

# 「鮭加工の パイオニア」

だからできる  
付加価値を追求した  
高品質商品を  
省力化で実現!!



## ■ オススメ兼用で使用できます

## ■ 魚卵にはほとんどダメージはありません!!

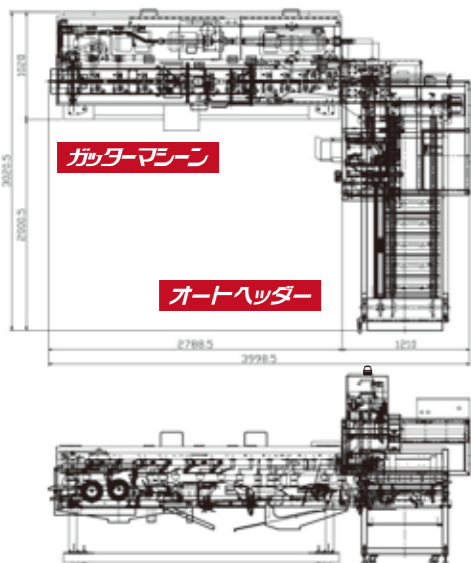
魚卵または白子、内臓の除去は水をかけずにおこないます。そのため、取り出された魚卵は水によるダメージはありません

## ■ メフィン除去機能

シャワーリングとブラッシングによりメフィンを除去。 ※メフィン除去は100%ではありません。

## ■ 省人化に大きく貢献します!

これまでの作業では、オートヘッダー投入に1名とガッターマシン投入に1名の作業員が必要でした。しかし本システムでは、ヘッドカット後のガッターマシンへの投入が自動化。オートヘッダー投入の1名だけで、内臓除去までできます。 ※作業員の人数は当社による



### NAG-601

機械寸法	----- L3,021×W3,999×H1,825mm	
■ オートヘッダー	L2,410×W1,465×H1,798mm	■ ガッターマシン L3,825×W1,020×H1,821mm
重量	----- 1,140kg	
電気容量	■ オートヘッダー --- 200V 0.4kw	■ ガッターマシン ----- 200V 4.85kw
水使用量	■ オートヘッダー ----- 20ℓ/分	■ ガッターマシン ----- 80ℓ/分
エア使用量	■ オートヘッダー ----- 300ℓ/分	■ ガッターマシン ----- 200ℓ/分
最大処理量	----- 20-30尾/分	

※作業員の機械への投入量により異なります。  
※装置写真中の排出コンベアはオプションです。

### オプション

各種排出コンベア  
魚卵排出コンベア  
内臓排出コンベア  
他、装置前後の付帯設備

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。

NFI001J-2401A

ヘッダーガッター



ヘッドカットから  
内臓除去まで  
連続で処理!!

オススメ  
兼用

# ヘッダーガッター 連続処理システム NAG-601

[特許 第4989445号・第5090815号]

# 内臓・卵ごときれいに回収 メフンの除去・洗浄まで



▲ 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です。

▲ 取り出されたしらこ内臓

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。

## ガッターマシン

NSG-501

[特許 第3037532号・第4217703号]

オススメ  
兼用

ヘッドカット後の魚体を投入するだけで、自動で開腹、内臓・魚卵白子をきれいに取出す内臓除去装置。シャワーとブラッシングによるメフィン除去機能付き。

オススメ  
兼用

省人化・品質アップに  
貢献する新しいシステム

オスメスを問わず、魚卵・白子・内臓をきれいに回収しメフィンも除去！

ラウンドの鮭を作業員がオートヘッダーに並べるだけで、ヘッドカットから内臓除去まで連続で自動処理。

# 手間のかかる ヘッドカットを連続処理



◀ カット後の魚体  
魚体の大小に関係なく、どれも同じ位置でカットされ、切り口には肉のつぶれはありません。

## オートヘッダー

NOH-100

[特許出願中]

赤外線ビームに合わせて、鮭を供給トレイにのせるだけで、歩留りよくヘッドカット作業が連続でできます。スイッチ操作も簡単で、作業員を選びません。



※写真のオートヘッダーはNOH-100です。



## オートヘッダー

NHH-100 ヒズ(氷頭)カット付

ヒズカットとヘッドカットが1台でできる!

処理能力  
**20~30尾/分**  
※作業員の機械への投入量により異なります。

※写真の連続処理システムはLタイプです。

# ヘッダーガッター連続処理システム NAG-601

[特許 第4989445号・第5090815号]

### 作業員

内臓除去までできて作業員がオートヘッダー投入の

**1名**だけ

※作業員の人数は当社による

### オートヘッダー

オートヘッダーに魚を投入



- レーザービームに位置を合わせて並べるだけ。
- 魚体の大小に関係なく、どれも同じ位置でカット。
- 切り口には肉のつぶれがありません。

ヘッドカット後の魚体



### 自動搬送機能付き

ガッターマシンとの連結部へ



ヘッドカット後の魚体はガッターマシンとの連結部へ。魚体の腹を下にベルトで固定搬送されます。

### ガッターマシン

魚卵・白子、内臓除去、メフィン除去・洗浄



自動で開腹し、内臓・魚卵や白子をきれいに取り出します。シャワーとブラッシングによりメフィンも除去します。

処理後の魚体

