

スーパーダイナカッター

SUPER DYNA CUTTER

Forced-supply Unit for Dynamic Whole Cutting Performance

清潔に、安全に、ダイナミックに一。生鮮食材のカットを強力にサポートします。

Powerful support for cutting fresh food products— hygienically, safely, and dynamically.



角切り
ライン
Cube Cutting

SUPER DYNA CUTTER combined
in cube cutting line system with reversing unit

反転ユニットで2台のカット装置を
連結し、食材を置くだけで自動的な角切り
(縦切り→横切り)を可能にしました。肉
を始め、あらゆる素材を確実に角切りする
ことができます。
スーパーダイナカッター(標準型)と同様
にベルトスピードの調節・高圧洗浄も可能
で、処理能力・衛生面・使い易さともに抜
群です。

With our reversing unit system, the
two units of our "Super Dyna Cut-
ter" combined, by simply placing
food products on the belt, can auto-
matically cut them to cube (with
from cutting lengthwise → to cut-
ting widthwise). Such system can
securely cut to cube every kinds of
food products including meat, poul-
try & fish. Like our "Super Dyna
Cutter standard Model", the convey-
er belt speed is adjustable and it can
be cleaned by using a high-pressure
washing equipment. It excels in its
processing power, sanitation, ease-
ness to operate, etc.



標準型
Standard Model

ベルト上に食材を置くだけで自動的に搬
送し、カットします。独自の強制
供給ユニットが肉や魚などあらゆる形
の食材を確実にとらえ、スピーディーに姿
切りします。また、ベルトスピードの
調節が可能です。あらゆるものカット
に対応。処理能力が一層アップしま
す。高圧洗浄もOK。移動に便利なキャ
スター付きです。

Just place the food product to be
cut on the belt. It is then con-
veyed and cut automatically. The
unique forced-supply unit reliably
handles food products of any
shape, including meat or fish, and
ensures speedy whole cutting.
The belt speed is adjustable, add-
ing to the cutter's ability to pro-
cess food products of any type.
The Super Dyna Cutter raises
processing capabilities to a new
level. And it can be cleaned using
high-pressure washing equip-
ment. The legs are equipped with
casters for easy removal.



卓上型
Tabletop Model



狭い場所でも設置できる卓上
タイプ。単相100V仕様なので電
気工事が不要です。小型ながら
強制供給ユニットを標準装備し
ており、姿切りに対応できます。
(オプションとして、キャスタ
ー付き専用台を用意しています)

The tabletop model is
suitable for locations
where space is at a pre-
mium. It uses a standard
single-phase, 100 V
power supply and requires
no special electrical
wiring. Though compact,
this model includes the
forced supply unit as
standard equipment, for
superb whole cutting
performance. (A custom
stand equipped with cas-
ters is available as an
option.)

カッティング作業

Cutting Operation



- ① 素材搬入**
食材をベルト上に置くだけで、自動的
に搬送されます。
■ Conveying
By simply placing food products on the
belt, they are automatically conveyed
to the cutter for lengthwise cutting.
- ② 縦切り**
強制供給ユニットにより、食材を確実に
とらえ、縦切りにします。
■ Cutting Lengthwise
With the forced-supply unit, food
products can securely be cut
lengthwise.
- ③ 反転**
反転ユニットが正確に縦切り食材を90°
反転させます。
■ Reversing
With the reversing unit system,
food products cut lengthwise are
reversed at 90°.
- ④ カッティング素材搬入**
反転食材を確実に自動搬送します。
■ Conveying
The food products reversed at 90°
are automatically conveyed securely
to the cutter for widthwise cutting.
- ⑤ 横切り(角切り)**
縦切り食材を横切りし、角切り食材に
していきます。
■ Cutting Widthwise for Cube Cutting
The food products cut lengthwise are
cut widthwise to cube.

優れたカッティング機能と衛生的な構造。使いやすさ抜群のカッティングマシンです。

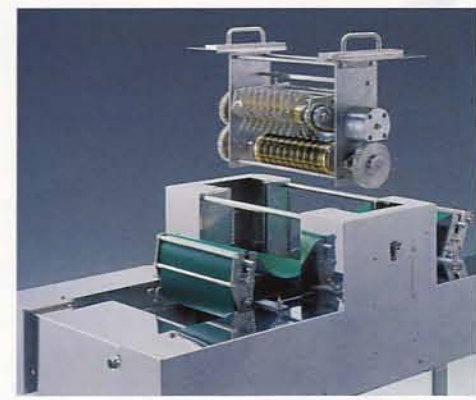
Superior Cutting Functionality and Hygienic Structure. This Cutting Machine Provides Excellent Ease of Use.



- 独自の強制供給ユニットを標準装備
標準型、卓上型ともに独自の強制供給ユ
ニットを標準装備。食材を確実にとらえ、
ダイナミックに姿切りします。
- Unique Forced-supply Unit Provided
as a Standard Feature
Both the standard model and the
tabletop model feature the unique
forced-supply unit as a standard
feature. It reliably handles food
products for dynamic whole cut-
ting performance.



- 衛生的な脱着式コンベアベルト
食材を搬送するコンベアベルトは、はね
上げることができるため裏面の掃除も簡
単。風通しもよく衛生的です。脱着式で
取り外すこともできます。
- Hygienic Removable Conveyor Belt
The conveyor belt, which transports
the food products to the cutter, can be
raised to allow easy cleaning of the
underside. It is also well ventilated to
ensure hygiene. The belt can also be
removed completely, if desired.



- カット幅が変更できる交換式ユニット
ナイフユニットは脱着式で掃除も手軽です。
また、ユニットを交換するだけで食材の
カット幅を変更することができます。
- Replaceable Cutting Units
With Variable Cutting Widths
The knife unit is removable for
easy cleaning. Also, the cutting
width can be changed by switch-
ing to a different unit.

カット例



鯛/Trout | イカ(姿切り)/Squid(whole cuts) | コンニャク/Konnyaku(devil's tongue jelly) | 玉子/Eggs | ほうれん草/Spinach | 肉/Meat | しめサバ/Mackerel | 穴子/Sea Eel | アジ/Horse Mackerel | トリ皮/Chicken Skin | ナマコ/Sea Cucumber | イカ(ソメメン)/Squid(thin cuts) | たくあん/Takuan(pickled radish) | ホルモン/Pig Entrails | フグ皮/Globefish Skin | タコ/Octopus

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