

三友スーパーイタサン[®]

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



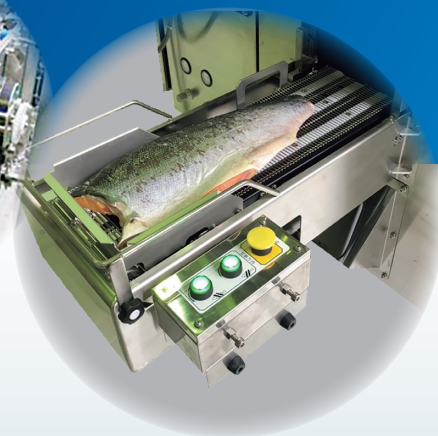
カメラが魚体計測



カッターで連続切断



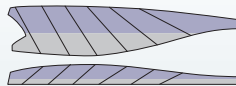
コンベアで排出



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

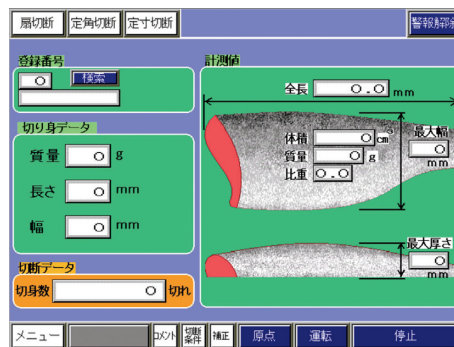
- 計量コンベアで質量を、CCDカメラで立体的に魚体計測します。
- 魚体毎に専用ソフトで最適な切り方を計算します。
- 魚体の形やサイズが違ってても整った切身がカットされます。

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

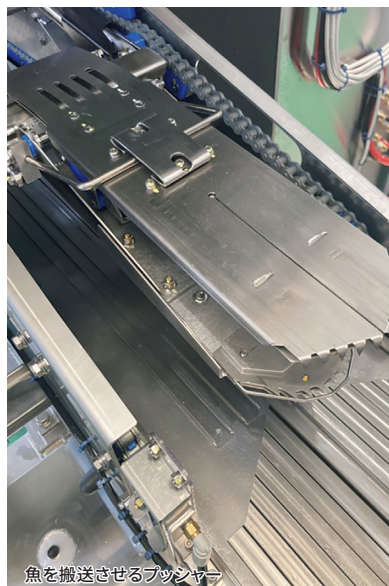
- 処理数(1日毎、トータル)の表示ができます。
- ナイフ交換時期の表示ができます。



切断ナイフ



ウェーコンベア(計量コンベア)



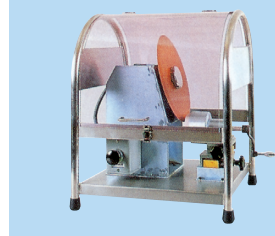
魚を搬送させるプッシャー

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