



自動で腹切、
メロン除去、
内臓・卵ごとキレイに回収
洗浄まで！



オス・メス兼用

ガウターマシーン

— NMG-501 —

[特許 第3037532号・第4217703号]

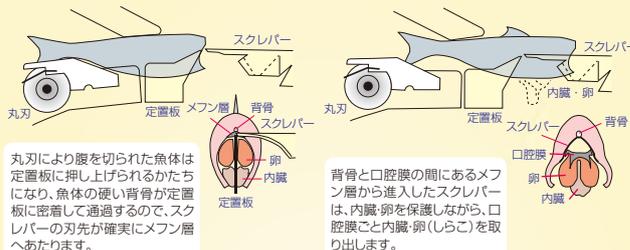
自動で腹を切り、
内臓・卵の取り出し
メフンの除去・洗浄を
おこないます!

- **自動で腹切、内臓・血合いをきれいに分離・回収**
- **操作が簡単**
 投入口からすべらせるように次々と連続的に投入してください。
 魚体を傷つけることなく内臓や血合いを抽出します。
- **ベルトがワンタッチで脱着可能**
- **水洗い等清掃も手軽にできます**



魚体は丸刃、スクレパーを通過し裁割から魚卵・内臓の取り出しまでを瞬時にこなします。さらに、一連の工程のなかで、スクレパーの上部の凸起がメフンをかき取り、ブラシ・水噴射によりメフンを洗浄します。

内臓・卵の取り出し工程



魚卵にほとんどダメージなし!

魚卵または白子、内臓の除去は水をかけずにおこないます。そのため、取出された魚卵は水によるダメージはありません。



カット後の魚体
肉を守るうす皮を残し、魚卵・内臓・メフンを除去します。



取り出された卵と内臓。口腔膜でつながっているのが特徴。



取り出されたしらこ内臓。

メフン取り機能



魚体がスクレパーを通過する際、上部についたカッターがメフンへキズを入れ、筒状のメフン取りがメフンをかき取ります。

スクレパーを通過した魚体は回転する5層のブラシの上を運され、残ったメフンを効果的にかき出します。

最後には3つのノズルから噴射される水圧により、洗浄された状態で出てきます。

輸入魚・ドレスメフン取りにも使用可能です!

- 冷凍魚の場合は0℃前後まで解凍すると効果的です。
- 腹を切っているものは、丸刃をはずしてご使用ください。

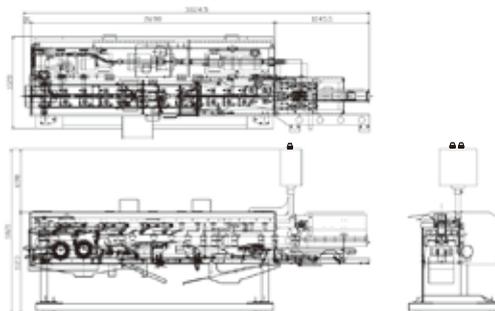
※ガッターマシンは本来、内臓除去を目的として開発された装置ですが、メフン取り効果も優れているので、「メフン取り」はオプション的な使用法のひとつとしてご提案いたします。

オススメ兼用 **ガッターマシン**

— NMG-501 —
(特許 第3037532号 第4217703号)



機械寸法	全長	-----	3,825mm
	全幅	-----	1,020mm
	全高	-----	1,821mm
重量		-----	740kg
電気容量		-----	200V 5.65kw
エア使用量		-----	200ℓ / 分
水使用量		-----	80ℓ / 分
魚サイズ		-----	2~6kg / 尾
最大処理能力		-----	20-30尾 / 分



技術集団



<http://www.k-nikko.com>

- 本社 ■ 北海道釧路市鶴野110番地1 〒084-0924
 TEL 0154-52-7101 (代) FAX 0154-53-0878
- 東京営業所 ■ 東京都葛飾区新小岩1丁目9番1号 〒124-0025
 TEL 03-5654-6770 FAX 03-5863-0055
- 札幌営業所 ■ 北海道札幌市中央区北3条東3丁目1-35 〒060-0033
 TEL 011-806-1101 FAX 011-806-1105

※このカタログに記載されている仕様・外観は改良のため、予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。※この内容の一部または全部を無断で複製・転載することは法律で禁じられています。

Copyright 2022 NIKKO Co., Ltd. All right reserved. NFI003J-2401A