

業界トップレベルの
処理能力を実現!

処理能力

実働

3,100切/時

(15切れ以上/フィレの場合)
※1枚のフィレからスライスする枚数によって異なります

フィレをランダムに投入
できます

フィレ投入前に大きさを揃える、といった前処理の必要はありません。そのまま本装置にセットするだけで、きれいな切身が製造できます。

カッターの
旋回・傾斜角度が広い

旋回角度120°、傾斜角度60°までの三次元カットによって、面と長さが揃ったきれいな切身を製造することができます。

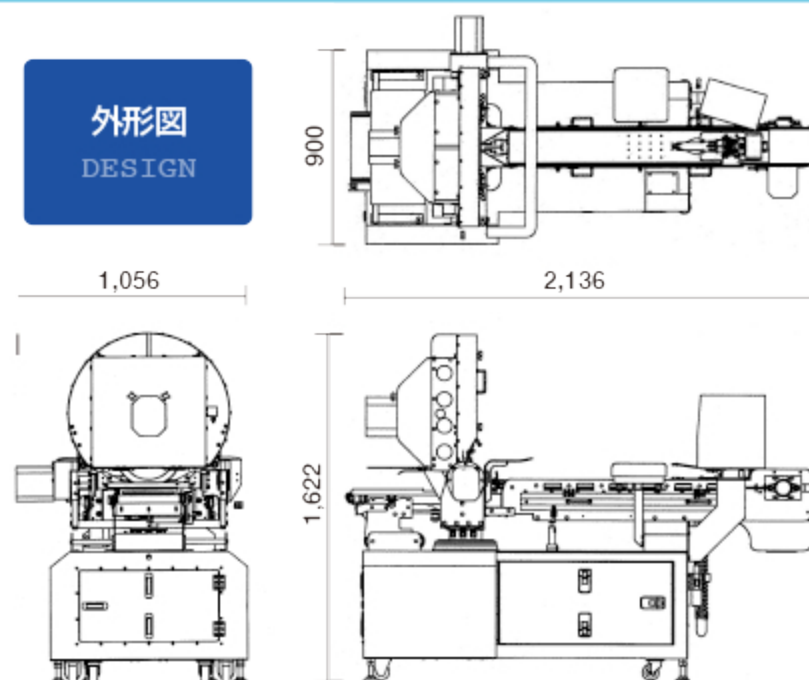
コンパクトサイズの
定貫切り装置

プロフェッショナルNNP-4200のプログラムシステムを継承した本装置なら、使用する魚体が変わっても特別な操作の必要なしで、誰でも簡単に作業することが可能です。

新押え機構搭載で
搬送時の横ずれを防止!!
こんなにできて、しかも**低価格!!**

外形図

DESIGN



仕様 SPECIFICATIONS

全 長	2,136mm
全 幅	1,056mm
全 高	1,622mm
製品最大寸法 (魚体寸法)	長 さ 600mm以下 高 さ 50mm以下
機械重量	500kg
電気容量	200V 三相 3kw
エア容量	0.75kwコンプレッサ相当
刃の旋回角度	まな板直交方向に対し +60°~-60°
刃の傾斜角度	まな板に対し 30°~90°
処理能力	実働 3,100切/時 (15切れ以上/フィレの場合) ※1枚のフィレからスライスする枚数によって異なります



コンパクトな
高速高精度定貫切身装置

PROFESSIONAL
Junior
高性能切身ロボット プロフェッショナルジュニア

[特許出願中]

技術集団
株式会社 ニッコー
Nikko

販売店

本 社 ■ 北海道札幌市鶴野110番地1 〒064-0824
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 ■ 北海道札幌市東区北8条東3丁目1番1号 〒060-0905
TEL 011-788-8811 FAX 011-788-8812

www.k-nikko.com

新押え機構搭載で精度アップ!!



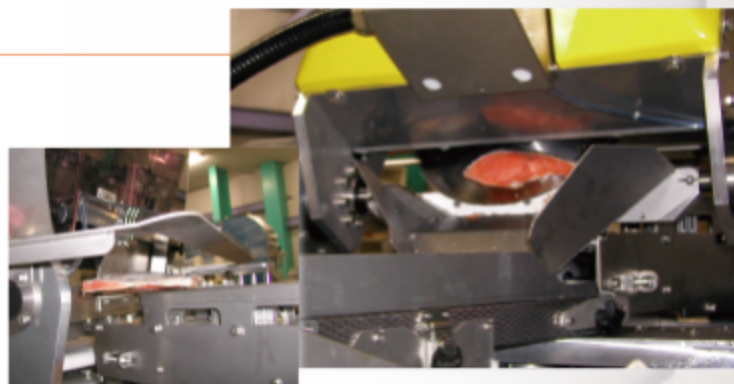
PROFESSIONAL Junior

高性能切身ロボット プロフェッショナル ジュニア
NPJ-3000 特許出願中

- 三次元ロボット技術の採用で面と長さの揃ったきれいな切身を製造。
- 新押え機構搭載で搬送時の横ずれを防止します。
- 魚体をランダムに投入できます。
- カッターの旋回・傾斜角度が広い。
- 簡単な操作で作業員を問いません。
- 場所をとらないコンパクトな設計。

切身を製造する

職人の手作業が主流の切身現場。彼らは永年の経験で独自の切り方とスピードを持っており、素人がこれを行うのは至難の技といえます。しかしプロフェッショナルジュニアなら、簡単な操作で作業員を問わずに切身を製造できます。それも「高速」「高精度」「新機構」で。本装置のご導入で、切身製造現場が大きく変わります。



**見た目もよく、
美味しい漬け魚が出来ます!!**



ニッコーがご提案する、漬け魚の新規製造法

プロフェッショナルジュニアで定買切りにした切身を「塩水調味液注入装置インジェクター」で下味をすれば、大きさ・重量・塩分も均一なおいしい漬け魚を製造することができます。

業界トップの
処理能力!

実働

**3,100
切/時**

※1枚のフィレから15枚以上
切り身が取れる場合

三次元定買切りで、きれいな切身ができます!!

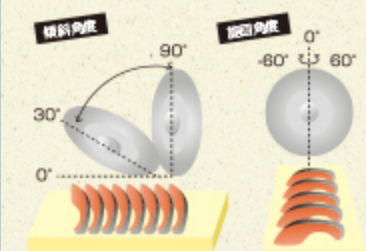
紅鮭・銀鮭・秋鮭・トラウトなど、魚種が変わっても特別な操作は必要ありません。

本装置にプログラムされている魚体形状パターン(魚種5種・厚み各3種・幅各3種から選択、全10テーブル)を選択し登録するだけ(微調整も可能)。

操作は簡単で、魚体重量を計りセットするだけで、三次元カットにより面と長さが揃ったきれいな切身が、業界トップクラスの毎時実働3,100切の高速処理で製造できます。もう、切身職人さん無しでも大量生産が可能になりました。

三次元定買切り

きれいな切身をつくる「三次元定買切り」の秘密は、刃物の傾斜角度と旋回角度。本装置は従来機よりも動作範囲が広いので可能になった切り方です。



トラウト



紅鮭



銀鮭



頭付き



「切り数固定」の場合はオプション設定