

# 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