



傾斜タイプ



水平タイプ

バキューム方式だから
抜群の脱水力！

水切りコンベア

いくら

ホッパーに
魚卵を投入
するだけ

衛生的な水切り作業を実現!

Point

作業時間を大幅短縮

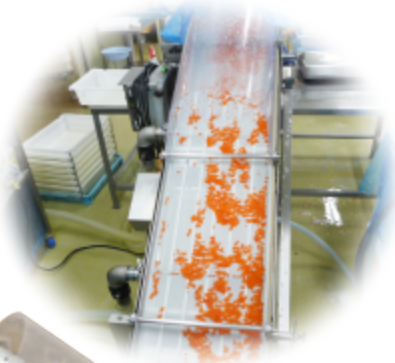
バキューム方式採用で作業時間が大幅に短縮

衛生的

水切り後、すぐに計量充填できるので、細菌の繁殖を抑制

簡単・正確な計量充填が可能

本装置で水切り後は、いくらに粘りがありません



傾斜タイプ



水平タイプ

魚卵の分離から洗浄・水切りまで **一環したシステムをご提案!**

安全で高品質ないくら製造のために…

「海の真珠」と言われる、いくら。その美しい輝きと豊かな味わいは、人々に広く好まれています。膨大な種類の製品が市場に出回っているなかで他社との差別化や現在より高品質ないくら製造をお望みですか? それならニッコーにおまかせ下さい。

①③⑤
すじ切り機

SEPARATOR

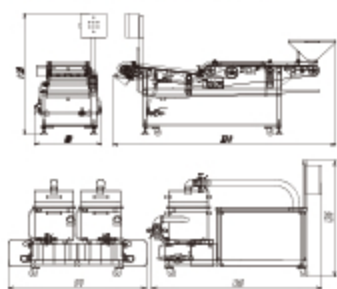


①③⑤
異物除去成熟卵精選装置
ワンウェイタイプ NR85-1000

■ ニッコーがご提案するいくら製造の流れ

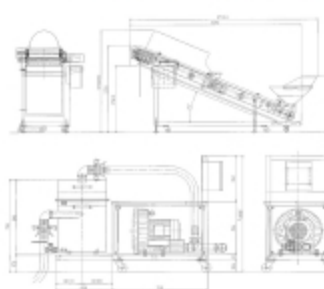


水平タイプ



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
重 量	500kg
電気容量	7kw (3相 200V)
水消費量	40ℓ/分
処理能力	1t/時間

傾斜タイプ



コンベア部	サイクロンユニット部
全 長 2,511mm	全 長 1,483mm
全 幅 893mm	全 幅 540mm
全 高 1,468mm	全 高 1,000mm
重 量	330kg
電気容量	2.5kw (3相 200V)
水消費量	30ℓ/分
処理能力	1t/時間

技術集団



本 社 ■ 北海道釧路市鶴野110番地1 〒064-0924
TEL 0154-52-7101 FAX 0154-53-0878
東京営業所 ■ 東京都豊島区西新小岩1丁目9番1号 〒112-0025
TEL 03-5654-6770 FAX 03-6853-0055
札幌営業所 ■ 北海道札幌市中央区北3条東3丁目1-35 〒060-0092
TEL 011-806-1101 FAX 011-806-1105

www.k-nikko.com

ニッコーではお客様のニーズに合った最善のシステムのご提案をいたします。生産工程においてお困りになっていることなどございましたらお気軽にご相談ください。ニッコーのメカトロニクス技術はきっとお客様のお役に立ちます。

※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。

NFI0021J-1907A