

どんな形の魚でも、素早くきれいに二つ割り

AKIYAMA

冷凍鮮魚

# 自動二つ割機

## Automatic Frozen Fish Splitter 400S-S

専用機シリーズ

Specialized  
Food-Processing  
Machines



極めて薄い帯鋸刃で  
高歩留まりを実現



スピード調整装置で  
ラクラク作業

か・ん・た・ん・操・作



アクリル樹脂カバーを  
標準装備

STOP

非常停止装置により安全操作



種類、大小にかかわらず  
無調整

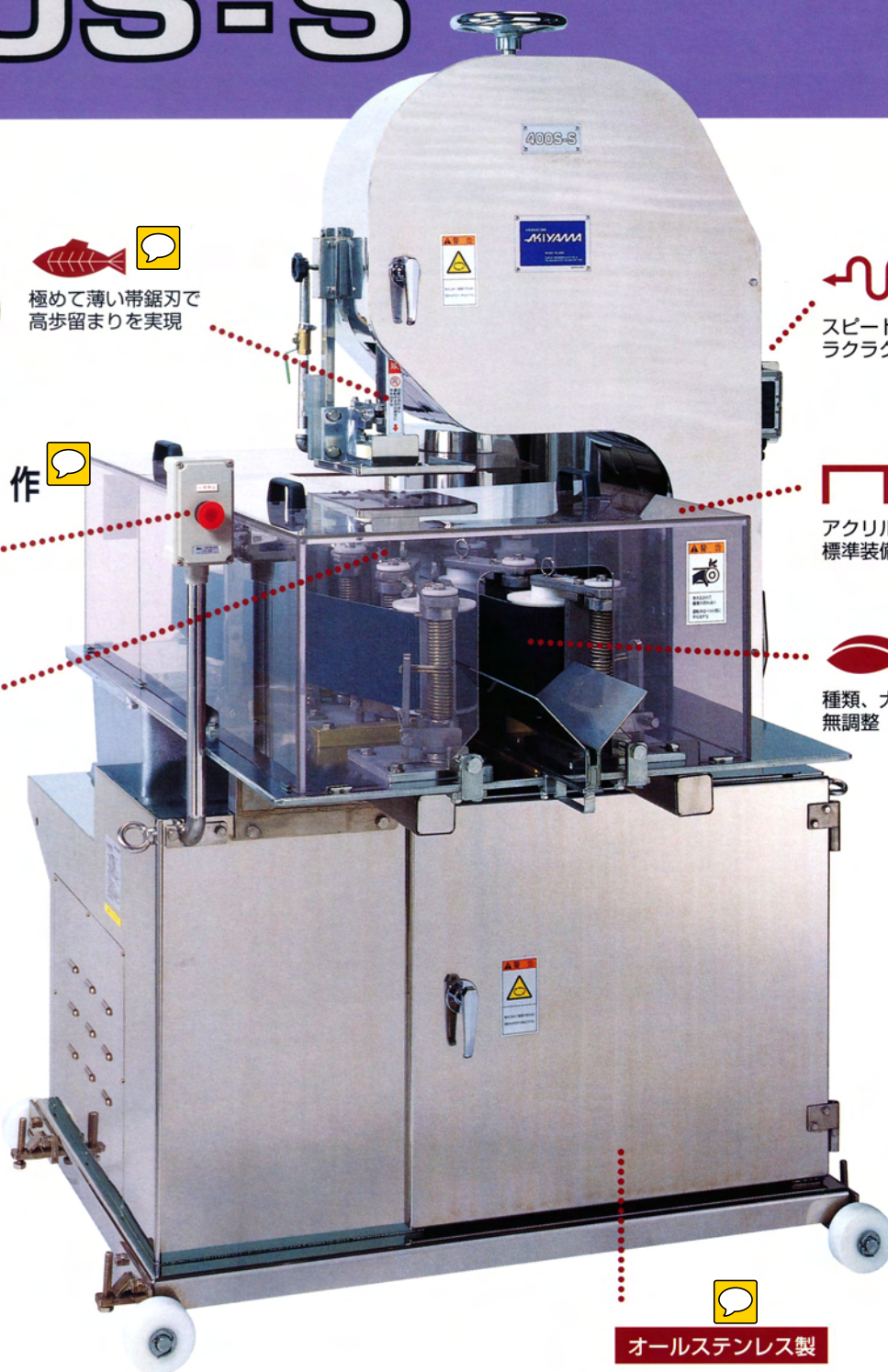


自動中心割り出し装置で  
尾部まで真二つ  
(微調整ローラー付)

