



バキューム方式だから  
抜群の洗浄力



いくら

水切りコンベア

NSK-800

# 衛生的な水切り作業を実現

ホッパーにいくらを投入するだけで、コンベア搬送中に自動で水切り。

バキューム方式の採用で短時間での水切り作業が可能に。

また水切り作業後はすぐに計量充填ができますので衛生的な商品が製造できます。

アジテーター後の  
しょう油漬込前の

## 水切り

### すぐに計量充填

水切り後はいくらに粘りがないため、**すぐに計量充填**ができ、**衛生的**ないくらを製造できます。



しょう油  
漬込み後の

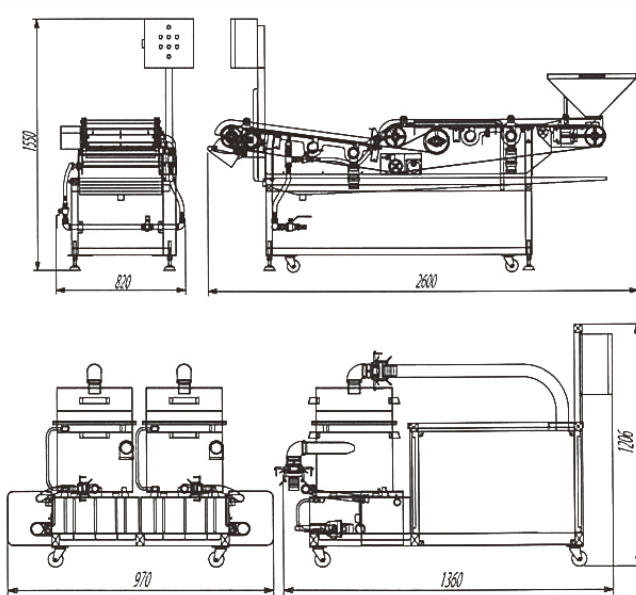
## 液切り

### 均一な味のいくら

液が十分に切れるので「味が濃くなる」といった**バラツキ**を防ぎ**均一な味のいくら**を製造できます。

**だから効果的!** いくら水切りコンベアのしくみ

ブローによる振動とバキューム吸引で水切り効果は抜群です。



[コンベア部]	[サイクロンユニット部]
全長 2,600mm	全長 1,360mm
全幅 820mm	全幅 970mm
全高 1,550mm	全高 1,206mm
機械重量	500kg
電気容量	200V 7kw
水使用量	約40ℓ/分
処理量	800kg/時

鮭子・鱒子・紅子のいくらに対応

技術集団

株式会社 ニッコ

<http://www.k-nikko.com>

本社 ■ 北海道釧路市鶴野110番地1 〒084-0924  
TEL 0154-52-7101 (代) FAX 0154-53-0878

東京営業所 ■ 東京都葛飾区新小岩1丁目9番1号 〒124-0025  
TEL 03-5654-6770 FAX 03-5863-0055

札幌営業所 ■ 北海道札幌市中央区北3条東3丁目1-35 〒060-0033  
TEL 011-806-1101 FAX 011-806-1105

※このカタログに記載されている仕様・外観は改良のため、予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。※この内容の一部または全部を無断で複製・転載することは法律で禁じられています。  
Copyright 2022 NIKKO Co.,Ltd. All right reserved. NF1021KJ-2401A