



牛・豚のブロック肉を

装置の置  
くだけ!!



ワンウェイで正肉処理できる!

 牛・豚加工用   
**正肉裁断装置**



コンパクトサイズで操作も簡単!

ブロック肉を装置に置くだけ!

ワンウェイで  
正肉処理ができる

場所をとらない  
コンパクト設計

洗浄も容易で  
衛生的に使用できる

牛や豚のブロック肉を正肉製品専用(7~8cmの角切りやミンチ素材)に処理する装置。コンパクト設計で省スペースに設置することができ、作業時間の短縮、作業効率をアップすることが可能!また、シンプル設計だから、洗浄も容易で衛生的に製品加工ができます。



処理前のブロック肉



装置にセット



第1ステージで短冊状にカット



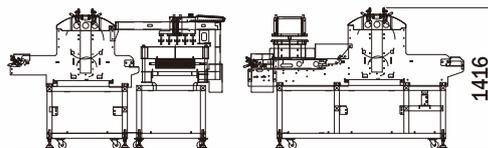
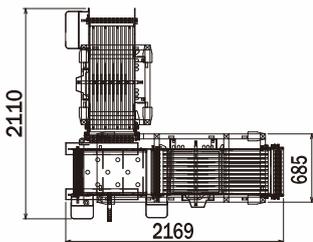
第3ステージへ肉を移動



第3ステージで肉を角状にカット



カット後の肉



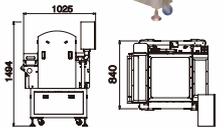
全長	2,110mm
機械寸法 全幅	2,169mm
全高	1,416mm
重量	950kg

電気容量	三相200V 2.5Kw
エア消費量	100L/分
処理能力	1 t / 時
ワークサイズ	最大400mm×400mm×厚さ120mm (投入口の幅 450mm)

ブロック肉を高速で短冊カット

シングルタイプ

ブロック肉短冊切り専用装置としてご使用いただけます。



機械仕様

全長	1,025mm
機械寸法 全幅	840mm
全高	1,494mm
重量	450kg

電気容量	三相200V 1Kw
処理能力	1.5 t / 時
ワークサイズ	最大L400mm×W400mm×H150mm (投入口の幅 450mm)

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。

NMT001J-2401A