

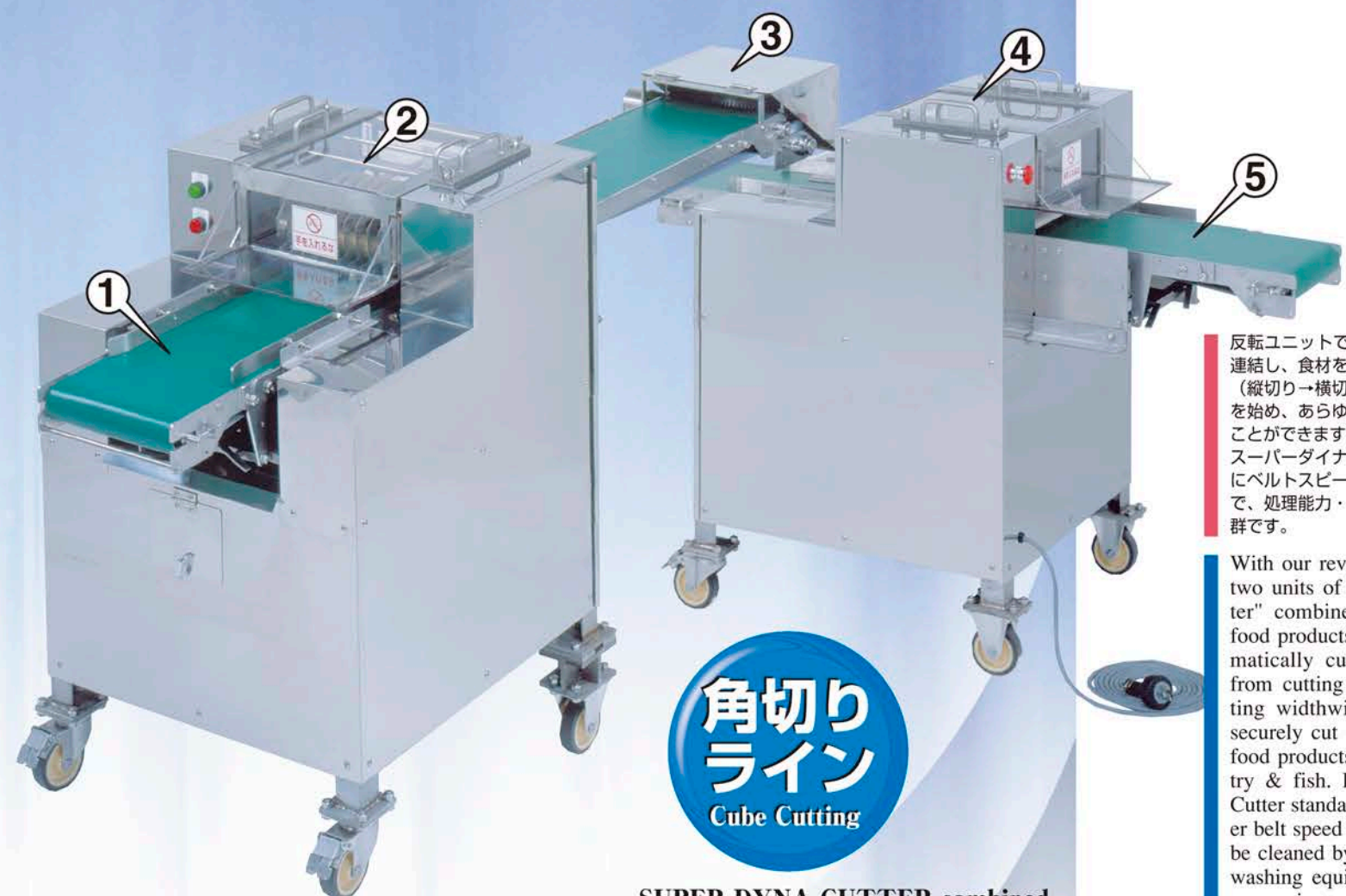
スーパーダイナカッター

SUPER DYNA CUTTER

□ Forced-supply Unit for Dynamic Whole Cutting Performance

清潔に、安全に、ダイナミックにー。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 Cutter" combined, by simply placing food products on the belt, can automatically cut them to cube (with from cutting lengthwise → to cutting widthwise). Such system can securely cut to cube every kinds of food products including meat, poultry & fish. Like our "Super Dyna Cutter standard Model", the conveyor belt speed is adjustable and it can be cleaned by using a high-pressure washing equipment. It excels in its processing power, sanitation, easiness 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にします。また、ベルトスピードの調節が可能で、あらゆるもののカットに対応。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 conveyed 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, adding to the cutter's ability to process 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 equipment. 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 premium. 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 casters is available as an option.)

