

食品加工において食材のカットは重要な作業です。肉や魚など、形も固さも異なる食材を美しく、スピーディーにカットする設備は不可欠といえます。

弊社は食材用カットマシンのエキスパートとして、スーパーダイナカッター、ダイナカッター、豚足二つ割機など、各種のカットマシンを製造。

ユーザーニーズに対応した新製品の開発にも積極的に取り組んでおります。弊社のカットマシンが作業のより一層の効率化と衛生管理を強力にサポートします。

Cutting food products is an important processing task. A device to cut up food products of varying shapes, whether meat or fish, quickly and with attractive results, is a necessity.

Nanashimaya is the expert in cutting machines for food products. We manufacture a full line of cutting machines, including the Super Dyna Cutter, the Dyna Cutter, and the Pigs Feet Splitter. Furthermore, we are actively developing new products to meet the needs of our customers. Cutting machines from Nanashimaya provide powerful support for making your workplace more productive and hygienic.

肉・魚介・漬物などをダイナミックに瞬時にカット。

ダイナカッター (I型)

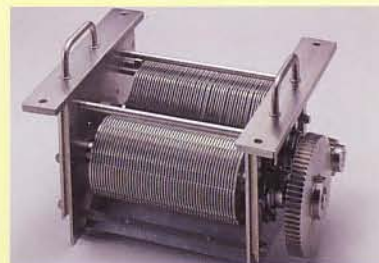
DYNA CUTTER I-type

□ Dynamic, Quick Cutting of Meat, Fish, Pickles, and Other Food Products



投入口から落とし込むだけで、肉、魚介、漬物などを瞬時に一定幅にカットします。刃は丈夫なステンレス鋼を使用。切り口が美しく衛生的です。コンパクトで場所をとりません。ステンレス製のサニタリー構造です。

Instantly cut up meat, fish, pickles, or the like into pieces of uniform thickness by just dropping them into the insertion opening. The blades are made of stainless steel for durability, and the slices are clean and hygienic. The compact unit does not require a lot of space. The stainless steel construction is easy to keep clean.



■ カット幅が変更できる脱着式ナイフユニット

ナイフユニットは脱着式で、ユニットを交換するだけでカット幅が変更できます。

■ Replaceable Knife Units With Variable Cutting Widths

The knife unit is removable, and the cutting width can be changed by simply switching to a different unit.

カッティング作業 Cutting Operation



① 投入

食材を投入口に投げ入れるだけでOK。

■ Inserting

Just place the food products in the insertion opening.

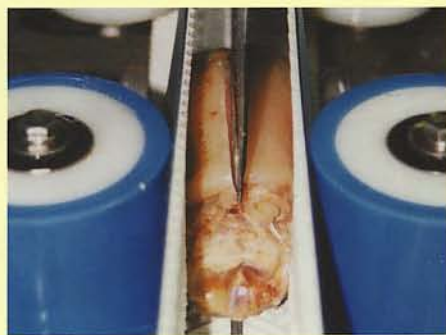


② カッティング

瞬時に一定幅にカットし、排出します。

■ Cutting

The food products are quickly cut into pieces of uniform thickness.



豚足二つ割機 PIGS FEET SPLITTER

Special Circular Processing Blades Quickly Slice Pigs Feet in Two.

爪先を前に向けて置くだけで、自動的に搬送、カット、搬出されます。特殊加工の丸刃が抜群の切れ味を発揮。コンパクトな設計で場所をとらず、キャスター付きで移動も簡単。駆動部は密閉されているので高圧洗浄もOK。

Just place the pigs feet in the machine with the hooves facing forward. The machine conveys, cuts, and ejects them automatically. The special circular processing blades provide excellent cutting performance. The compact design requires very little space, and the machine is equipped with casters for easy movement. The drive unit is sealed, so high-pressure washing equipment can be used to clean the machine without fear of damaging it.



フィッシュ・クリーン・システム FISH CLEANING SYSTEM

Powerful suction removes fish entrails through the gills.

魚のエラ口にはホースを差し込み作動すると、強力な吸引力で内臓を吸い取り、タンク内に送り込みます。周囲に内臓が散乱しないため、イヤな臭いも無く、衛生的で掃除も簡単です。

Just stick the hose into the gills of the fish to be cleaned; the powerful suction removes its innards and deposits them in a tank. No debris is scattered about, so the working environment is hygienic, free of disagreeable odors, and easy to keep clean.

