



マルチカッター

生食材を多列丸刃で一括スライス、筋入れ、筋切り

KM3D型



KEC 興研エンジニア株式会社

<http://www.koken-eng.co.jp>

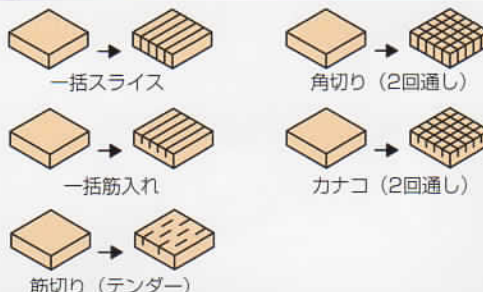
マルチカッターKM3D型

生の食材を多列丸刃で
一括スライス、筋入れ、筋切り



- 一括処理による大量加工が可能です。
- カートリッジの取替えで1台でスライス、筋入れ、筋切りの3通りの加工が可能
- 用途に合わせて様々なオプションを用意
- 衛生面を重視した分解構造

加工方法



食材の投入

- 材料の投入はコンベア上に置くだけです。



食材の排出

- 一括スライスされた食材はそのままの形で排出されますので盛り付け作業もスムーズに行えます。



操作性

- カッターとコンベアを別々のインバーターで速度を制御しますので食材の肉質、作業性に合わせた調整が可能です。
- メンテナンス性、耐久性を考慮し電装部は機械上部SUSBOXに1箇所にとまっています。



スライス幅の変更

- カッターカートリッジ及びスリットドラムカートリッジの交換によりピッチ変更が簡単に行えます。(ドラムの倍数ピッチの時はカッターのみで可)
- スリットドラムはSUS仕様も製作可能です。



カッターカートリッジ



スリットドラムカートリッジ

安全性

- カッターカバー部カバーを外すと機械停止操作不能となります。

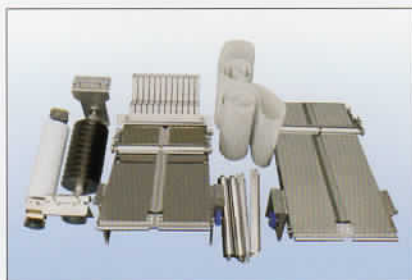


衛生面

- 食品の接触するパーツは全て本体より工具無しで取り外し可能です。外装部はオールステンレス仕様となっています。
- 取外し可能な部品 コンベアベルト、コンベアフレーム、カッター、スリットドラム、スクレパー、強制送り装置



パーツを取り外した状態



本体より取り外したパーツ

スクレパー

- 丸刃間に装着するスクレパーはアイテムに合わせてステンレス製もしくは樹脂製のものを制作します。

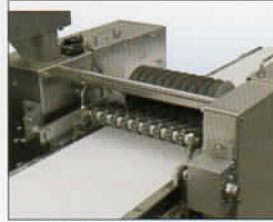


ステンレス製スクレパー 樹脂製スクレパー

オプション

強制送り装置

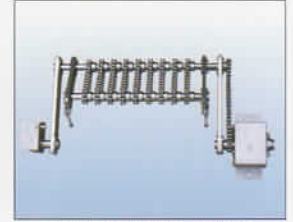
- 安定性の悪い材料等、食材によっては必要となります。
- 食材に合わせて形状を選択可能です。
- カートリッジ式で本体より工具無しで取外し可能です。
- その他、樹脂ベルトタイプ等製作致します。



標準特殊チェーンタイプ



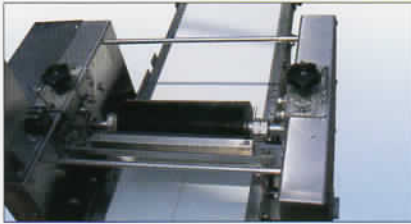
ホルモン用歯車タイプ



本体より取り外した状態

ダイヤルタイプカッターカートリッジ

- 筋入れ用で筋入れの深さをダイヤルで調整出来ます。



筋切り（テンダー）用カッターカートリッジ

- とんかつ、ステーキ等の筋切り（テンダー）加工を行います。
- 刃の噛み込み量をダイヤルで調整できるので肉質に合わせて調整出来ます。



角切りシステム

- KM3D型を2台、L字型に配置し電動移載機を組み合わせた角切りシステムです。
- システムの分解、結合は容易に行えますのでKM3D型単体でもご使用になれます。
- カッターカートリッジの組み合わせにより正方形、長方形、カナコ目入れ等の用途にご使用になれます。
- 2台の機械を一人の作業で操作出来ます。



