

新しい切身流通をご提案する スーパープロフェッショナル

特長
MERIT

世界初! 生魚定貫切り装置。

これまで、冷凍魚の魚種専用定貫切り装置はありましたが、生魚用のものは本機が世界初。タラや塩蔵後(新巻フィレ・定塩フィレ)の鮭などの鮮魚の他に、寿司ネタ・生肉など、「万能定貫切り装置」として用途は広がります。

鮮度の良い、高品質の切り身を製造。

水揚げ地や養殖地での切り身加工が可能のため、チルド・ワンフローズンの鮮度の良い、高品質の切り身を消費者に提供できます。

誰にでも簡単に切り身を製造。

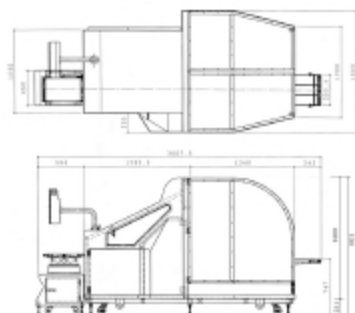
本機の操作は、タッチパネルでご希望の重量・長さ・幅を設定と、魚体のセットのみで完了。誰にでも簡単に操作することができます。

高速・高精度を実現。

当社が開発した計測アプリケーションにより、一切れごとの誤差の少ない「生」の切り身が出来ます。

ロボットが切身を加工?!

カッター部は、六軸多関節ロボットと丸刃を採用。
素早く鮮やかなその切れ味は、もはや職人の域を超えました。



機械仕様

機械仕様	全 長	-----	3,668mm
機械寸法	全 幅	-----	1,600mm
	全 高	-----	1,821mm
重 量	-----	-----	1.3t
加工対象	長 さ	-----	400mm以下
最大寸法	幅	-----	200mm以下

電気容量	-----	200V 三相 8kw
水使用量	-----	水道量相当
エア容量	-----	1.5kw ※コンプレッサ必要
ロボット	-----	六軸多関節ロボット
処理能力	-----	1,800切/時

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 ■ 東京都葛飾区西新小岩1丁目9番1号 〒124-0025
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 〒060-0033
TEL 011-806-1101 FAX 011-806-1105
www.k-nikko.com



超・進化したカタチ

UPER
PROFESSIONAL



世界初

三次元計測定貫生切り装置

スーパープロフェッショナル

[特許第4090284号]

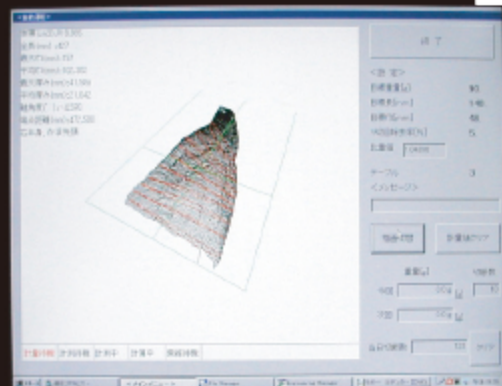
ニッコーではお客様のニーズに合った最善のシステムのご提案をいたします。生産工程においてお困りになっていることなどございましたらお気軽にご相談ください。ニッコーのメカトロニクス技術はきっとお客様のお役に立ちます。

今までなかった「生魚定貫切り装置」、登場。

計測システムとロボット技術の融合。
不可能を可能にした、ニッコーの技術力。

三次元計測システム 3D Measurement System

計量コンベアに魚をのせると、重量を測定し計測部にコンベアで搬送されます。計測部では、被測定物の色の影響を受けにくい、レーザースキャナが魚体を計測。高精度定貫切りの秘密は、この「三次元計測システム」。当社が開発した計測プログラムが瞬時に切断データを演算し、そのデータは切断部に伝達されます。切断イメージはモニタに表示されます。

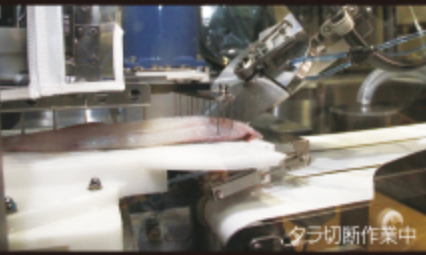


タラ計測データ表示画面

本機の操作は、このタッチパネルで行うことができます。

ロボットカットシステム Robot Cutting System

計測されたデータ通りに高速で切断するのが、この「ロボットカットシステム」です。ロボットが刃物を持って切る、という斬新なスタイル。滑らかな動作の六軸多関節ロボットと、魚体送り機構・旋回まな板等、複数の組み合わせにより生の魚を素早く、なおかつ僅かな重量誤差で切断することを可能にしました。



タラ切断作業中

処理能力
● 1,800切/時 ●
(1枚のフルから10切の切身がとれる場合)

生のタラの他に、塩蔵後(新巻フィレ・定塩フィレ)の鮭にも!



処理後の鮭



処理後のタラ



世界初 三次元計測定貫生切り装置 スーパープロフェッショナル

[特許第4090284号]

希望の重量・幅・長さを設定し、生魚をセットするだけで、
一切れごとの誤差の少ない「生」の切り身を製造します。

本機をご使用になれば

水揚げ地や養殖地での切り身加工が可能に。

チルドやワンフロズの鮮度の良い高品質の切り身を
消費者に提供することができるのです。



安全に、衛生的に…。
ニッコーがお客様に提供するのは、
先進技術ばかりではありません。

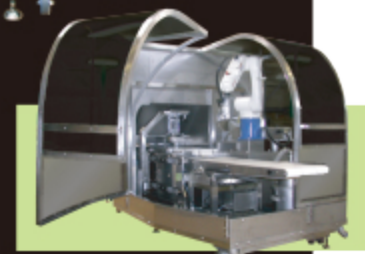
安全にも配慮した設計

安全に、快適に作業していただくために、本機には安全カバーを設けています。

また扉には、安全装置が付き、
扉が開いていると
カッターが回らない、
といった安全にも配慮した設計。

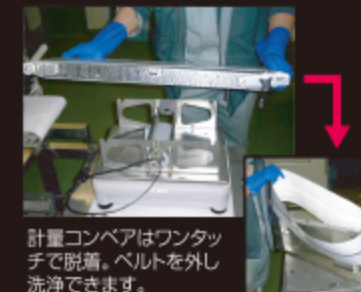


扉は両側とも開放できますので、
パーツの脱着や機械の清掃は楽にできます。



優れたサニタリー性

汚れの気になる計量コンベア・計測コンベア・針部・まな板部・
排出コンベア等は、ワンタッチ脱着式です。
作業後の清掃も楽にでき、いつも清潔な環境で作業できます。



計量コンベアはワンタッチで脱着。ベルトを外し洗浄できます。



送り針はネジを外せば、簡単に取り外すことができ、洗浄も楽にできます。



まな板はクランプを外せば、簡単に取り外しができ、漬け置き洗いが可能です。



バキュームタンク
切断物を固定するため、吸引していますので水分が溜まります。タンクからの排水もワンタッチでできます。