

せせり（小肉）自動切剥機

トリ・ドリ・ミドリ (特許登録済)

—概要—

鶏の首のせせり（小肉）はこれまで全て手作業で行われており、人手不足で処理が間に合わず廃棄処分されるものもありました。

この度、省力化のご要望にお応えし、自動機を開発いたしました。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）に載せるだけです。その後は自動でせせりのカット、排出、残った鶏ガラの排出を行います。



動画公開中

—特徴—

治具（クランプ台）は鶏ガラの形状に合わせ最適な状態に組み換えが可能です。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。また、特許登録の機構により、骨を逃がしてカットします。肩甲骨が付着している鶏ガラでもせせりに肩甲骨が入ることなくカット可能です。

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。



骨入りなし設定時



歩留まり優先設定時(骨入りあり)

—仕様—

電源 : 三相 200V 15A

ターンテーブル : ϕ 600 4ステーション

—外形寸法—

W:1390mm × D:1090mm × 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。

1 / 2

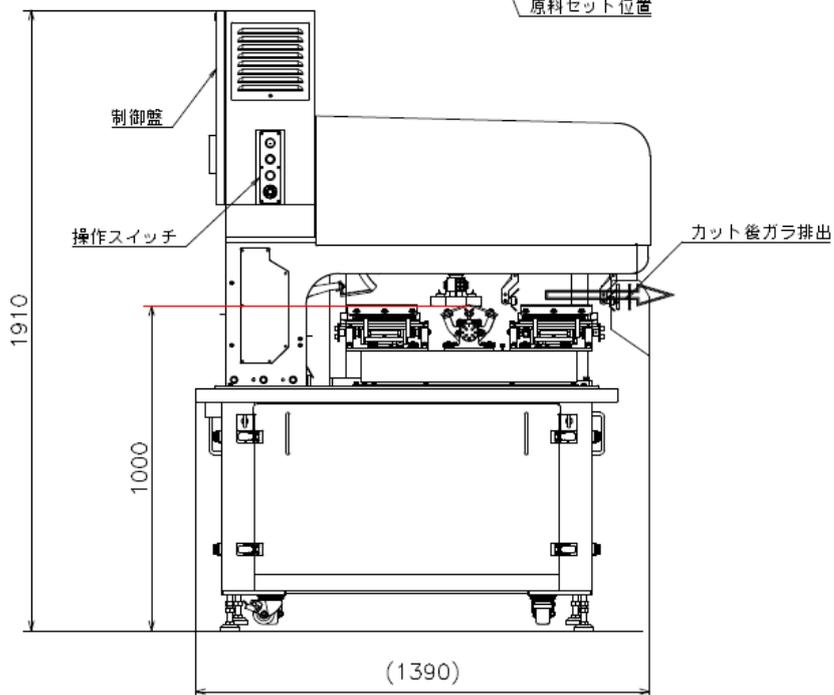
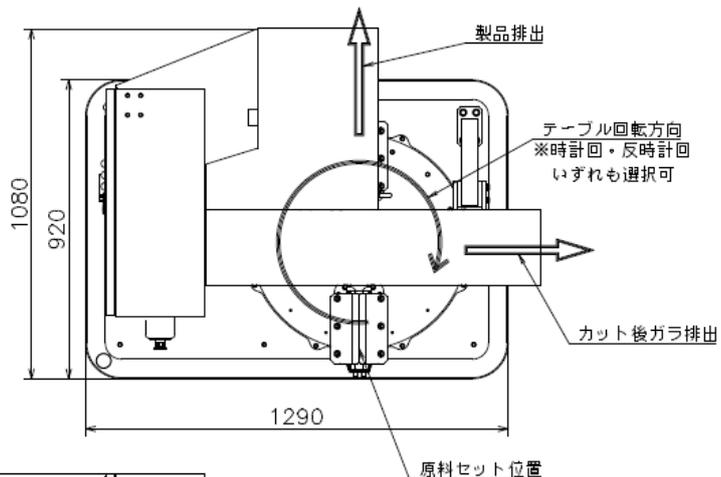
製造、販売元



マトヤ技研工業株式会社

2023/05/08

一 外觀寸法一



※1. 各寸法は改良のため

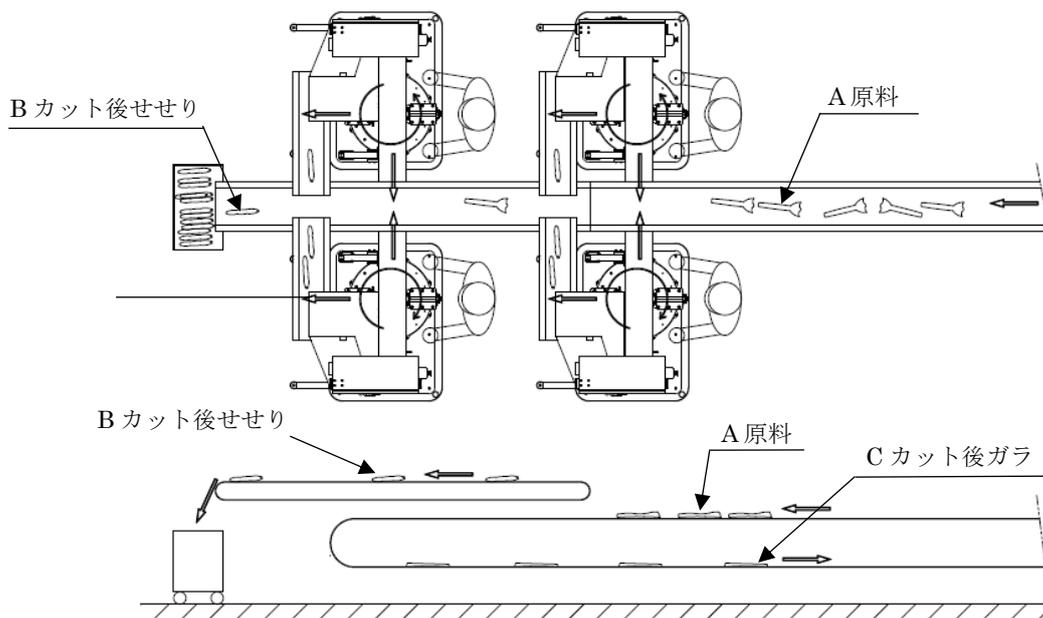
予告なく変更することがあります

※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。

2 / 2