スペース、用途に応じた 多彩な製品をラインナップ。

□ A full lineup of products to meet every space requirement and cutting application.

	スーパーダイナカッター(角切り) Super Dyna Cutter (Standard model)	スーパーダイナカッター(標準型) Super Dyna Cutter (Standard model)	卓上型スーパーダイナカッター Tabletop Super Dyna Cutter	ダイナカッターI型 Duya Cutter I-type	豚足二つ割機 Pigs Feet Splitter
スライス対象物 Suitable food products for slicing	骨なし生肉・魚介類・その他 Boneless raw meat, fish, etc.	骨なし生肉・魚介類・その他 Boneless raw meat, fish, etc.	骨なし生肉・魚介類・その他 Boneless raw meat, fish, etc.	魚介類・魚皮・鳥皮・漬け物等軟体物 Soft products, including fish, fish skin, chicken skin, pickles, etc.	ボイル又は生物 Boiled or raw pigs feet
最大食材厚さ Maximum slice thickness	50mm 50mm	50mm 50mm	50mm 50mm	20mm (オプション50mm) 20mm (optional : 50mm)	110mm 110mm
最大食材幅 Maximum slice width	600mm 600mm	600mm 600mm	400mm 400mm	400mm 400mm	100mm 100mm
スライス能力 Slicing capacity	5mm～ minimum 5mm	2mm(魚介類) 5mm(フレッシュミート) 2mm(seafood), 5mm(fresh meat)	2mm(魚介類) 5mm(フレッシュミート) 2mm(seafood), 5mm(fresh meat)	2mm～ minimum 2mm	
投入幅 Insertion width				標準200mm Standard: 200mm	
コンベア幅 Conveyor width	最大600mm Max.600mm	最大600mm Max.600mm	最大400mm Max.400mm		
コンベア速度 Conveyor speed	4～16m/min 4～16m/min	4～16m/min 4～16m/min	6m/min 6m/min		12m/min 12m/min
モーター Motor	三相200V-0.75kw×2台 [3-phase, 200V, 0.75kw per motor] × 2motors	三相200V-0.75kw 3-phase, 200V, 0.75kw	単相100V-0.2kw Single-phase, 100V, 0.2kw	三相200V-0.75kw 3-phase, 200V, 0.75kw	三相200V-1.5kw 3-phase, 200V, 1.5kw
機械寸法 Machine dimensions(mm)	幅1,600×長さ2,300×高さ850mm 1.600(W)×2.300(L)×850(H)	幅680×長さ1,350×高さ850mm 680(W)×1.350(L)×850(H)	幅660×長さ1,250×高さ850mm 660(W)×1.250(L)×850(H)	幅500×長さ700×高さ850mm 500(W)×700(L)×850(H)	幅900×長さ1,300×高さ1,300mm 900(W)×1.300(L)×1.300(H)
機械重量 Machine weight	450kg 450kg	210kg 210kg	120kg (専用架台付) 120kg(with custom stand)	50kg 50kg	250kg 250kg

七島屋エンジニアリングでは、新時代のユーザーニーズに対応するため、研究開発力と製造技術を高め、顧客志向の高品質な食品加工機械の製造・販売体制を確立しました。これらのカッティング処理ノウハウを提供することが、我々が社会に対して貢献できる唯一の方法であり、使命と考えています。

In order better to meet the needs of today's customers, the Nanashimaya Engineering & Design Company has enhanced its R&D and manufacturing capabilities and established a customer-oriented production and marketing system for its high-quality food processing equipment. Only in this way do we provide our cutting processing know-how to our customers, and we consider it our duty to maintain these high standards.

□ 食品加工機械開発・製造

Development and manufacture of food processing equipment

有限会社 七島屋エンジニアリング

□ NANASHIMAYA ENGINEERING & DESIGN COMPANY □

116-1 Hachioji-cho, kurashiki, Okayama 710-0816, Japan
Tel : +81-86-425-7744, Fax : +81-86-425-7705
<http://www.nanashimaya.co.jp>
E-mail: info@nanashimaya.co.jp

〒710-0816 岡山県倉敷市八王寺町116-1 TEL086-425-7744 FAX086-425-7705