

# 三友スーパーイタサン<sup>®</sup>

自動切身機 スーパーイタサン SAS-60Hs

お好みの切身に  
超高速・高精度で加工

タッチパネルに切身サイズを入力



計量コンベアで自動計量



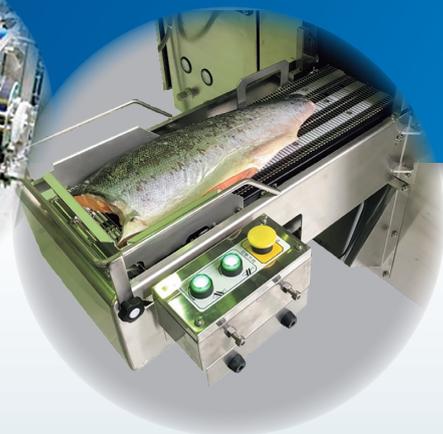
カメラが魚体計測



カッターで連続切断



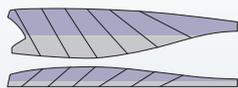
コンベアで排出



お好みの切身に

## 1 扇切り

切身を設定した質量、長さ、幅に切断加工します。



## 2 定角切り

切身を設定した質量、旋回角、傾角に切断加工します。

## 3 定寸切り

質量に関係なく設定した送り量、旋回角、傾角に切断加工します。

カットできる魚種もいろいろ！

- サケ (紅鮭、銀鮭、秋鮭 他)
- サワラ、メロ、カラスガレイ、ブリ、銀タラ
- マグロ刺身、サメ、メカジキ

# 機 械 仕 様

## 整った形状にカット

- 入力した切身データ通り、尾〜カマまで整ったサイズにカットできます。
- 切身の「質量・長さ・カット面」を揃えます。
- 設定を変えるだけで、切身形状を簡単に変更できます。

## 高速で優れた処理能力

- 4,200枚/時(1原料15切身の場合)
- データを瞬時に解析、連続切断します。

## 魚体を立体処理

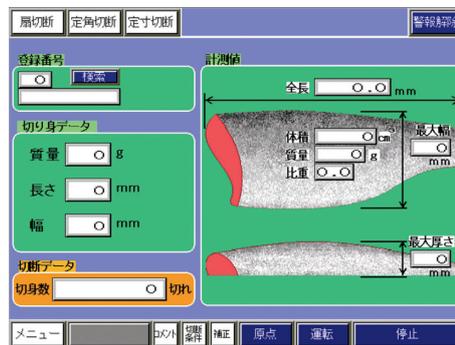
- 計量コンベアで質量を、CCDカメラで立体的に魚体計測します。
- 魚体毎に専用ソフトで最適な切り方を計算します。
- 魚体の形やサイズが違ってもしっかりとした切身がカットされます。

## 水洗いOK

- 清潔なステンレス製です。
- 作業装置部は水洗いできます。
- 洗浄部の脱着に工具が不要です。  
※電装品、制御機器部は水洗いできません

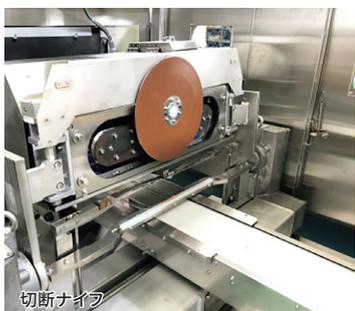
## 操作は簡単なタッチパネル

- 切身質量・長さ・幅をインプットできます。
- データは99アイテムまで登録できます。
- 登録切身データは一覧管理ですぐ呼び出せます。



## 管理データ表示

- 処理数(1日毎、トータル)の表示ができます。
- ナイフ交換時期の表示ができます。



### 付属品

- 特殊工具
- 小型コンプレッサー(本体内置式)

### オプション

- 丸刃研摩機
- ナイフ
- キャスター

型 式	SAS-60Hs	
寸 法	1600mm(巾)×3705mm(長)×1690mm(高)	
質 量	1560kgf	
切断方法	扇 切 り	質量、長さ、幅を設定し切断
	定 角 切 り	質量、角度を設定し切断
	定 寸 切 り	ピッチ、角度を設定し切断
切断条件設定	操作パネルタッチ式入力	
切断角	旋 回 角	±65°
	傾 角	0~75°

切断可能最大寸法	最大 190mm(巾)×560mm(長)×80mm(高)
切断可能最小寸法	最小 70mm(巾)×250mm(長)×20mm(高)
切 断 温 度	-3°C~-5°C (厚さ及び肉質により異なります)
切 断 能 力	約4,200切/時 (1原料から、15枚切身が取れる場合)
電 源	3相 AC200V 27A
消 費 電 力	27A 5.4kw



- 本カタログの仕様は、予告なく変更することがありますのでご了承ください。
- お客様による本機の改造、他機種、機材の付加については必ず弊社にご相談ください。
- 本機の取扱いに際しては、取扱説明書の注意事項を必ずお読みください。
- 魚種、切身寸法、形状によっては加工できない場合があります。
- 切断能力は計算上の最大で原料投入スピードによって異なります。

製造・発売元



## 三友工業株式会社

〒485-0073 愛知県小牧市大字舟津1360番地  
TEL (0568) 72-3156 FAX (0568) 72-7721  
URL: <http://sanyu-group.com/industry/>



ISO 9001  
ISO 14001  
JQA-QMA 15842  
JQA-EM 7445

三友工業株式会社社認証取得

代理店