グッド  
メンテナンス



オールステンレス製



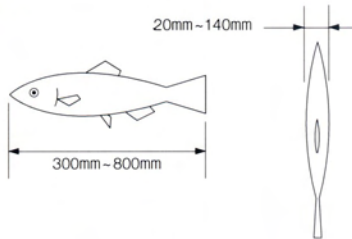


Automatic  
Frozen Fish Splitter  
**400S-S**

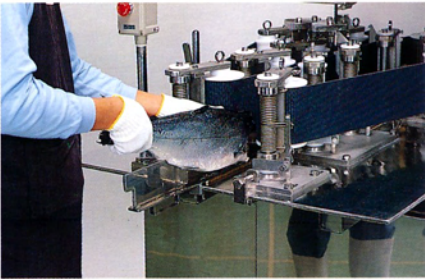
小型から中型魚が対象です



- 対象魚 鮭・赤魚・ギンダラ・サワラ  
ミナミダラ・ホキ
- 形態 ドレスもの、ラウンドもの
- サイズ



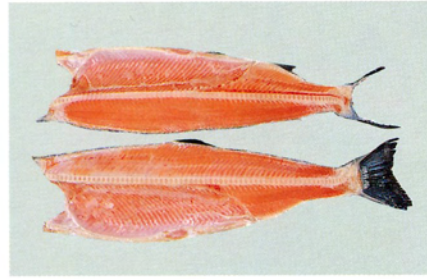
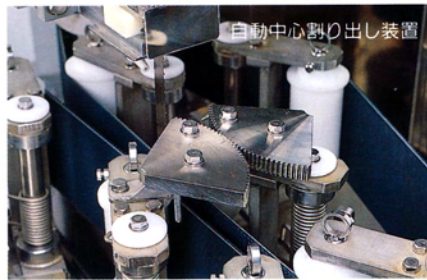
- スピード 鮭—1分間に約10尾  
赤魚—1分間に約20尾



技術開発の結晶による高性能機です



自社開発の「自動中心割り出し装置」—実用新案1605982号—により、骨の中心線からきれいに魚体を二つ割ることができます。冷凍状態の魚が曲がっていても、自動的に尾部まで真っ二つに切断します。



使用する立場で設計されています



作業はアタッチメントに投入するだけ。無調整でだれでも簡単に使いこなせます。しかも安全対策として、「スピード調整装置」や「非常停止装置」が備えつけられています。またオールステンレス製で水や汚れに強く、作業後の清掃も簡単で、耐腐食性も抜群です。

省資源・省力化を応援します



極めて薄い帯鋸刃なので切断面は鮮やか。切りくずが少なく高い歩留まりを実現します。また、魚の加工形状（ラウンド、ドレス）や大小を問わずに作業ができ、冷凍状態のまま処理できるので加工の手間を省きます。

お客様の多様なニーズにお応えします



冷凍魚専用機をベースに、生鮮兼用型、赤魚仕様型の計3機種をご用意しました。解凍した魚（生鮮）の切断は、鋸刃をナイフソーに換えるだけでOKです。

安全対策も万全

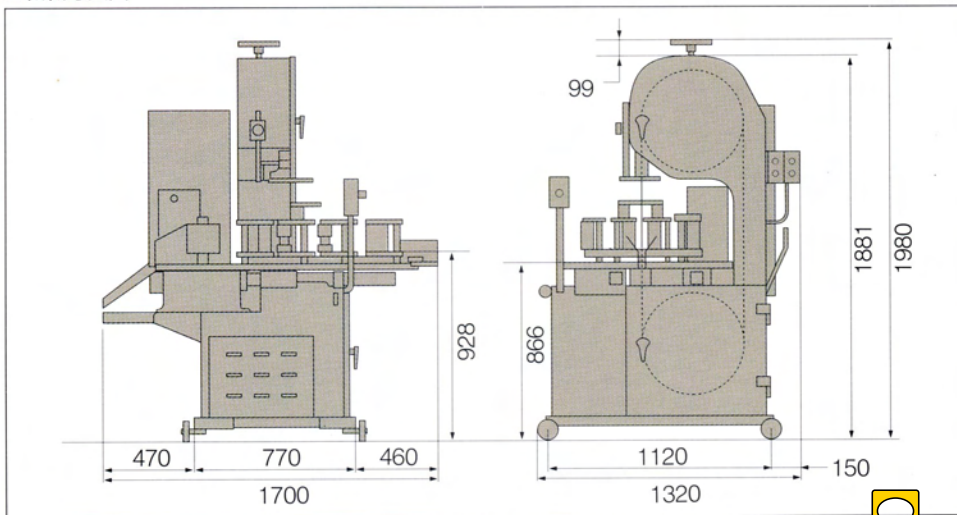


送りベルト回転部にアクリル樹脂カバーを標準装備しました。

■機械寸法図



単位 mm



仕様



最大切断高さ	220mm
切断厚	20~140mm
切断送り速度	2.5~14.8m/min
機械寸法(幅×奥行×高さ)	1320×1700×1980mm (注) アタッチメント装着時、奥行1830mm
機械重量	720kg
帯鋸刃寸法(厚さ×幅×長さ)	0.6×19×3800mm (注) 厚み0.5mmの帯鋸刃もあります
モーター—帯鋸駆動用	2.2Kw 4P
モーター—送り装置用	0.4Kw 4P
電流	三相交流 200V 50/60Hz

●弊社では、常に改良を心掛けておりますので、カタログの写真、仕様が納入製品と多少異なる場合があります。あらかじめご了承ください。



株式会社 秋山機械

〒421-0106 静岡県静岡市北丸子1-30-10  
TEL.054-259-2779 FAX.054-259-2995

代理店名