

高性能自動フィレ加工

# MS 2730

## ブリ ハマチ フィレ加工機



- 信頼ある確立されたデザイン
- 安定かつ高品質なフィレ加工
- 効率的で高い歩留まりと処理能力
- 労働コストとヒューマンエラーの低減

# 鯡の自動加工技師

MS2730は労働集約的なフィレ加工のプロセスを自動化し、短時間で効率的に高い加工量を実現させます。フィレ加工の自動化は歩留まりの向上、加工量の増大、生産効率の改善だけでなく、労働コストの削減、コンタミネーションの防止、商品のダメージといった手作業により発生するリスクの低減にも貢献します。

## お客様からの高い評価

MS2730は、納入したお客様から10年以上も評価され続けている信頼あるフィレ加工機です。鯡のフィレ加工機をベースに、MS2730はブリ・ハマチのサイズと形に合うように設計されています。

## 動作方法

腹側を下にして魚を加工機に投入すると、寸法測定の後には二枚の丸刃により中骨に最大限 魚肉が残らず、歩留まりが高まるように肛門から尾までをカットします。カットされた魚は、そのサイズと形に応じて自動調整されたバンドナイフにより更にカットされます。加工されたフィレは送出コンベアまたは追加工のためにトリミングラインに送られ、中骨は加工機下側の回収トrolleyまたはコンベアベルトに流れます。魚の全長にもよりますが、MS2730は1分間に25尾のフィレ加工が可能です。また、様々なサイズのブリ・ハマチを自動認識するため、機械が据え付けられてプログラム設定がなされた後は調整が必要ありません。その結果として、MS2730はより高い加工量、品質、歩留まりを実現させます。



## 簡単な操作方法

多言語カラーのタッチスクリーンで簡単かつ安全に操作が行えます。寸法、カット刃の位置、送り速度など入力されたパラメーターはタッチスクリーンに保存され、加工条件や必要に応じてパラメーターを呼び出すことも可能です。MS2730には、標準的なブリ・ハマチのサイズに対して自動調整が行われるための様々な初期設定値が格納されています。

## 小さな設置面積

MS2730は、コンパクトな設計デザインにも関わらず頑丈で信頼のおけるフィレ加工機です。また、他のMarel社の機械との拡張性も備えています。キャビネットにはダンパー構造が採用されており、容易に内部の清掃とメンテナンスが行えます。そして、使用している全ての部材がFDA認証を取得しており、水産業界で求められる厳格な衛生基準も満たしています。

MS2730は省電力で消費水量も低く、環境に優しいフィレ加工機です。Marel社のリモートサポートにより、工場での稼働時間も確保します。



マレルは持続可能性と技術革新への情熱を持つ、食品加工ソリューションの世界的リーダーです

## 機械仕様

処理能力 *	最大 25尾 / 分
魚の全長	500-950 mm
魚の体幅	58-120 mm
魚の全高	100-225 mm
魚の重量	2-5.5 kg
エア	250L / 分 6 - 8bar
水の消費量	15L / 分
消費電力	5.5 kW
機体寸法 L x W x H	3150 x 1035 x 1980 mm
機体重量	1,450 kg
電源 **	3 x 220 +PE 50/60Hz

\* 魚の状態による

\*\* その他の電源に関しては応相談