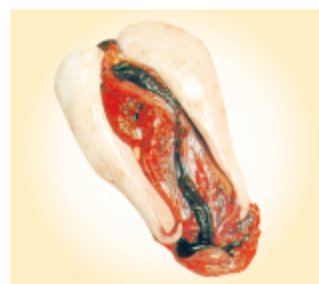




自動で腹切、内臓・卵ごと
きれいに回収!
メフン除去、洗浄まで!



オスメス
兼用

ガッターマシン

— NMG-501 —

[特許 第3037532号・第4217703号]

自動で腹を切り、

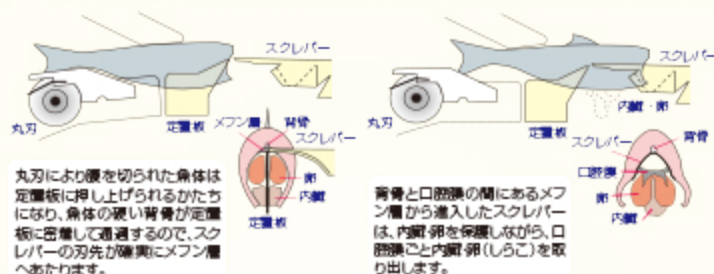
内臓・卵の取り出し メフンの除去・洗浄を おこないます！

- 自動で腹切、内臓・血合いを
きれいに分離・回収
- 操作が簡単
投入口からすべらせるように次々と連続的に投入してください。
魚体を傷つけることなく内臓や血合いを抽出します。
- ベルトがワンタッチで脱着可能
- 水洗い等清掃も手軽にできます



魚体は丸刃、スクレパーを通過し裁断から魚卵・内臓の取り出しまでを瞬時におこないます。
さらに、一連の工程のなかで、スクレパーの上部の凸起がメフンをかき取り、ブラシ・水噴
射によりメフンを洗浄します。

内臓・卵の取り出し工程



魚卵にほとんどダメージなし！

魚卵または白子、内臓の除去は水をかけずにおこないます。
そのため、取出された魚卵は水によるダメージはありません。



カット後の魚体
肉を守るように皮を残し、魚卵・
内臓・メフンを除去します。

取り出された卵と内臓、口腔膜
でつながっているのが特徴。

取り出されたしらこ・内臓。

メフン取り機能



魚体がスクレパーを通過する際、上部の凸起がメフンをかき取り、ブラシ・水噴射によりメフンを洗浄します。

スクレパーを通過した魚体は回転する5本のブラシの上を通過し、残ったメフンを効果的に掻き出します。

最後には3つのノズルから噴射される水圧により、洗浄された状態で出てきます。

輸入魚・ドレスメフン取りにも使用可能です！

- 冷凍魚の場合は0℃前後まで解凍すると効果的です。
- 腹を切っているものは、丸刃をはずしてご使用ください。

※ガッターマシンは本来、内臓除去を目的として開発された装置ですが、メフン取り効果も優れているので、「メフン取り」はオプション的な使用法のひとつとしてご提案いたします。

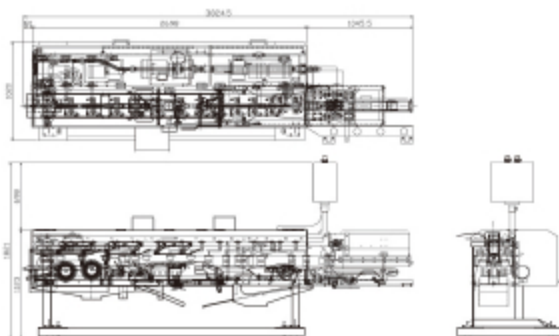
オスメス
兼用 **ガッターマシン**

NMG-501

(※※※ 2024年7月現在 価格17703円)



機械寸法	全長	3,825mm
	全幅	1,020mm
	全高	1,821mm
重 量		740kg
電気容量		200V 5.65kw
エア使用量		200ℓ/分
水使用量		80ℓ/分
魚サイズ		2~6kg/尾
最大処理能力		20-30尾/分



技術集団

株式会社 ニッコー

本 社 ■ 北海道札幌市豊野110番地1 〒060-0022
TEL 0154-52-7101 FAX 0154-53-0878

東京営業所 ■ 東京都葛飾区西新小岩1丁目9番1号 〒126-0025
TEL 03-6654-6770 FAX 03-6853-0055

札幌営業所 ■ 北海道札幌市東区北8条東3丁目1番1号 〒060-0909
TEL 011-788-8811 FAX 011-788-8812

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。

NFI003J-1907A