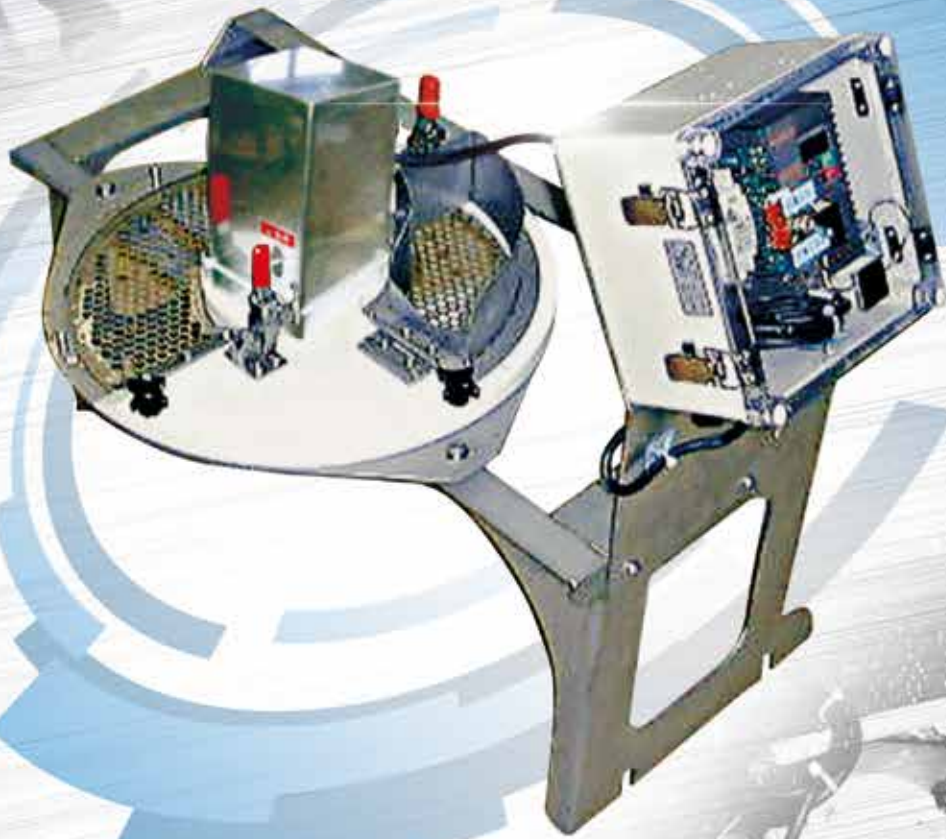


いくらすじ切り機



二番揉みや筋付き卵の

廃棄ロスが減少!!



いくら
すじ切り機

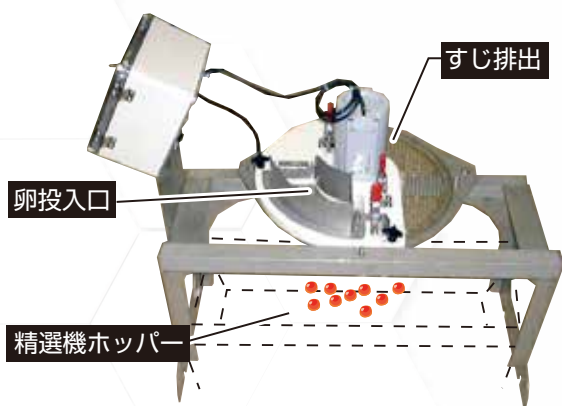
[特許出願中]

いくら すじ切り機

【特許出願中】

二番揉み・卵の廃棄等のロス、異物のクレームを 解消するコンパクトタイプのすじ切り機

従来の作業での、二番揉みや筋付き卵の廃棄などといった作業ロス、製品ロスが減少します。また筋付きの混入による異物クレームがなくなります。



漬込み作業でのロスや異物クレームを解消

コンパクトで場所をとらない

いくら精選装置に直接取り付けできる設計。魚卵セパレーター～いくら異物除去成熟卵精選装置の現状ラインでそのまま使用できます。ラインの変更はありません。

優れたサニタリー性

部品は工具なしで分解できます。機械の清掃が簡単にできますので、いつも清潔な状態で作業できます。

架台・ホッパー取付例

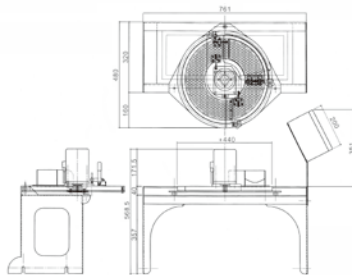
単体機として使用できます

- 手揉み後のすじ切りに
- 他メーカー製揉み機の次工程に



※本機はいくら洗浄精選装置とセットで使用するよう設計しております。そのため、セットで使用しない場合は、別途で架台が必要になります。

魚卵セパレーター、いくら異物除去成熟卵精選装置とセットで!



| | | |
|-------|----|--------------|
| 機械寸法 | 全長 | 761mm |
| | 全幅 | 480mm |
| | 全高 | 748mm |
| 重量 | | 20kg |
| 電気容量 | | 90w(3相 200V) |
| 塩水消費量 | | 5ℓ/分 |

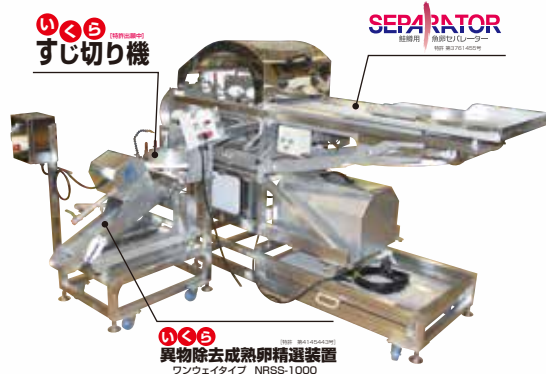
魚卵の分離から洗浄・水切りまで 一環したシステムをご提案!



安全で高品質ないくら製造のために…

「海の真珠」と言われる、いくら。その美しい輝きと豊かな味わいは、人々に広く好まれていきます。膨大な種類の製品が市場に出回っているなかで他社との差別化や現在より高品質ないくら製造をお望みですか? それならニッコーにおまかせ下さい。

■ ニッコーがご提案するいくら製造の流れ



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。

NI10020J-2401A