カット作業

Cutting Operation

 <p>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。</p> <p>■ Conveying By simply placing food products on the belt, they are automatically conveyed to the cutter for lengthwise cutting.</p>	 <p>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。</p> <p>■ Cutting Lengthwise With the forced-supply unit, food products can securely be cut lengthwise.</p>	 <p>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。</p> <p>■ Reversing With the reversing unit system, food products cut lengthwise are reversed at 90°.</p>	 <p>④ カット素材搬入 反転食材を確実に自動搬送します。</p> <p>■ Conveying The food products reversed at 90° are automatically conveyed securely to the cutter for widthwise cutting.</p>	 <p>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ます。</p> <p>■ Cutting Widthwise for Cube Cutting The food products cut lengthwise are cut widthwise to cube.</p>
--	--	---	--	---

優れたカット機能と衛生的な構造。使いやすさ抜群のカットマシンです。

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

 <p>■ 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にします。</p> <p>■ 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 cutting performance.</p>	 <p>■ 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。</p> <p>■ 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 also is well ventilated to ensure hygiene. The belt can also be removed completely, if desired.</p>	 <p>■ 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。</p> <p>■ Replaceable Cutting Units With Variable Cutting Widths The knife unit is removable for easy cleaning. Also, the cutting width can be changed by switching to a different unit.</p>
---	---	--

カット例



食品加工において食材のカットは重要な作業です。肉や魚など、形も固さも異なる食材を美しく、スピーディーにカットする設備は不可欠といえます。弊社は食材用カッティングマシンのエキスパートとして、スーパーダイナカッター、ダイナカッター、豚足二つ割機など、各種のカッティングマシンを製造。ユーザーニーズに対応した新製品の開発にも積極的に取り組んでおります。弊社のカッティングマシンが作業のより一層の効率化と衛生管理を強力にサポートします。

Cutting food products is an important processing task. A device to cut up food products of varying shapes, whether meat or fish, quickly and with attractive results, is a necessity. Nanashimaya is the expert in cutting machines for food products. We manufacture a full line of cutting machines, including the Super Dyna Cutter, the Dyna Cutter, and the Pigs Feet Splitter. Furthermore, we are actively developing new products to meet the needs of our customers. Cutting machines from Nanashimaya provide powerful support for making your workplace more productive and hygienic.

肉・魚介・漬物などをダイナミックに瞬時にカット。

ダイナカッター (I型)

DYNA CUTTER I-type

Dynamic, Quick Cutting of Meat, Fish, Pickles, and Other Food Products



投入口から落とし込むだけで、肉、魚介、漬物などを瞬時に一定幅にカットします。刃は丈夫なステンレス鋼を使用。切り口が美しく衛生的です。コンパクトで場所をとりません。ステンレス製のサニタリー構造です。

Instantly cut up meat, fish, pickles, or the like into pieces of uniform thickness by just dropping them into the insertion opening. The blades are made of stainless steel for durability, and the slices are clean and hygienic. The compact unit does not require a lot of space. The stainless steel construction is easy to keep clean.



■ **カット幅が変更できる脱着式ナイフユニット**
ナイフユニットは脱着式で、ユニットを交換するだけでカット幅が変更できます。

■ **Replaceable Knife Units With Variable Cutting Widths**

The knife unit is removable, and the cutting width can be changed by simply switching to a different unit.

カッティング作業 Cutting Operation



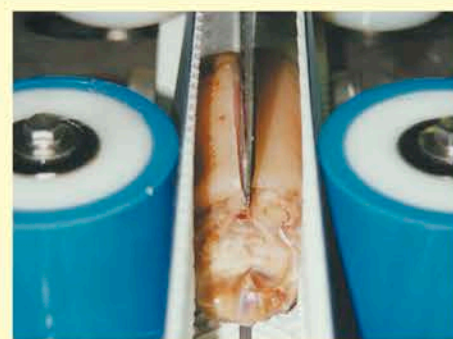
① **投入**
食材を投入口に投げ入れるだけでOK。
■ **Inserting**

Just place the food products in the insertion opening.



② **カッティング**
瞬時に一定幅にカットし、排出します。
■ **Cutting**

The food products are quickly cut into pieces of uniform thickness.



豚足二つ割機 PIGS FEET SPLITTER

Special Circular Processing Blades Quickly Slice Pigs Feet in Two.
爪先を前に向けて置くだけで、自動的に搬送、カット、搬出されます。特殊加工の丸刃が抜群の切れ味を発揮。コンパクトな設計で場所をとらず、キャスター付きで移動も簡単。駆動部は密閉されているので高圧洗浄もOK。

Just place the pigs feet in the machine with the hooves facing forward. The machine conveys, cuts, and ejects them automatically. The special circular processing blades provide excellent cutting performance. The compact design requires very little space, and the machine is equipped with casters for easy movement. The drive unit is sealed, so high-pressure washing equipment can be used to clean the machine without fear of damaging it.



フィッシュ・クリーン・システム FISH CLEANING SYSTEM

強力吸引で魚のエラ口から内臓を除去。
魚のエラ口にはホースを差し込み作動すると、強力な吸引力で内臓を吸い取り、タンク内に送り込みます。周囲に内臓が散乱しないため、イヤな臭いも無く、衛生的で掃除も簡単です。

Just stick the hose into the gills of the fish to be cleaned; the powerful suction removes its innards and deposits them in a tank. No debris is scattered about, so the working environment is hygienic, free of disagreeable odors, and easy to keep clean.

