



食品スライサー

KEC 興研エンジニア株式会社

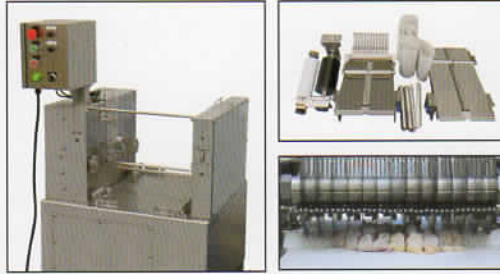
<http://www.koken-eng.co.jp>

マルチカッターKM3Dシリーズ

生魚肉スライス・筋入れ・テンドー兼用機



- 多列丸刃の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。
- 衛生面を考慮した分解構造。



型 式	KM3D-22	KM3D-30	KM3D-45	KM3D-60
モーター	400WX 2	400WX 1	750WX 1	
電 源	3相200V			
コンベア幅	220mm	300mm	450mm	600mm
機械寸法	H1307W620 L1638(mm)	H1307W700 L1638(mm)	H1307W850 L1638(mm)	H1307W1000 L1638(mm)
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 50mm 120mm(特注)			
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)			

加工方法

分 類	水 産	畜 産	そ の 他
スライス	イカソーメン、イカリダ、シメサバ、スモークサーモン、サザエ等の貝類、アジタキ、マグロ、その他刺身、細切り	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)	花咲きカルピ、ミノ等の内臓肉	
筋切り(ワザ)		ステーキ用牛肉、トンカツ用豚肉	

KCM2E

生魚肉を一括スライス



加工方法	型 式	KCM2E
	モーター	400W
	電 源	3相200V
	スライス寸法	最小 1.4mm~
	最大食材寸法	幅 220mm 高さ 30mm
食材温度	生	
機械寸法	80kg	
処理能力	毎分 40~60個	
用 途	生食材の細切り	

KMT

マルチカッター角切りシステム



- KM3C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。
- KM3C型単体でも御使用になれます。
- 2台の機械を一人で操作出来ます。

型 式	KMT(電動移載機)	
モーター	90W	
電 源	3相200V	

マルチスリッターKTシリーズ

筋入れ専用機



- 独自の押さえ機構により表面より均等な深さで筋入れが出来ます。
- アオリイカ、ヤリイカ等の薄いイカにも綺麗に筋入れが可能。
- ミノ等の内臓肉の筋入れにも使用できます。

加工方法

型 式	KT-300	KT-450	KT-600
モーター	400W,750W		
電 源	3相200V		
コンベア幅	300mm	450mm	600mm
機械寸法	H1357W744 L1679(mm)	H1357W894 L1679(mm)	H1357W1044 L1679(mm)
筋入れ寸法	最小 2mm~		
最大食材寸法	幅 各コンベア幅に準ずる 高さ 30mm		
処理能力	毎分 40~60個の食材を一括処理		
食材温度	生		
用 途	生の物の筋入れ、内臓肉の筋入れ		

KMM2

卓上型イカソーメン加工機



- 低価格コンパクトなイカソーメン加工機
- 薄いものであればその他の食材にも対応可能です。

加工方法

型 式	KMM2
モーター	90W
電 源	単相 100V
スライス寸法	最小 1.4mm~
最大食材寸法	幅 110mm 高さ 10mm
食材温度	生
機械寸法	20kg
処理能力	毎分 40~60個
用 途	イカソーメン、その他細切り

フローズンカッターFGMシリーズ

冷凍食材を一括スライス



- 多列丸ノコにより冷凍食材を一括スライス。
- スライスされた食材がそのままの状態でごコンベアで排出されます。
- 安全な作業性です。



型式	FGM-400A	FGM-400E
モーター	5.5kw,200W	5.5kw,100W
電源	3相200V	
機械寸法	H1460 W760 L1460 (mm)	H1503 W804 L1460 (mm)
最大食材寸法	H40 W350 L350 (mm)	
食材投入方法	コンベア	プッシャー (エア)
スライス寸法	最小 10mm~	
処理能力	毎分6個の食材を一括処理	
食材温度	-10° ~ -60° (完全凍結)	
用途	冷凍マグロの鉄心、角切り、冷凍イカの柵取り 冷凍シャケフィレーの柵取り、その他冷凍食材の加工	

フローズンカッターFG21シリーズ

冷凍食材を一括スライス



- 多列丸ノコにより冷凍食材を一括スライス。
- スライスされた食材がそのままの状態でご出できます。
- 冷凍マグロ、カツオのスシネタ加工に最適です。
- 安全な作業性です。



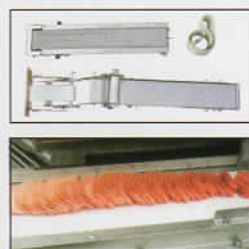
型式	FG-21M	FG21W
モーター	3.7kw	5.5kw
電源	3相200V	
機械寸法	H1460 W760 L1460 (mm)	H1503 W804 L1460 (mm)
最大食材	H 40 W 190 L200 (mm)	H90 W320 L70 (mm)
スライス寸法	最小 4mm~	
処理能力	毎分6個の食材を一括処理	
食材温度	-10° ~ -60° (完全凍結)	
用途	冷凍マグロスシネタ等	冷凍カツオスシネタ等

ロータリースライサーKRシリーズ

斜め切り連続投入スライサー



- 食材をコンベアに載せるだけで連続スライスを行います。
- スライス角度はハンドルで無段階に調整できます。
- スライス厚さはタッチパネルで0.1mm単位で設定可能。
- 2枚の回転丸刃による加工で綺麗な切断面です。
- ステッピングモーターによる寸動送りによる正確なスライス。
- 衛生面を考慮した分解構造。



加工方法 スライス角度は垂直から25°まで無段階で調整可能



型式	KR-3S	KR-3100S	
モーター	400W,200W,25W		
電源	3相200V		
コンベア幅	110mm	200mm	
機械寸法	H1630 W730 L1630(mm)	H1660 W804 L2023(mm)	
変速方式	インバーターX2(カッター、排出コンベア)		
制御方式	ステッピングモーターにより寸動送り(投入コンベア)		
スライス寸法	1mm~99mm(タッチパネルで設定)		
最大食材寸法	幅 110mm 高さ 60mm(90°)	幅 200mm 高さ 90mm(90°)	
処理能力	400枚/分(最大)		
食材温度	-2° ~ -12°		
分類	水産	畜産	その他
スライス	各種スシネタ(マグロ、サーモン、アナゴ等)スモークサーモン、シメサバ、カツオタタキその他刺身等	ハラミ、カルビ、トントロ等	カマボコ等の練り製品、大根等の野菜

各種コンベアライン(特注品)

花咲風カニカマ加工機(特注品)



- 詳細につきましては単品カタログをご請求下さい。
- 特注機の製作も承りますのでお申し付け下さい。
- スライステストは常時承っております。

KEC 興研エンジニアリング株式会社

<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

