

魚介類・畜肉・多目的スライサー

# MINI MULTI SLICER

ミニマルチスライサー

MK-A6・B1・C1・E・F




## ASAHI INDUSTRY CO.,LTD.

Multi Purpose Slicer for Fishery & Livestock Products



食品加工機械のパイオニア

 アサヒ産業株式会社



魚介類・畜肉・多目的スライサー

# MINI MULTI SLICER

ミニマルチスライサー MKシリーズ



ユーザーのニーズにお応えして魚介類・畜肉類の多目的加工用として開発された機械です。作業の能率アップはもちろん、操作性の良さやメンテナンスの簡単さ、HACCP 対応型で簡単に分解・洗浄が容易等、あらゆる面でより使いやすさを追求しました。

- 特殊加工の多層刃で瞬時に切断、抜群の切れ味。
- 冷凍、半解凍の手間不要。生のまま加工。
- 抜群の作業性で女性にも簡単に作業ができ安全。
- 工具レスでワンタッチアタッチメント機構。  
(替刃セット、ベルト、ドラム、スクレバー等加工製品が触れる部分)
- ベルトが丸洗いできるのでクリーン&シンプル。  
(本体はオールステンレス)
- コンベアが蛇行レス。
- ベルト、刃物が独立駆動なので原料に合わせたセッティングが可能。
- インターロック機構等、安全性を重視した設計。

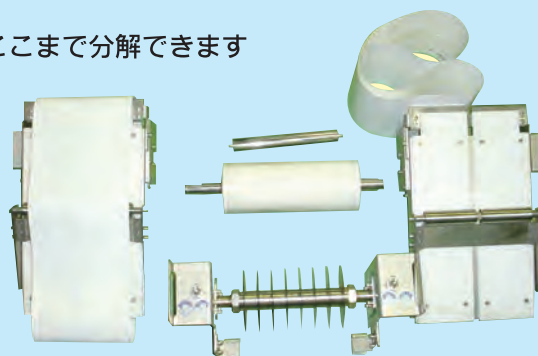
さらに簡単に分解が可能



ベルトの脱着・ワンタッチ!

衛生面最優先! ベルトの丸洗いが簡単。

ここまで分解できます



## 加工例

下記は、ほんの一例です。詳しくは弊社担当者にご相談下さい。



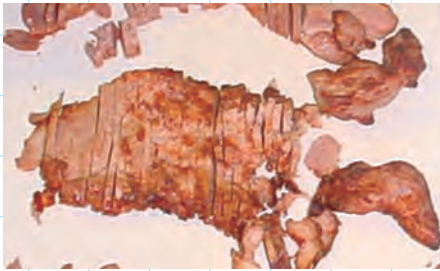
豚タン



イカリング



長ネギ



ベーコン



ジャーキー



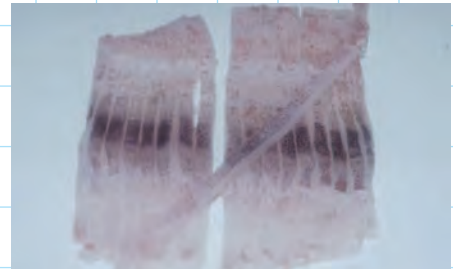
きゅうり斜め切り



ホルモン



かまぼこ



イカ

## オプションを使用している加工例



ハム角切り (2回通し)



鶏肉角切り (2回通し)



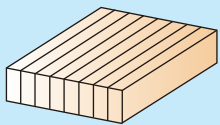
牛タン上下筋入れ



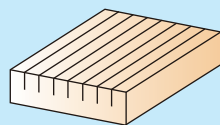
テンダー加工

### ●ミニマルチスライサーによる加工例

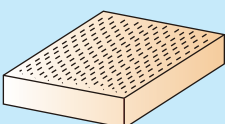
1. カット



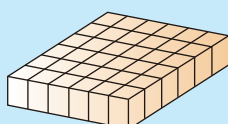
2. スジ入れ



3. テンダー (オプション)



4. サイコロカット (オプション)



こんな加工に最適です!!

- 各種姿造り (イカ・魚等)
  - ホルモンカット
  - 各種筋入れ
  - 漬物カット
  - 畜肉スライスカット
  - サイコロスライス
- (再工程又はライン化による)

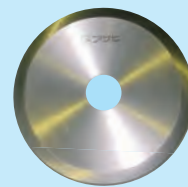
# オプションラインナップ

## 替え刃・替刃セット・テンダー用替刃

お客様のニーズによりカット幅を1.5ミリからご用意しております。

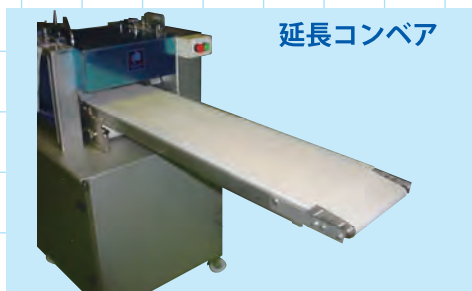
※特殊スライドユニットを使用することにより、微妙な筋入れ等に便利な装置もございます。  
 ※MKシリーズの替刃セットは相互性をもたせておりますので1台で数種類の替刃を持つ事ができます。(指定倍ピッチ方式)

