## 魚卵の分離から洗浄・水切りまで

### 安全で高品質ないくら製造のために…

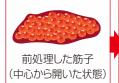
「海の真珠」と言われる、いくら。その美しい輝きと豊かな味わいは、人々 に広く好まれています。膨大な種類の製品が市場に出回っているなかで 他社との差別化や現在より高品質ないくら製造をお望みですか?



### ZNES DE LESENTE FEW



### ┃ニッコーがご提案するいくら製造の流れ























http://www.k-nikko.com

社 ■ 北海道釧路市鶴野110番地1 〒084-0924 TEL 0154-52-7101 ( FAX 0154-53-0878

東京営業所 ■ 東京都葛飾区西新小岩1丁目9番1号 〒124-0025 TEL 03-5654-6770 FAX 03-5863-0055

札幌営業所 ■ 北海道札幌市東区北8条東3丁目1-1 〒060-0908 TEL 011-788-8811 FAX 011-788-8812

ニッコーではお客様のニーズに合った最善のシステムのご提案をいたします。生産工程においてお困りになっている ことなどございましたらお気軽にご相談ください。ニッコーのメカトロニクス技術はきっとお客様のお役に立ちます。

※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し ※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。

NFI0018J-2401A



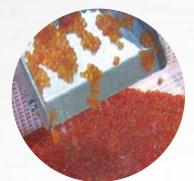
# 卵粒を潰すことなく、短時間で大量のいくら分離が可能に

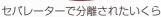


### SEPARATOR 魚卵セパレーター

特許 第3761455号

前処理した筋子を袋皮を上にして、本機コンベアに並べるだけ。卵粒を潰すことなく、 自動で卵と皮を分離する「鮭鱒用魚卵セパレーター」







袋皮の排出風景



### 省力化の

熟練した作業員でなくても、筋子を開いて本機コンベアに並べるだけで、 自動で卵粒と皮の分離ができます。従来の手揉み作業に比べ、作業時間 が短縮されます。短時間で大量に処理できますので、大幅な省力化が実現



[コンベア投入]

卵が下になるように、コンベアに並べます。あとは本機が自動で、卵粒と皮を分離します。

品質が 向上

人が魚卵に触れることが少ない ため、衛生的な製品製造ができ

操作が

機械の構造は非常にシンプル な直線コンベア式。また、コン ベアベルトはインバータ制御な ので、ベルトスピードは任意に 設定できます。

低価格

他社機械と比較して低価格です。

### 大量処理が可能

お客様の生産量に合わせ、 2タイプを用意しています。

#### 1トン/時タイプ NRS-1000

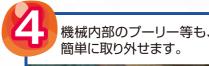
- 4名で投入
- 鮭筋子処理量 1トン/時
- 鱒筋子処理量 (解凍品) 500kg/時

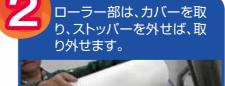
#### 500kg/時タイプ NRS-500

- 2名で投入
- 鮭筋子処理量
- 500kg/時
- 鱒筋子処理量(解凍品) 250kg/時

### 優れた サニタリー性

ネットやローラー、その他のパーツは、工具なしで簡単に分解できる設計。 機械の清掃が簡単にでき、いつも清潔な状態で作業できます。











テンションプーリーを緩 め、メッシュベルトを取り外 します。

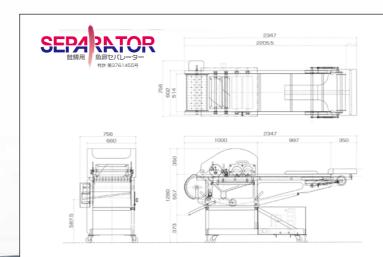


卵粒排出シュートや袋皮排 出シュートも、簡単に取り 外せます。



パーツを取り外した状態 各々のパーツと本体の清 掃も、これでラクラク。





機械什様 全 長 ------2.347mm 全幅----- 756mm 全 高 ------1,280mm

----- 360kg ----- 2.05kw(3相200v) -----10~40/分 塩水消費量

処理能力

NRS-1000 [筋子]]t/時 [解凍鱒子]500kg/時 NRS-500 [筋子]500kg/時 [解凍鱒子]250kg/時

※架台はオプションとなります。詳しくは営業担当者にお問い合わせ下さい。