

特許出願中

もも枝ちゃんⅡ

～豚もも肉自動外し機（肉豚・大貫切替式）



装置外観正面



装置外観側面

概要

豚部分肉処理工場では、枝肉カット工程の最後にモモ肉が又鍵から外されて、コンベア上に降ろされます。

従来は、この作業の大部分は手で外して降ろしていました。しかし、頭上にある重い肉を降ろす作業は重労働です。

特に大貫は凡そ20kg以上もあり大変な作業です。

この度、当社の開発した「もも枝ちゃん」を改良して「もも枝ちゃんⅡ」を発売致しました。肉豚・大貫兼用ですから吊り位置が変わっても、ももの取り外しが可能です。大貫/小貫・肉豚・トロリーの空送りが簡単な2段切り替えスイッチの操作で行えます。

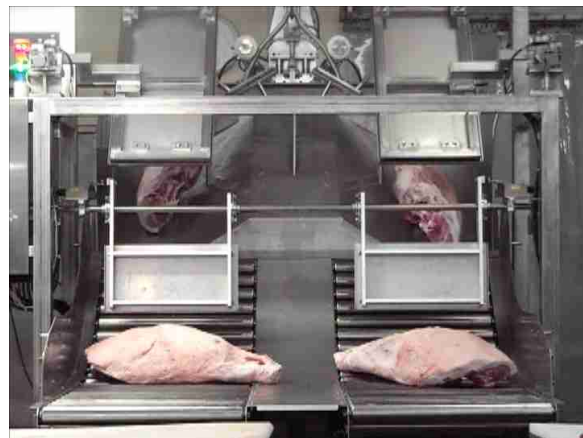
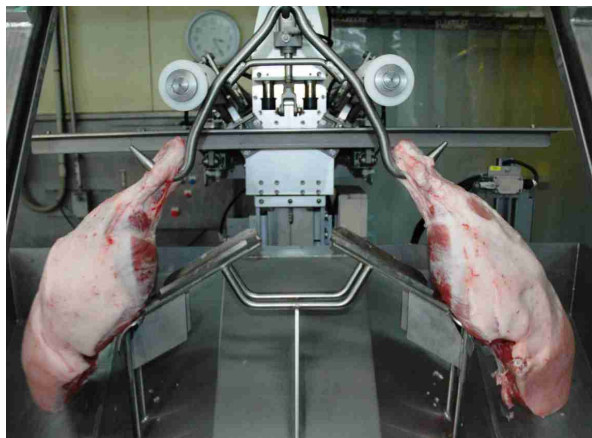
今回、開発した装置は、枝肉の大きさが変わるにより、又鍵の吊り高さが変わってもそれに伴って抑えローラの高さが2段階に変わり固定します。

ホツパに一体化された外し機が、下側から3段階（大貫、肉豚、小貫）に切り替えられて上昇するだけで自動的に外れ、滑り落ちます。メカニズムは必要最小限で構成されています。

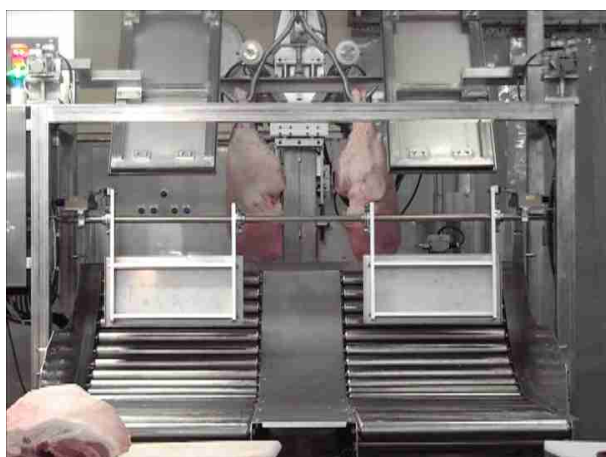
特徴

- レールに自動搬送装置を付けると、人が張り付く必要が無く、無人化、コスト削減に成ります。
- 天井側には又鍵の固定装置だけが在り、外し装置は下に在るので塵の落下が極端に減ります。

- 外し機はSUS製の箱形状に成っており、上昇するだけでモモ肉が又鍵から外れます。外れた、もも肉はシュートからローラを滑り下り、カットコンベア手前に達します。
- 外し機はSUSの板で、付着した脂の掃除がし易く衛生的です。
- 掃除をするときは装置を下げて行うので、掃除が細部まで念入りに出来ます。
- 作業速度が早くなります。導入例では肉豚が2倍近い処理頭数に成りました。100頭/時間



又鍵から外れたもも肉



(肉豚)



(大貫)

