



自動でハマチを腹切、
内臓・血合いをきれいに取り出す!!



鮭業界でナンバー1の納入実績

ハマチ専用

ガッターマシン

[特許 第3037532号]

ヘッドカット後のハマチ(ブリ)を投入すると、 自動で開腹し内臓・血合いを除去します。

ヘッドカット後のハマチ(ブリ)を投入すると、自動で開腹し内臓・血合いを除去します。

操作は簡単!! 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摘出します。

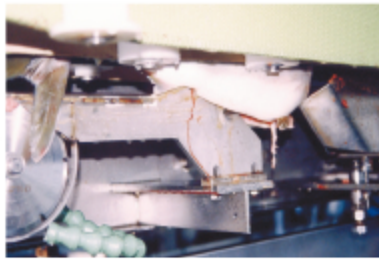
■ 省人化に大きく貢献

手作業に頼っていたハマチ・ブリの開腹、内臓除去作業が投入者1名で処理できます。

■ 魚体を傷つけない

■ ベルトはワンタッチ脱着

水洗い等清掃も手軽にできます。



取り出された内臓

NHG-300は
3~4.5kg(ラウンド)
のハマチ専用機

NHBGL-300は
4~6.5kg(ラウンド)
のハマチ・ブリ専用機



カット後のハマチ



ハマチ専用 ガッターマシン

(特許 第3037532号)

NHG-300/
NHBGL-300

処理能力
15~20尾/分



NHG-300	ハマチ
全長	3,073mm
全幅	820mm
全高	1,880mm
機械重量	600kg
電気容量	200V 4.57kW
水消費量	約40ℓ/分
加工対象	ラウンド3~4.5kg/尾
処理能力	15~20尾/分

NHBGL-300	ハマチ・ブリ
全長	3,073mm
全幅	1,000mm
全高	2,020mm
機械重量	650kg
電気容量	200V 4.57kW
水消費量	約40ℓ/分
加工対象	ラウンド4~6.5kg/尾
処理能力	15~20尾/分



技術集団
株式会社 ニッコ
本社 ■ 北海道札幌市南野110番地1 〒054-0024
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 〒124-0025
TEL 03-5654-6770 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 〒060-0002
TEL 011-788-8811 FAX 011-788-8812

www.k-nikko.com

ニッコ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。

NFI004J-1907A