

# I-Cut 122 PortionCutter

高速で正確なポーショニング



- ・ 直感的で簡単な操作
- ・ 同時に2種類のカットが可能
- ・ タッチスクリーンの移動が可能
- ・ 正確なポーショニングにより原料の無駄が最小限に



Powered by  
**INNOVA**  
Food Processing Software

## The I-Cut 122 PortionCutter

I-Cut 122 は鶏肉のポーショニングをより高いレベルへ導きます。

I-Cut 122 は骨の無い生の鶏肉製品を、一定の重量及び寸法に高速でカットするために設計された、正真正銘のデュアルレーンポーショニングカッターです。

最高水準の精度・能力・信頼性を、革新的なソフトウェアが実現します。両方のレーンのカット角度を個別に調整することが出来るため、それぞれのレーンで異なるパターンのカットを同時に行うことが可能です。

また、I-Cut 122 は市場で必要とされているほぼすべての製品を柔軟にカットすることが可能です。

I-Cut122はプログラミングを容易にするため、マレル独自の直感的なソフトウェアプラットフォームを搭載し、原料のプロファイル、加工順序の素早い調整/測定などの機能を提供いたします。

## ハードウェア

- 簡単な操作
- 衛生的で容易な清掃を可能にしたデザイン
- 市場で最も小さな設置面積
- 最高水準の精度で製品の無駄を最小限に
- 2枚のナイフを個別に45度、60度、75度 に調整が可能
- 各レーンの入口及び出口に独立したモーターを装備
- 小さい製品のカットが超高速で可能（レーン当たり33カット/秒）
- タッチスクリーンは左右に移動が可能
- オペレータはタッチスクリーンの移動により、製品が実際にカットされる前にカット方法を把握できる

## ソフトウェア

- 最高水準の処理能力
- 一貫した重量及び形状で製品をカット
- 将来の需要に応える革新的なカットパターン
- デュアルハイスピードビジョンシステム
- ナイフ角度の変更後、自動でソフトウェア調整
- Innovaとの完全な互換性をもち、管理及び分析が可能
- RoboBatcher Flex、SpeedSortなど、他のシステムとの統合オプション
- Innova (Marel's Food Processing software) と完全な互換性があり、遠隔でのプログラミング・コントロール・リアルタイムモニタリング・リモートアクセス・パフォーマンスの報告などが可能
- I-Cut122は単独で運転するだけでなく、Marel RoboBatcher Flexなど、他のシステムと統合して高度な計量システムを構成することもできます。

### 製品寸法

幅	最長: 850mm
長さ	最長: 180mm
高さ	最長: 80mm

### 機械寸法

重量	800 kg / 1,050 kg packed
幅	最短: 1,550 mm
長さ	最短: 2,810 mm / 最長: 4,350 mm
高さ	キャビネット閉扉時: 1,692 mm ± 175mm キャビネット開扉時: 2,532 mm ± 175mm

#### カット例



入力	500 g パタフライ	200 g モモ肉、皮付き	230 g 切り身	230 g 切り身
出力	固定重量範囲の切り身2枚、中央切り落とし1枚	固定重量のモモ肉1ピースとサイド切り落とし	固定重量範囲の切り身1枚、ナゲット1ピース、ナイフ角度45度	固定重量範囲の切り身1枚、外側切り落とし1枚（ササミ状）、ナイフ角度45度

#### カット例



入力	45 g ササミ	45 g ササミ	230 g 切り身	230 g fillet
出力	2分割されたササミ	固定重量範囲のナゲット	細長い切り身	分割及びさいの目切りの切り身 (2回カット)

Marel社は、魚肉、食肉及び鶏肉加工用の高性能機器、システム及びサービスの世界有数のグローバルプロバイダーです。



NASC Corporation

**NASC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3月 改訂