品最大尺寸 (鱼体尺寸)	長さ	600mm以下
	高さ	50mm以下
机械重量		500kg
电容量		200V 三相 3kw
用气量		相当于0.75kw空压机
刀的回转角度	相对案板垂直方向	+60° ~ -60°
刀的倾斜角度	相对案板垂直方向	30° ~ 90°
处理能力		3100切/小时 (按照1次15刀计算) ※根据每片鱼能切割的数量不同而变化

日兴发自动化设备 (大连)有限公司

〒116001 辽宁省大连市中山区港兴路6号
万达中心写字楼06层02单元
TEL +86-411-82209119 FAX +86-411-82209112

总公司 ■ 北海道钏路市鹤野110番1 〒084-0924
TEL 0154-52-7101 FAX 0154-53-0878
东京营业所 ■ 东京都葛饰区西新小岩1丁目9番1号 〒124-0025
TEL 03-5654-6770 FAX 03-6853-0055
札幌营业所 ■ 北海道札幌市中央区北3条东3丁目1番35号 〒060-0033
TEL 011-806-1101 FAX 011-806-1105

www.k-nikko.com

日兴发公司会为客户提供最合适的解决方案。在生产工程中如果有困惑的话, 尽请与我们联系。
日兴发公司的机电一体化技术一定会对您有所帮助。

※为改良本宣传册上记载的式样以及外观, 有不经预告已于变更的可能, 敬请原谅。※法律规定, 未经允许, 禁止无端复制、转载本内容中的部分或全部。

NFI008C-1410A

切块制造

以专业人员手工作业为主流的现场。他们成年积累的经验，拥有独自的切割方法和速度，外行人很难企及。但是我们的超专业切割装置，通过简单的操作，无论作业员有无经验都可以轻松制造出切块。而且是「高速」「高精度」「新机构」。本装置导入后，会对现场的切块制造有很大改观。



搭载了新型按压机构，精度提高！！



PROFESSIONAL Junior
高性能切块机器人 NPJ-3000 专利申请中

- 采用三次元日起任技术制造出面和长度整齐的切块
- 搭载了新型按压机构，搬送时防止横向错位。
- 鱼体可以随机投入。
- 刀具的旋转·倾斜角度广。
- 操作简单，不挑作业员。
- 设计结构紧凑不占空间。

业界顶级的
处理能力！

实际稼动

3,100切/小时

(1枚鱼片能切15刀的情况下)

能够制作出外观好，美味的腌渍鱼。



日兴提供的腌渍鱼的新规制作方法

用专业切块装置切割的鱼块通过「盐水调味注入装置」调味，可以制作出大小·重量·盐分都均一的腌渍鱼。

三次元定量切割装置，能够切出完美的切块。

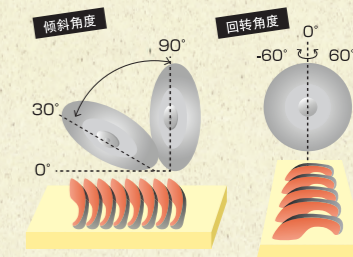
红鲑鱼·银鲑鱼·秋鲑鱼·鳟鱼等，即使鱼种变更也无需特别操作。

本装置编程中有鱼体形状的模式（鱼种5种·厚度各3种·宽幅各3种，一共10个表），选择好后，登陆即可（也可以做微调）。

操作简单，计测鱼体重量，设置好后，通过三次元切割，制造出面和长整齐的切块，业界顶级的处理能力，每小时3100切的高速处理。不需要专业切块人员，也可以大量生产。

三次元定量切割装置

制造完美的切块「三次元定量切割装置」的秘密是，刃物的倾斜角度和回转角度。本装置比以往机器的动作范围广，所以实现了独特的切割方法



鳟鱼



红鲑鱼



银鲑鱼



带头鲑鱼



「切割数固定」的情况是作为可选机能设定的。