

高速重量選別機

精密なグレーディングとバッチング技術



【 Compact Grader 】

処理量に合わせた提案が可能
80-160pcs/min



【 Smartline Grader 】

処理量に合わせた提案が可能
170-250pcs/min

水産加工機械

定量スライサー
【 I-Slice 135 】



小骨抜き機
【 MS 2612 】



フィレットマシン
【 MS 2730 】



フィレウォッシャー
【 CT1636.20 】



スキナー
【 MS1355 】



ヘッドカッター
【 MS2721V 】



Innovaとは、生産能力を最適化するITソリューションです。
トレーサビリティに基づいてKPIをリアルタイムで管理することが可能。



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

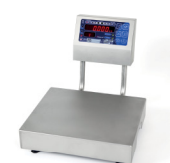


当社ホームページへは
こちらから

2021年10月 改訂



Marel社は、鶏肉・魚肉・食肉・食品加工の高性能な機器、システム、サービスを提供する世界的なプロバイダーであり、標準化された独立型ユニットに加え、食品加工処理システムの一貫生産体制を確立した唯一の企業です。最先端の機器、またシステムがお客様の生産高を最大限に引き出し、確実に食品の価値を高めます。NASCO株式会社はMarel社の代理店であり、長年に渡り多くの加工機械、システムラインを提供しています。NASCOが取り扱うMarel製品をご紹介します。



計量テクノロジー



選別



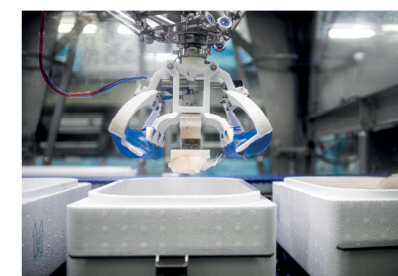
ポーショニング



成形ポーショニング



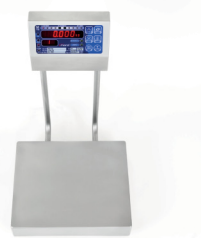
生産管理



NASCO Corporation

海上・陸上用計り

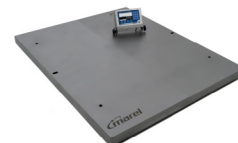
様々な用途で使用可能な陸上仕様・海上仕様のスケール。防水性に優れており水洗いが可能。



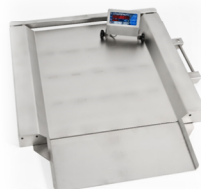
M1100



M2200



PL7000



PL6000

X線小骨検出器

【 Sensor X 】

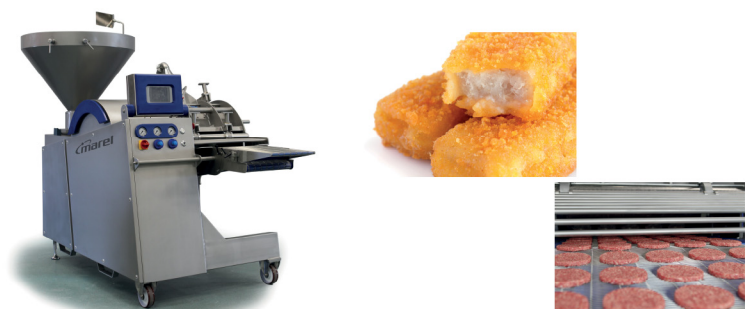
最新X線装置で鶏肉の骨を特定。情報を蓄積してトレーサビリティも実現。



成型機

【 Revo Portioner 】

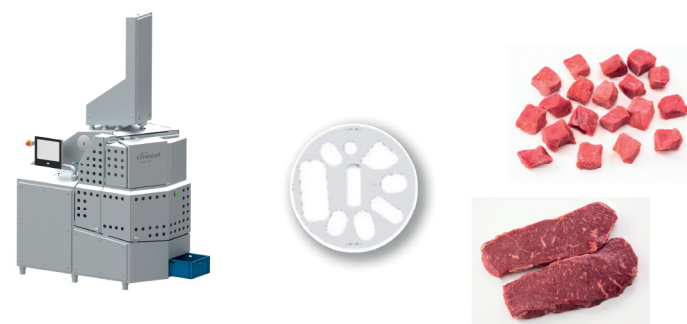
低圧力での立体成型が可能。食感を残したままの成型が特徴。



モールド成形定量スライサー

【 V-Cut240 】

モールド設計により自由な成型が可能。2mm厚のスライスにも対応。



スライサー

【 DIVIDER 660+ 】

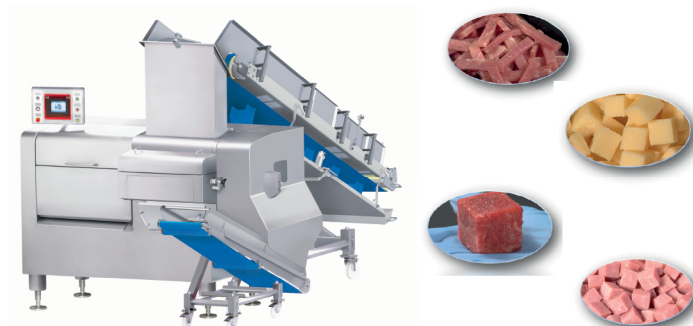
処理量に合わせたラインナップ。後工程への搬送も連携可能。



ダイサー

【 TWISAN 】

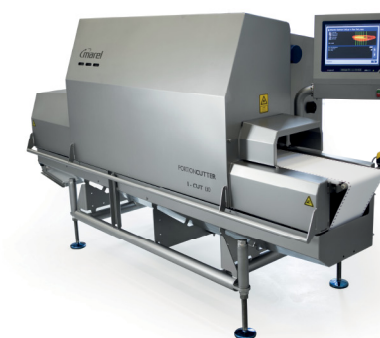
処理量や温度帯（生～-20℃）に合わせた製品群。



ポーションカッター

【 I-Cut 11 】

コンパクトでありながら、高い処理能力を持つエントリーモデル。



【 I-Cut 130 】

新visionシステムにより原料下部の隙間まで正確にスキャンが可能。肉を抑える装置で原料を固定。



【 I-Cut 122 】

ダブルレーンにより、高速且つ正確に処理が可能。レーン毎に処理速度を変更可能。



【 I-Cut 55 】

V字ベルトにより原料を安定させ360度3Dスキャン。より大きい原料に特化したモデル。



【 FALCON 】

360度スキャンシステムにより原料を正確に認識。セミフローズンの温度帯対応。骨付き原料もカット可能。

