



バキューム方式だから

抜群の脱水力!!



いんくろ
水切りコンベア
NIM-1000

高品質な
いくら製造ができる！

水切り

アジテーター後の
しょう油漬込前の



液切り

しょう油
漬込み後の

すぐに計量充填

水切り後はいかに粘りがないため、**すぐに計量充填**ができ、**衛生的ないくら**を製造できます。

塩いkraの場合

- 水切り時間が大幅短縮
- 衛生的ないくら製造

しょう油いkraの場合

- しょう油の味が薄くならない

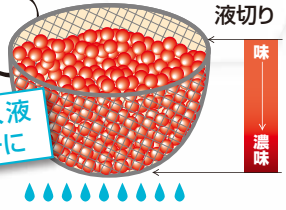


均一な味のいくら

液が十分に切れるので「味が濃くなる」といった**バラツキ**を防ぎ**均一な味のいくら**を製造できます。

味の
バラツキ

いくらにまとわりつく液の影響で味が不均一に



だから
効果的

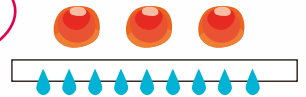
いくら水切りコンベアのしくみ

ブローによる振動とバキューム吸引で水切り効果は抜群です。



ブローでいkraを躍らせ表面の水分を飛ばす

卵皮も
取れる



バキュームでコンベアの水(液)を吸引

[コンベア部]

[サイクロンユニット部]

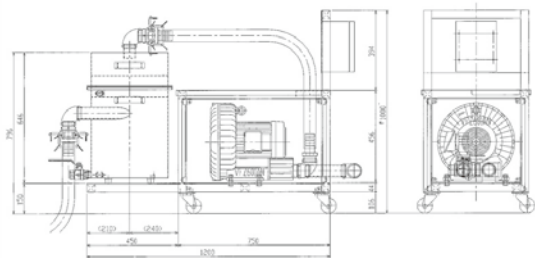
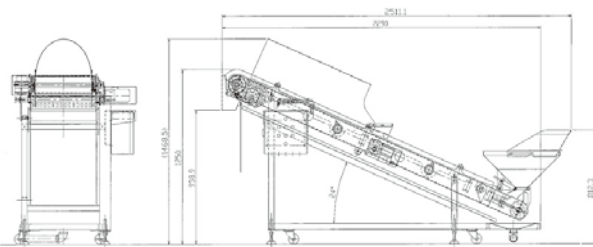
全長 2,511mm
全幅 893mm
全高 1,468mm

全長 1,483mm
全幅 540mm
全高 1,000mm

機械重量 330kg
電気容量 200V 2.5kw
水使用量 約30ℓ/分

処理量 1t/時

鮭子・鱒子・紅子のいkraに対応



技術集団



<http://www.k-nikko.com>

本社 ■ 北海道釧路市鶴野110番地1 〒084-0924
TEL 0154-52-7101 (代) 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 03-5863-0055
札幌営業所 ■ 北海道札幌市東区北8条東3丁目1-1 〒060-0908
TEL 011-788-8811 FAX 011-788-8812

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。

NFI021KJ-2401A