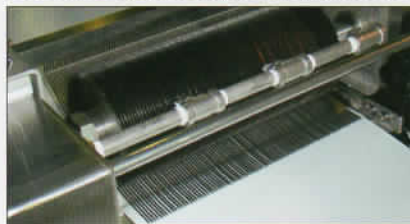
延長コンベア

- お客様のご指定寸法で製作致します。



その他

- カッター部、コンベア部用スプレーノズル
- 位置決め用レーザーマーカー
- その他ご要望により特注にて製作致します。



加工例



イカソーメン



イカリング



スモークサーモン



シメサバ



牛肉



鶏肉角切り



生レバー



ハム



シマチョウ



アカセンマイ筋入れ



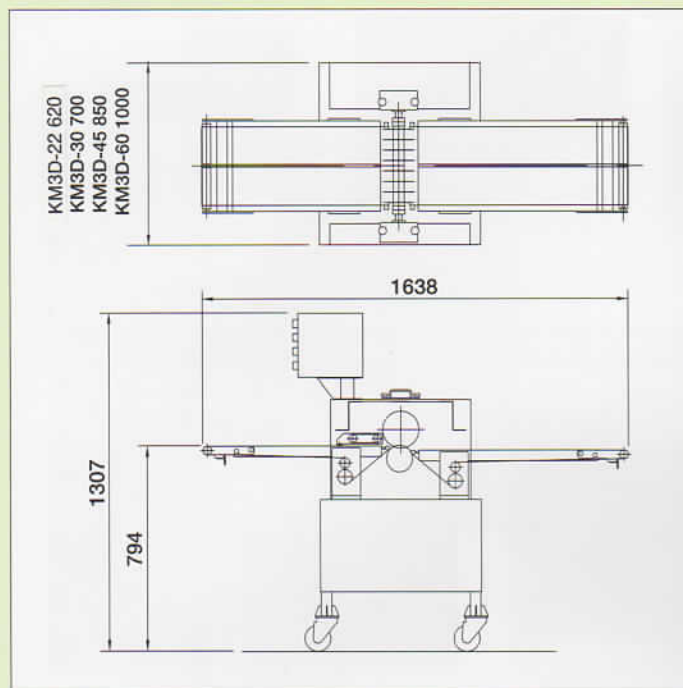
牛肉テンダー



ハモ骨切り

分類	水産	畜産	その他
スライス	イカソーメン、イカリング、シメサバ、スモークサーモン、サザエ等の貝類、アジタタキ、マグロ、その他刺身、佃切り	牛肉、豚肉、鶏肉、ハム千切り、ホルモン、レバー、ミノ等の内臓肉	カマボコ等の練り製品、漬物、タマゴ、ネギ
筋入れ	イカ、ホタテ、アイナメ、ハモ（骨切り）	花咲きカルビ、ミノ等の内臓肉	
筋切り（テンダー）		ステーキ用牛肉、トンカツ用豚肉	

