

I-Cut 11 ポーションカッター

正確なポーショニング



- 高精度な定量カット
- 高い歩留りと最小限の入れ目を制御
- タッチスクリーンとユーザーインターフェースによる簡単なオペレーション
- 簡単な洗浄
- コンパクトで小スペース



- 1 **最新かつパワフルなコンピューター内蔵**
サーボモーターテクノロジーにより
高精度なカットと機械の耐久性を保証
- 2 **新世代のタッチスクリーンとインターフェイス**
簡単なオペレーション
- 3 **新レーザービジョンシステム**
200 Hzカメラテクノロジーは、高精度な制御を保証
- 4 **簡単なナイフシステムの清掃**
- 5 **リモートサービス**
マシンの運転時間を最大限にするため
イーサネット経由でアクセス (オプション)
- 6 **コンパクトで小スペース**
小さな工場レイアウトに合わせたコンパクトな
デザイン
- 7 **Ropanyl ベルト**
簡単な使用と衛生的な配慮
- 8 **クイックリリースベルト**
道具不要で洗浄のための、簡単な取り外しが可能。

I-Cut 11 ポーションカッター

I-Cut11ポーションカッターは、精度が高く、信頼性のあるポーションング
カットマシンです。結果が即座に表示できるように設計されています。簡単
なタッチパネルの操作で、正確なポーションカットを制御出来ます。製品に
合わせて、各プログラムごとに設定した重量でカット。
多様な用途にも対応。

マシンの速度と汎用性により、作業者の人件費を節約することができます。
歩留りの改善は、投資において早い段階で利益を確保出来ます。
このマシンは、食品安全規制において、防水性・洗浄性を考慮し
汚れが残ることなく短時間で洗浄できるように設計されています。
このマシンはコンパクトにデザインされ、小さい工場用にレイアウト
されています。

製品の寸法

最大の製品高さ	100 mm (3.9 in)
最大の製品長さ	650 mm (25.6 in)
最大の製品幅	250 mm (9.8 in)

機械の寸法

機械の幅	1000 mm (39.3 in)
機械の長さ	2700 mm (106.3 in)
機械の高さ	1650 mm (65 in)

白身魚の製品例



インプット 250-1500 g (8.8 oz-3.3 lb)
塩で味つけ、タラのフィレ

200-500 g (7-17.6 oz)
タラの腹と尾

300-600 g (10.6-21.2 oz)
タラのロイン

アウトプット 定量ポーション

タラの腹と尾の定量ポーションカット

タラのロインの定量ポーションカット

鶏肉の製品例



インプット 45 g (1.6 oz) テンダー

230 g (8.1 oz) フィレ

230 g (8.1 oz) フィレ

アウトプット 定量ポーションナゲット

定量ポーションフィレ
ダイス

定量ポーションフィレ
ナゲット

ミートの製品例



インプット 2500-3000 g (5.5-6.6 lb)
ポークロイン

1500-2500 g (3.3-5.5 lb)
ポークネック

1000-4000 g (2.2-8.8 lb)
ビーフストライブロイン

1000-3000 g (2.2-6.6 lb)
ビーフテンダーロイン

アウトプット 定量ポーションカット

定量ポーションカット

定量ポーションカット

定量ポーションカット

* 処理量は製品サイズ、ポーションサイズ、充填物に関係します。



NASCO Corporation

NASCO株式会社

〒271-0092 千葉県松戸市松戸2302-9 TEL:047-366-0123

www.nasco-jp.com sales@nasco-jp.com



当社ホームページへは
こちらから

2022年2月 改訂