

高性能自動フィレッティングマシン

MS 2730 ブリ・ハマチ用フィレッティングマシン



ブリ・ハマチの自動 三枚おろし機

MS2730は労働集約的なフィレ加工のプロセスを自動化し、短時間で効率的に高い処理量を実現させます。フィレ加工の自動化は歩留まりの向上、処理量の増大、生産効率の改善だけでなく、労働コストの削減、コンタミネーションの防止、商品のダメージといった手作業により発生するリスクの低減にも貢献します。

お客様からの高い評価

MS2730は、納入したお客様から10年以上も評価され続けている信頼あるフィレッティングマシンです。サーモン用のフィレッティングマシンをベースに、MS2730はブリ・ハマチのサイズと形に合うように設計されています。

動作方法

りを実現させます。

腹側を下にして魚を機械に投入すると、寸法測定の後に2枚の丸刃により、中骨に最大限魚肉が残らずに歩留まりが高まるようにカットします。カットされた魚は、そのサイズと形に応じて自動調整されたバンドナイフにより更にカットされます。カットされたフィレは排出コンベアまたは追加工のためにトリミングラインに送られ、中骨は機械下側の回収トロリーまたはコンベアベルトに流れます。魚の全長にもよりますが、MS2730は1分間に25尾のフィレ加工が可能です。また、様々なサイズのブリ・ハマチを自動認識するため、機械が据え付けられてプログラム設定がなされた後は調整の必要がありません。その結果として、MS2730はより高い処理量、品質、歩留ま

機械仕様	
処理能力*	最大 25尾 / 分
魚の全長(ドレス)	500 - 950 mm
魚の体幅(ドレス)	58 - 120 mm
魚の全高(ドレス)	100 - 225 mm
魚の重量(ドレス)	2.0 - 5.5 kg
エアー	内蔵コンプレッサー
水の消費量	15L/ 分
消費電力	5.5 kW
機械寸法 L×W×H	3,150 x 1,035 x 1,980 mm
機械重量	1,450 kg
電源**	3 x 220V+PE 50/60 Hz

*魚の状態による



簡単な操作方法

多言語カラーのタッチスクリーンで簡単かつ安全に操作が行えます。 寸法、カット刃の位置、送り速度などが入力されたパラメータは タッチスクリーンに保存され、処理条件や必要に応じてパラメー タを呼び出すことも可能です。MS2730には、標準的なブリ・ハマ チのサイズに対して自動調整が行われるための様々な初期設定値 が備わっています。

コンパクトな設置面積

MS2730はコンパクトな設計デザインで頑丈な、信頼のおけるフィレッティングマシンです。また、他のMarel社の機械との拡張性も備えています。

キャビネットにはダンパー構造が採用されており、容易に内部の 清掃とメンテナンスが行えます。そして、使用している全ての部 材がFDA認証を取得しており、水産業界で求められる厳格な衛生 基準も満たしています。

MS2730は省エネで消費水量も少なく、環境に優しいフィレッティングマシンです。Marel社からのリモートでのサポートも可能です。

Marelは持続可能性と技術革新への情熱を持つ、食品加工ソリューションの世界的リーダーです

TRANSFORMING FOOD PROCESSING



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

^{**}その他の電源に関しては応相談