

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

か・ん・た・ん・操・作

STOP

非常停止装置により安全操作



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



極めて薄い帯鋸刃で
高歩留まりを実現



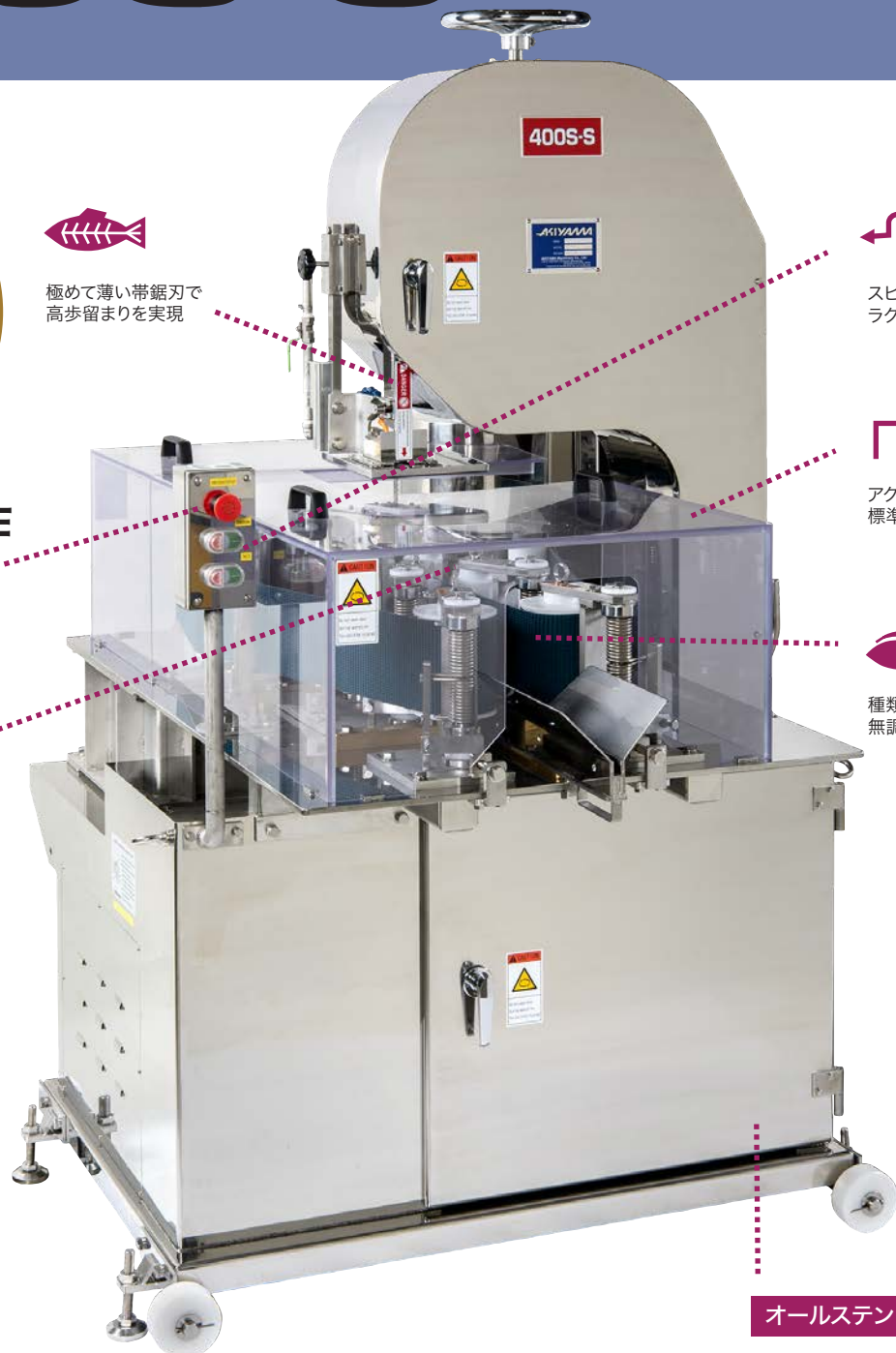
スピード調整装置で
ラクラク作業



アクリル樹脂カバーを
標準装備



種類・大小にかかわらず
無調整



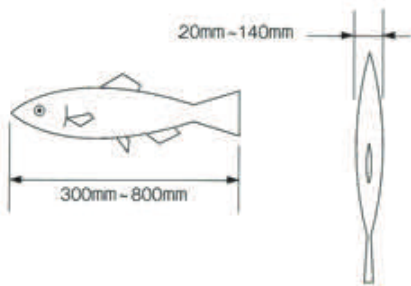
オールステンレス製

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」一実用新案1605982号一により、骨の中心線からきれいに魚体を二つ割りでできます。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。切りクズ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

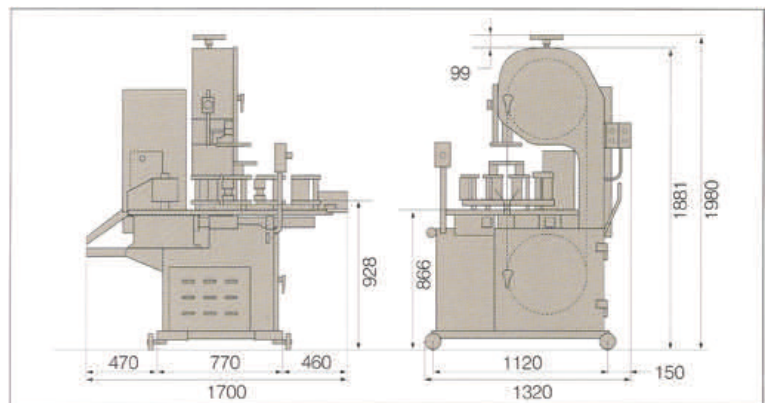
冷凍魚専用機をベースに、生鮮兼用型、赤魚仕様型の計3機種をご用意しました。解凍した魚(生鮮)の切断は、鋸刃をナイフソーに換えるだけでOKです。

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。

仕様

最大切断高さ	220mm
切断厚	20mm - 140mm
切断送り速度	2.5 - 14.8m/min
機械寸法(幅×奥行×高さ)	1320 x 1700 x 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 x 19 x 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、仕様と納入製品と多少異なることがあります。あらかじめご了承ください。

株式会社 秋山機械

〒421-0106 静岡県静岡市駿河区北丸子1-30-10
TEL.054-259-2779 FAX.054-259-2995
<http://www.akiyamakikai.co.jp/>

代理店名