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) Dyna 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.	ポイル又は生物 Boiled or raw pigs feet
最大食材厚さ Maximum slice thickness	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	400mm	400mm	100mm 100mm
スライス能力 Slicing capacity	6mm~ minimum 6mm	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

1059 Nishiachi-cho, Kurashiki, Okayama 710-0807, JAPAN
Tel: +81-86-460-1711, Fax: +81-86-466-7707
http://www.nanashimaya.co.jp
E-mail: info@nanashimaya.co.jp

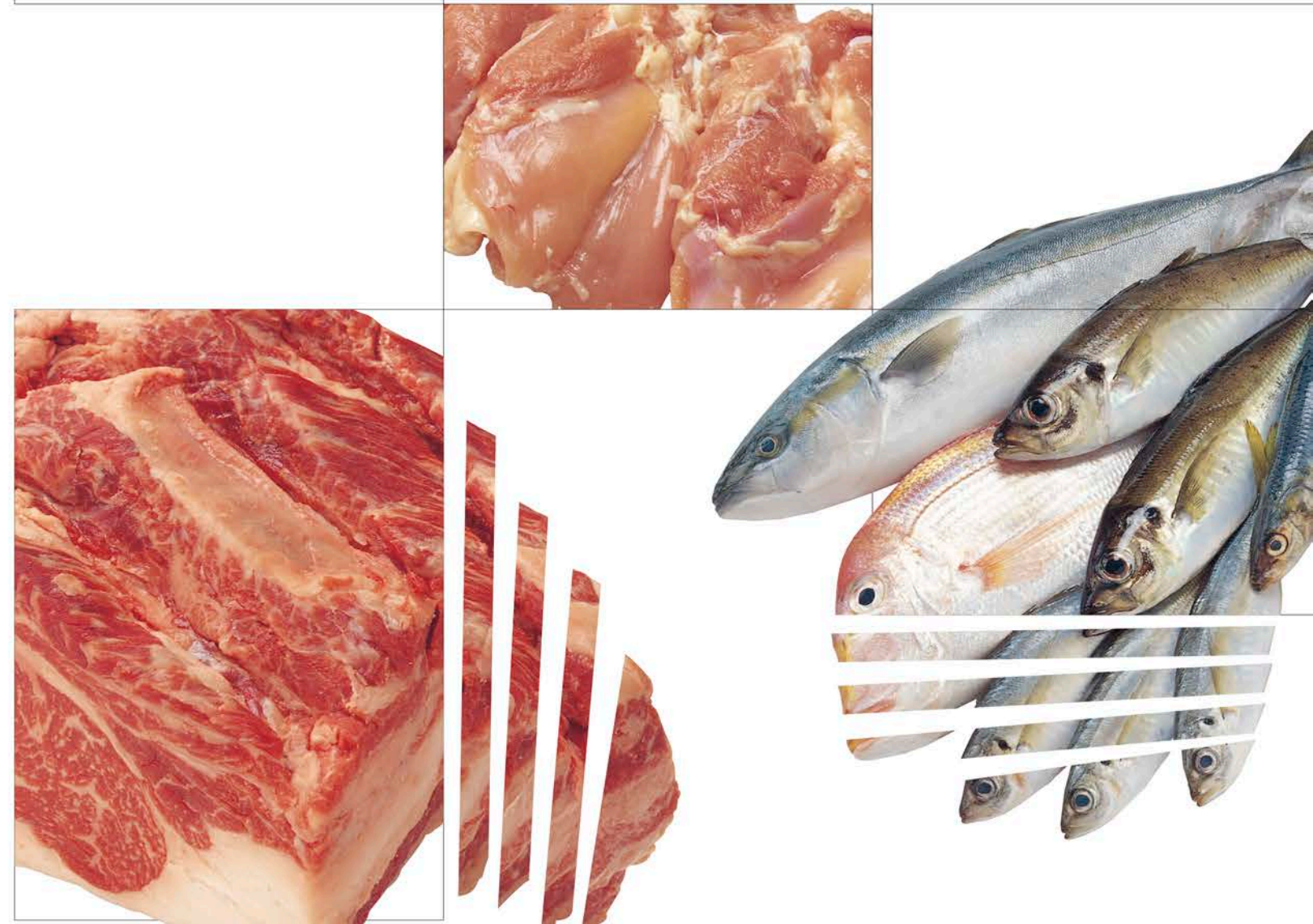
〒710-0807 岡山県倉敷市西阿知町1059 TEL.086-460-1711 FAX.086-466-7707



MACHINERY GUIDE

食材カッティングのベストパートナー

□ Your indispensable partner for food products cutting.



七島屋エンジニアリング

NANASHIMAYA ENGINEERING & DESIGN COMPANY