



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>

KEC 興研エンジニア株式会社

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

本社 〒674-0064

兵庫県明石市大久保町江井島844

TEL 078-947-6578 FAX 078-947-2451

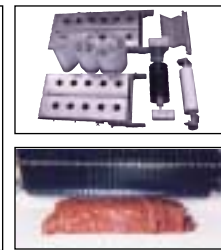
E-MAIL info@koken-eng.co.jp

マルチカッターKM3Cシリーズ

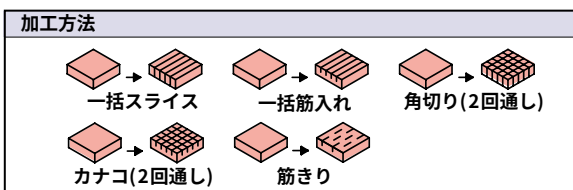
生魚肉スライス・筋入れ・テンダー兼用機



- 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て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	KM3C-30	KM3C-45	KM3C-60
モーター	400W,90W,60WX 2	750W,90W,60WX 2	
電 源	3相200V		
コンベア幅	300mm	450mm	600mm
機械寸法	H971W744 L1679(mm)	H971W894 L1679(mm)	H971W1044 L1679(mm)
変速方式	インバーター2台による無段変速		
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℃以上(食材の肉質に依る)		



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	

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動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。

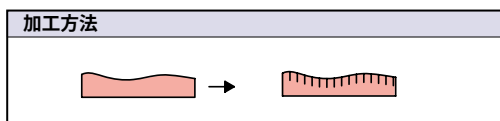
型 式	KMT(電動移動機)
モーター	90W
電 源	3相200V

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。



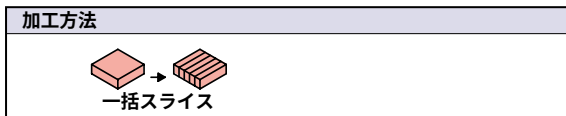
型 式	KT-300	KT-450	KT-600
モーター	400W,750W		
電 源	3相200V		
コンベア幅	300mm	450mm	600mm
機械寸法	H971W744 L1679(mm)	H971W894 L1679(mm)	H971W1044 L1679(mm)
筋入れ寸法	最小 2mm～		
最大食材寸法	幅 各コンベア幅に準ずる 高さ 30mm		
処理能力	毎分 40～60個の食材を一括処理		
食材温度	生		
用 途	生のイカの筋入れ、内臓肉の筋入れ		

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が出てきます。
- 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。



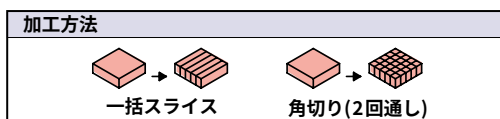
型 式	FG-21M	FG21W
モーター	3.7kw	5.5kw
電 源	3相200V	
機械寸法	H1460 W760 L1460 (mm)	H1503 W804 L1460 (mm)
最大食材	H 40 W 190 L200 (mm)	H90 W320 L70 (mm)
スライス寸法	最小 4mm～	
処理能力	毎分6個の食材を一括処理	
食材温度	-10℃～-60℃(完全凍結)	
用 途	冷凍マグロスシネタ等 冷凍カツオスシネタ等	

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。



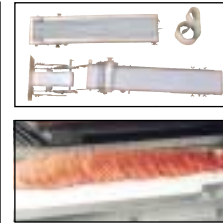
型 式	FGM-400A	FGM-400E
モーター	5.5kw,200W	5.5kw,100W
電 源	3相200V	
機械寸法	H1460 W760 L1460 (mm)	H1503 W804 L1460 (mm)
最大食材寸法	H40 W350 L350(mm)	
食材投入方法	コンベア	プッシャー (エア)
スライス寸法	最小 10mm～	
処理能力	毎分6個の食材を一括処理	
食材温度	-10℃～-60℃(完全凍結)	
用 途	冷凍マグロの鉄心、角切り、冷凍イカの棚取り 冷凍肉の角切り、その他冷凍食材の加工	

ロータリースライサーKRシリーズ

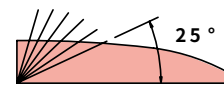
斜め切り連続投入スライサー



- 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



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

KR-3300

3次元斜め切りスライサー



- 入力されたパターンにしたがって角度、厚さを変更しながら3次元スライスします。

型 式	KR-3300
モーター	400W,200W,200W,200W,25W
電 源	3相200V
食材温度	-2℃～-12℃
処理能力	200枚/分(最大)

KMM2

卓上型イカソーメン加工機



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

FM300 FM1000 2枚・3枚卸し兼用機



用 途 FM300 中型魚の2枚・3枚おろし
FM1000 大型魚の2枚・3枚おろし

FM101 2枚卸し・開き兼用機



用 途 小型魚の2枚おろし及び開き

KRB-5 開き魚 腹部洗浄機



用 途 魚の開きの腹部の洗浄

KRB-2000 フイレ腹部洗浄機



用 途 魚の2枚おろしの腹部の洗浄

イカ塩もみ機



用 途 イカの塩モミ

CP-1 イカ松かさ加工機



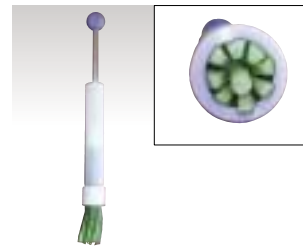
用 途 イカ松かさの加工

各種コンベアライン



用 途 ご要望に合わせて設計・製作します。

TOOL Q キュウリ縦割器

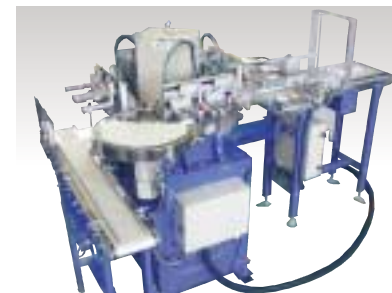


用 途 キュウリの縦割り・芯だし

花咲風カニカマ加工ライン(特注品)



キノコ収穫機システム(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。