丸刃



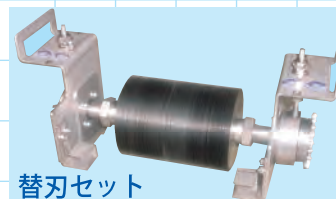
スプレー装置

水やアルコールを噴射し刃物部の消毒ができます。

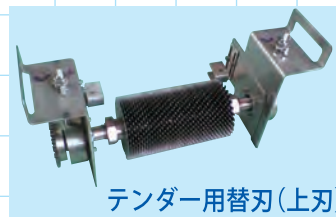


延長コンベア

コンベア上で盛りつけ作業などのスペースが確保できます。



替刃セット

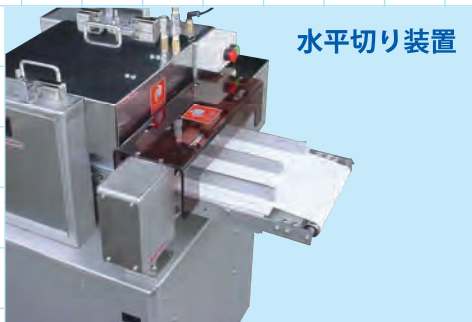


テンダー用替刃(上刃)



強制供給装置

入口で品物を押えて、カット時の姿勢崩れを防ぎます。



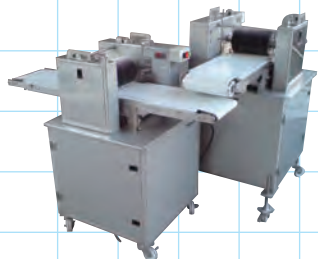
水平切り装置

水平方向に刃物を設置し、高野豆腐や玉子鉄心の加工ができます。



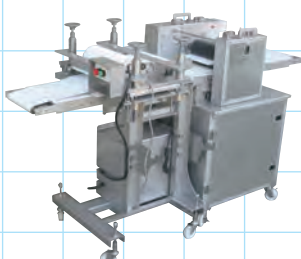
テンダー用替刃(下刃)

## ライン化プラン



MK-L型角切りライン

ミニマルチスライサーをL型に配置し、縦方向と横方向の連続カットを行います。



テンダー + プレスライン

ミニマルチスライサーと弊社製プレス機を連結し、テンダーとプレスを一連に行います。



MK直列ライン

形式	ベルト幅(mm)	コンベア高さ(mm)	全長(mm)	全幅(mm)	出力(W)	電源(V)
MK-A6	220	805	1,250	585	600	三相 AC200
MK-B1	300	805	1,250	665	950	
MK-C1	450	805	1,250	815	1,150	
MK-E1	700	805	1,540	1,025	1,150	
MK-F0	500	805	1,540	865	1,150	

当社技術スタッフは、常にお客様のご要望にお応えできますよう努力しておりますので食品加工機械等省力化機械のことなら何なりとご相談下さい。  
 企画・設計・製作もさせていただきます。  
 尚、商品の仕様及びデザインは予告なしに変わる場合がございますので予めご了承下さい。

製造・販売元

食品加工機械のパイオニア

**アサヒ産業株式会社**

本社 ■〒673-0016 兵庫県明石市松の内1丁目13-7  
 TEL(078)921-0150(代)・FAX(078)921-0171  
 E-mail:info@asahimulti.co.jp  
 URL:http://www.asahimulti.co.jp

代理店

# MK生肉筋入れ機

SHALLOW CUTTING SLICER

MKシリーズ

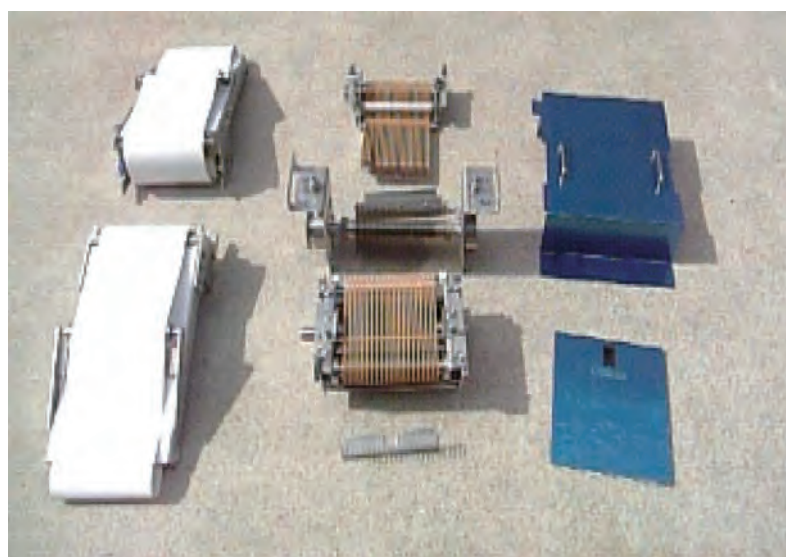
## 業界初!! 生の牛タンに筋が入る!!

コスト削減処理量UPに  
大きく貢献します!!



今まで機械化が難しく、手作業に頼っていた生肉へのスリッター加工を機械化。作業の効率アップと作業者の負担を軽減し、冷凍の手間を省きます。操作性の良さやメンテナンスの簡単さ、分解・洗浄が容易等、従来のMKシリーズの長所を受け継ぎ、生肉へのスリッター加工に特化した機械が誕生しました。

機械寸法	巾 585 × 奥行 1416 × 高さ 1040 (mm)
電源	AC200V
ベルト幅	220mm
ワーク温度	-2℃～常温
刃物ピッチ	10 mm (ピッチ変更はご相談ください)
処理能力	約 400 ~ 600 枚 /H (牛タン)



### 使用例



今までのMKシリーズの性能を引き継いで  
おります。  
全ユニットはワンタッチ脱着可能！  
丸ごと水洗いOK！

オールステンレスで錆に強い！  
HACCP工場に対応！

製造・販売元

食品加工機械のパイオニア

 **アサヒ産業株式会社**

〒673-0016

兵庫県明石市松の内1丁目13-7 TEL(078)921-0150(代) FAX(078)921-0171  
E-mail:info@asahimulti.co.jp URL:http://www.asahimulti.co.jp