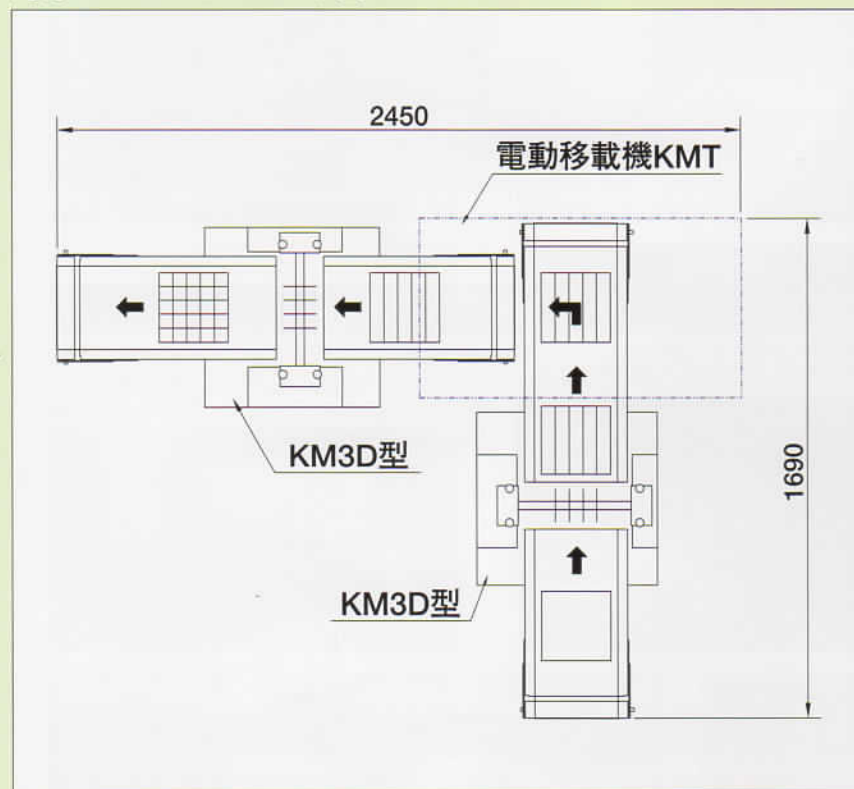
KM3D型 機械寸法図



KM3D型 仕様書

型 式	KM3D-22	KM3D-30	KM3D-45	KM3D-60
モ ー タ ー	400W×2	400W×1 750W×1		
電 源	3相200V			
コンベアベルト幅	220mm	300mm	450mm	600mm
コンベアベルト仕様	蛇行レス(抗菌、抗カビ、対湿熱)特注でナイフエッジ仕様			
変 速 方 式	インバーター2台による無段変速			
機 械 重 量	140kg	160kg	180kg	200kg
スライス寸法	最小1.4mm～			
最大食材寸法	幅 各コンベア幅に準ずる 高さ 50mm120mm(特注仕様)			
処 理 能 力	毎分40～60個の食材を一括処理			
食 材 温 度	-2°～常温(食材に依る)			
安 全 装 置	カッターカバーを外すと機械停止、操作不可 非常停止スイッチ			
外 装	オールステンレス			
キャスター	SUS製自在車輪(ブレーキ付)			

角切りシステムレイアウト図



電動移載機KMT 仕様書

型 式	KMT
モ ー タ ー	90W
電 源	3相200V
制 御	シーケンサーによる制御
セ ン サ ー	光電センサー

KEC 興研エンジニア株式会社

<http://www.koken-eng.co.jp>

本社 〒675-1344

兵庫県小野市下来住町529-1

TEL 0794-63-9022 FAX 0794-63-9033

E-MAIL info@koken-eng.co.jp

マルチカッターKM3D型 バージョンアップ

- マルチカッターKM3D型につきましては2013年7月出荷分よりバージョンアップされます。
- 洗浄時のパーツ分解がより容易に出来るようになりました。
- 電気ボックスのボリュームが内蔵タイプとなり防水性を高めました。

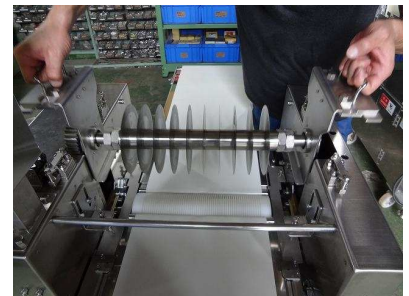
◎ カッターカートリッジ固定方法を蝶ボルト留めからスライド式留めに変更。



カッターカートリッジ 固定時



スライド式留めをスライドさせる。



カッターカートリッジ 取り外し。*従来と同じです。

◎コンベア固定方法を蝶ボルト留めからアーム式に変更。



コンベア固定時



コンベア取り外し時



コンベア取り外し*従来と同じです。

◎速度調整ボリュームを電気ボックス内部に移設。



使用時

*従来通り窓より速度を確認可能



扉を開いて内部のボリュームで調整

- 電気ボックス及びスイッチは防水仕様となっております。
- 電気ボックス内には中板が設けられ機械部（モーター）がインバーターに直接、触れられない安全な構造になっています。

興研エンジニアリング 株式会社

<http://www.koken-eng.co.jp>

2013/07