他社のもも外し機: 複雑なメカニズムが天井部に集中



天井部からの塵の落下が多い。
天井部は掃除がやり難い。非衛生的。

ものの把持部が滑って落下することが有る。
危険であり、肉を痛める。

※ 本カタログは改良のため予告なく変更することがあります。

製造、発売元

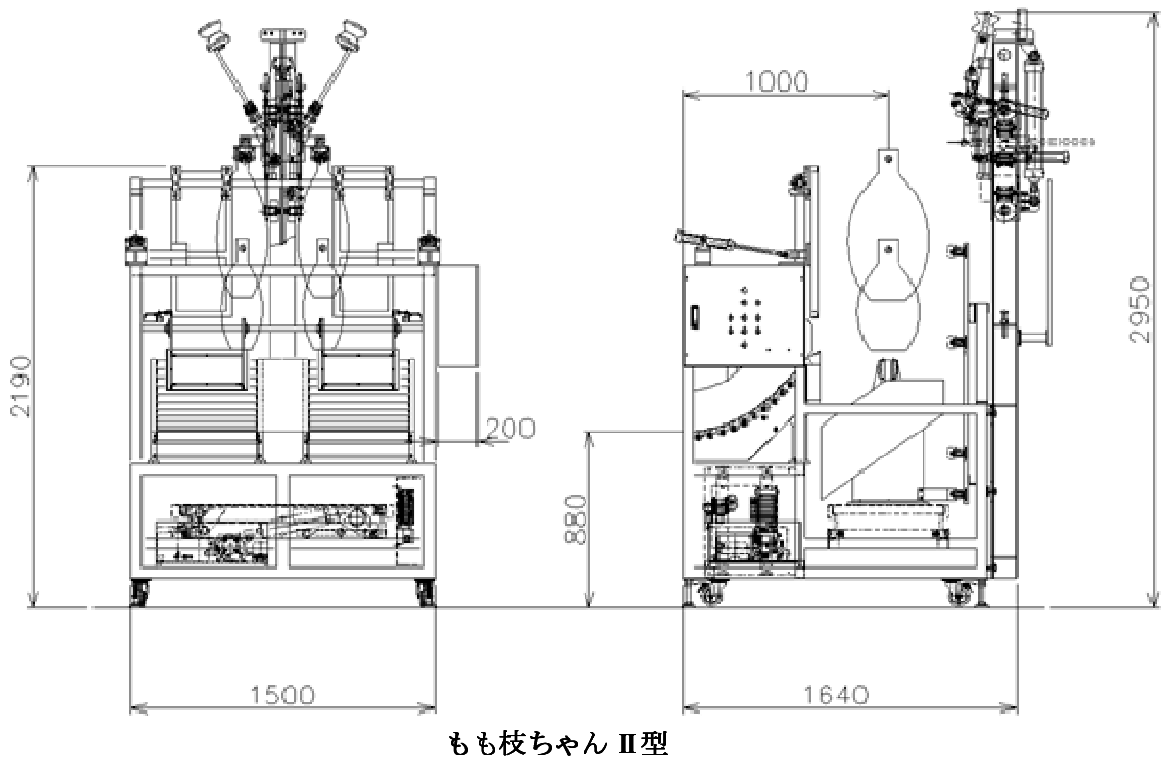
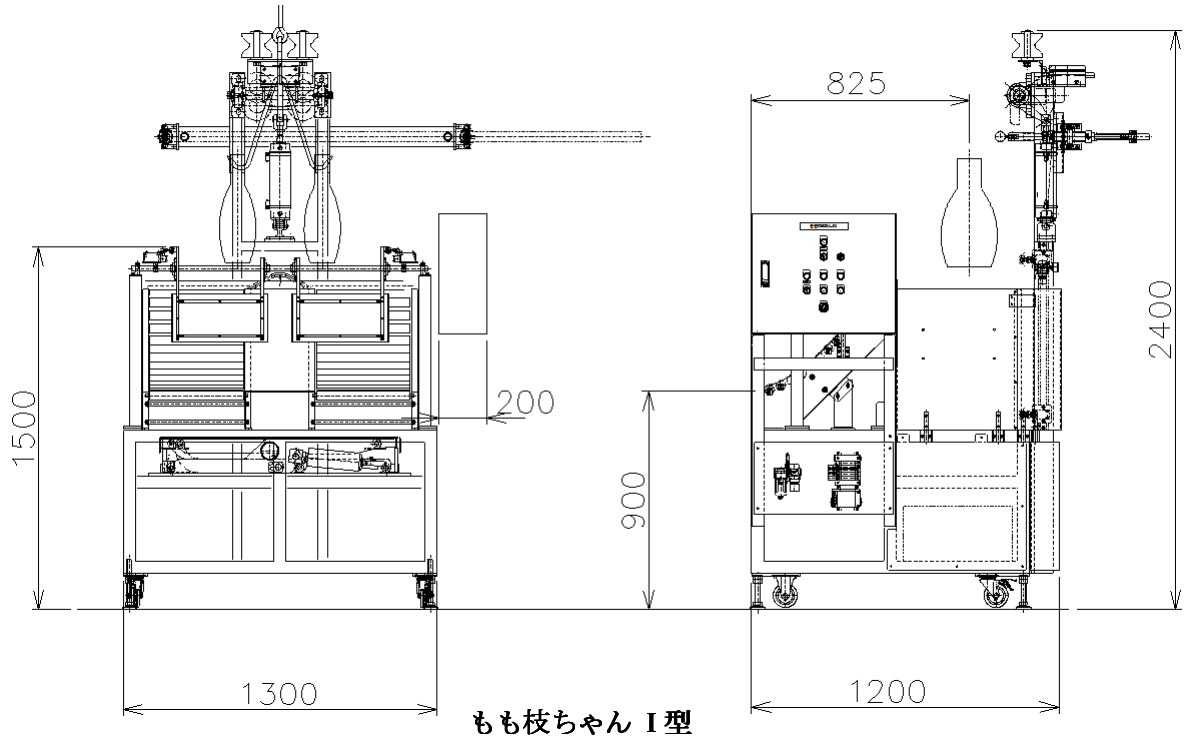


マトヤ技研工業株式会社

2012/02/04

機械導入価格550万円（据え付け含む）15年使用とする。（リースなら10万円月）
 3万円強／月の費用となります。一人が他の仕事に回れます。その方の労務費と比較してください。
 導入のメリットは充分あります。

● 装置外観寸法



※ 本カタログは改良のため予告なく変更することがあります。

製造、発売元



マトヤ技研工業 株式会社

2012/02/04