

冷凍マグロ自動皮むき機

Frozen Tuna Automatic Peeler

TTS1000

専用機シリーズ

Specialized
Food-Processing
Machines



重労働作業の軽減!!
簡単・スピーディーに自動皮むき

1 自動機能設定

- 原料長さを瞬時にL・M・S判定! 原料のセットが簡単
- 原料の大きさにより、皮むき往復運動の回数を3回から6回に設定可能
- 上身・下身を併せて、原料の回転角度を設定可能
※上身・下見の自動判別は不可
- 原料を機械後方へ自動的に払い出すことが可能
※自動払い出し設定後も通常受け取りが可能

2 カッターユニット簡単脱着

- 作業中にカッター刃の切れ味が落ちた場合、簡単に別のカッターユニットに変更可能

3 歩留まり調整

- 原料の厚みに応じて、刃の出具合を調整可能 高歩留まりを実現

4 原料脱落検知

- クランプユニットから原料が脱落した場合にすぐに停止する検知機能搭載
- 外れたままの空運転を防止

5 安全停止機能

- 稼働中、誤って手を機械内に入れてしまった場合、瞬時に機械を停止



株式会社 秋山機械

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

AkiyamaWeb



YouTube



マグロの皮むきを本格自動化

マグロの「皮をむく」作業という、重労働からやっと開放される画期的な自動機械です。

また、皮むき機を2台お使いいただくことで、バンドソーから2本同時に出る背節やひとつの上身と下身を、原料の滞留なく連続して作業できますので、さらなる効率よいスピードアップが図れます。

歩留まり調整

原料の厚みに応じて、カッターユニットの刃の出具合を自由に調整できますので、高歩留まりを実現できます。作業中にカッター刃の切れ味が落ちた場合でも、他のカッターユニットに簡単に交換することができます。

仕様

投入サイズ 最大高さ×長さ	250 × 650～1,000mm
クランプストローク	400mm
基準面(原料ステージ)高さ	895mm(床面より)
サイクルタイム	60秒以下(最大製品)
カッター刃(平刃)	156 × 30mm
機械寸法(幅×奥行×高さ)	2,400 × 800 × 1,868mm
機械重量	800kg
電源	200V 三相交流 50/60Hz
モーター(皮むき方向)	400w相当ステッピングモーター×2
(旋回方向)	400w相当ステッピングモーター×1

数々の自動設定

- 長さに合わせて簡単設定
瞬時に原料の長さをS・M・Lの3サイズに測定しますので、原料のセットが簡単です。
- 大きさに合わせた回数設定
原料の大きさにより、皮をむく往復運動の回数を3回から6回に設定できます。
- 原料の向きに合わせて角度設定
上身・下身に合わせて、原料の回転角度が設定可能です。
※上身・下身の自動判別はできません。
- 自動払い出し設定
原料を機械後方へ自動的に払い出す設定ができます。
※自動払い出しの設定になっていても通常の受け取りが可能
※注文時初期設定のみ

商材を美しく

原料をクランプするユニットの針は、前後にのみ装備されていますので、骨面や血合い面などに傷をつけることはありません。

さまざまな安全設計

- 原料脱落検知機能
万が一、作業中に原料がクランプユニットから脱落しても、瞬時に機械が停止する「原料脱落検知機能」を搭載していますので、外れたままの空運転を防止します。
- 自動ストップ機能
皮むき機の稼働中に、誤って手を機械内に入れてしまった場合、ラインカーテン機能により、瞬時に機械が停止します。

カッター刃管理も簡単

カッター刃は、カッターユニットから簡単に取り出せますので、カッター刃のみの研磨を依頼できます。研磨依頼の管理が簡単です。

皮搬出コンベア

機械下部にスペースがあるため、皮搬出用コンベア(別売)を設置可能です。

お客様のニーズにお応えします

サイズ、機能、設置、設定など用途に応じて、ご相談に応じます。

●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
<https://www.akiyamakikai.co.jp/>

代理店名