

せせり（小肉）自動切剥機

トリ・ドリ・ミドリ

(特許出願済)



動画公開中

—概要—

鶏の首のせせり（小肉）はこれまで全て手作業に頼ってきました。人手不足で全量処理出来ずに廃棄処分されるものもありました。この度、人手不足を補う自動機械化の要望に応える自動機を開発しお客様の要望を聴きながら改良を重ねてコンパクト型改良版を完成しました。人手の3~4倍の作業速度も可能です。作業は原料を治具（クランプ台）に載せるだけで肉を自動的に切り取り、排出し鶏ガラは次の行程で排出するもので作業は熟練を必要としません。刃の高さ調整機構が付いているので鶏のサイズに合わせて微調整が出来ます。また、治具（クランプ台）はワンタッチで4段階の高さ切り替えができ、切り取り厚さの微調整ができます。さらに、治具（クランプ台）に載せた首骨がクランプされたとき、骨部分が沈み込み、せせりに残骨が残らないように工夫しました。HACCPを考慮した設計になっており、クランプユニットは工具を使わずに外せます。

—仕様—

電源 : 三相 200V 15A
ターンテーブル : φ600 4ステーション

—外形寸法—

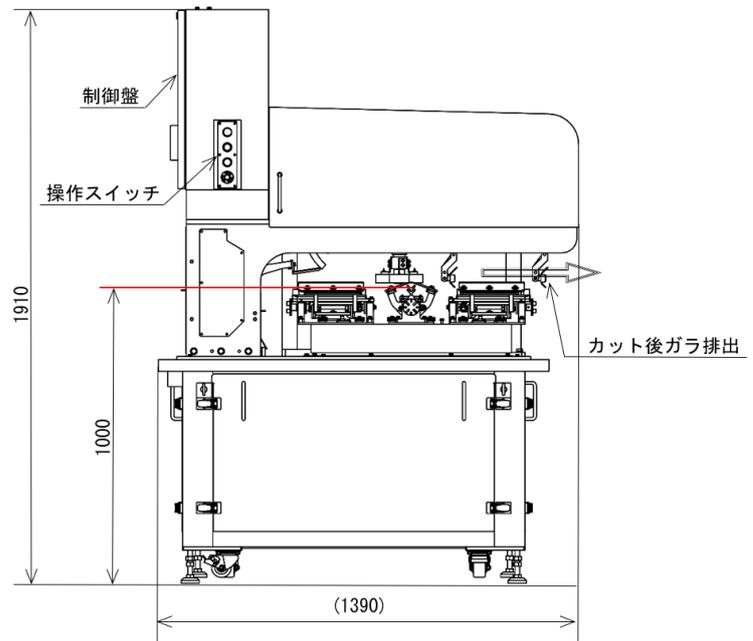
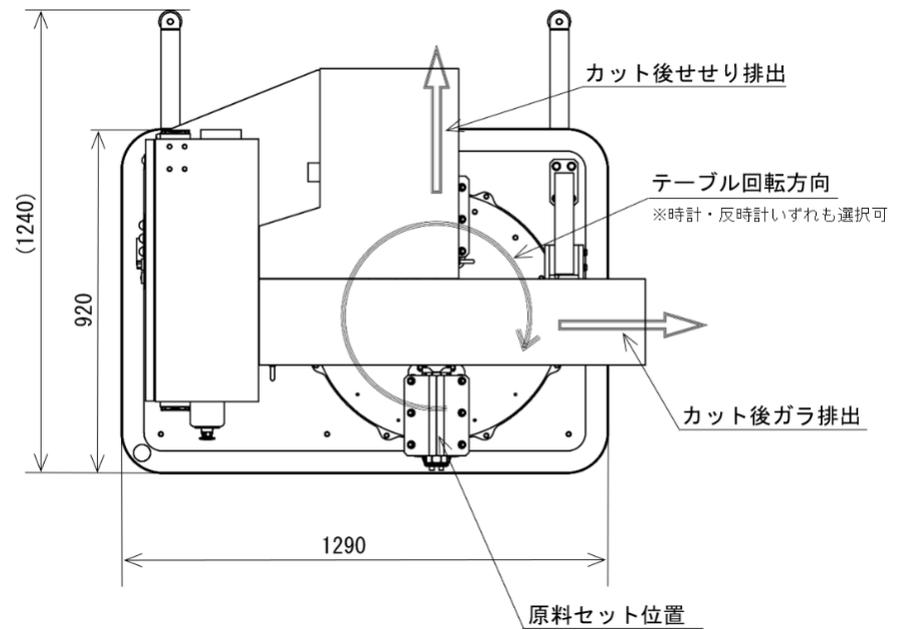
W:1390mm × D:1240mm × H:1910mm 作業面高さ1000mm(治具に原料載置位置)

—生産能力—

1800~2000羽/時 (作業者の能力により変わります)

※ 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。

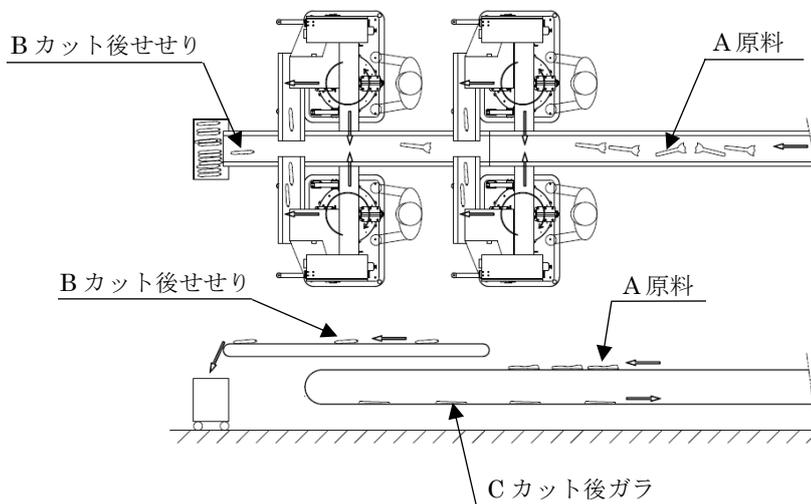
一外観寸法一



- ※1. 各寸法は改良のため
予告なく変更することがあります
- ※2. 本図は「時計回」の図ですが設置環境
に合わせ「反時計回」も製作可能です
- ※3. 原料供給、製品排出に関する
コンベア等付帯設備も製作可能です

一レイアウト例一

- ※1. 下図は一例です、コンベアラインに対し片側に複数台の配置、コンベアの両側に配置等
お客様のコンベアラインに合わせた設置が可能です



※ 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。