

CM-230

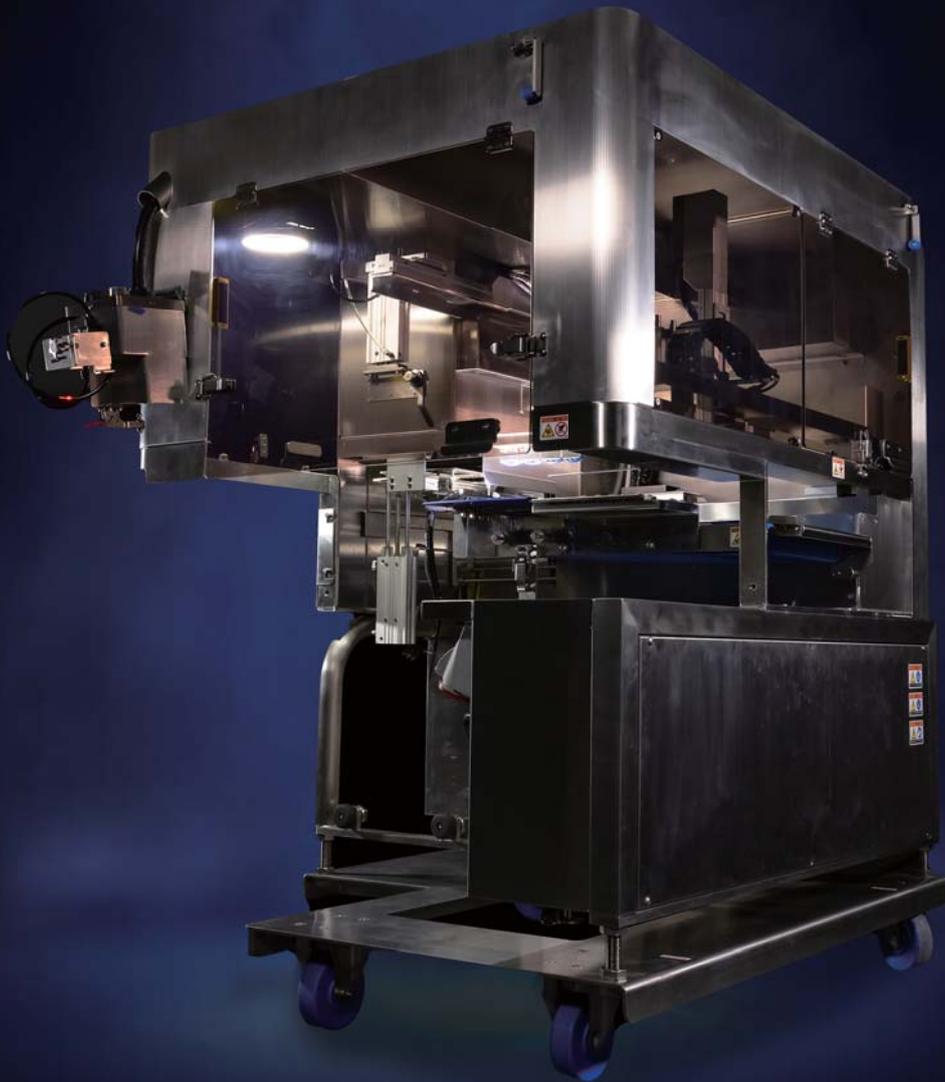
スコピオン

自動盛付ロボ

The cutting edge
nantsune



スライサー改造一切不要。
かんたん接続・かんたん分離でラクラク清掃。
折り曲げ、列盛り機能追加で更に進化。



豚ロース片折3列盛り



豚ロース2列盛り



豚ロースベンディング



豚バラ焼肉3列盛り



豚バラ片折3列盛り



自動盛付ロボ
CM-230[スコピオン]
特設サイト



正確な盛付け

- コンベヤに鱗列された肉をロボットハンドがそのまま盛付け。二台のカメラで、スライス品の状態と盛付け後の状態をチェックし、常に正確に盛付けます。



※フリーローラーはオプションです

清掃に配慮した設計

- 取り外し部品はお肉に触れる部分のみのシンプル設計なので清掃は1名約15分。



ハンドユニット

省スペース設計

- スライサー横に1200mmのスペースがあれば設置可能。

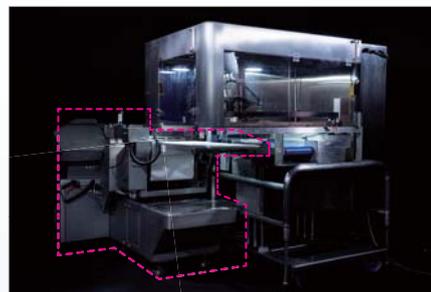


より確実な生産計画

- 最大800パック/時 ※130g 7枚時想定（※厚み、肉質により異なります）。作業者の技量を問わず、安定した生産量を見込めます。

スライサーの改造一切不要

- 導入に際して改造を必要としない為、加工作業を止めずにすぐに使用できます。



AZ-341連動状態

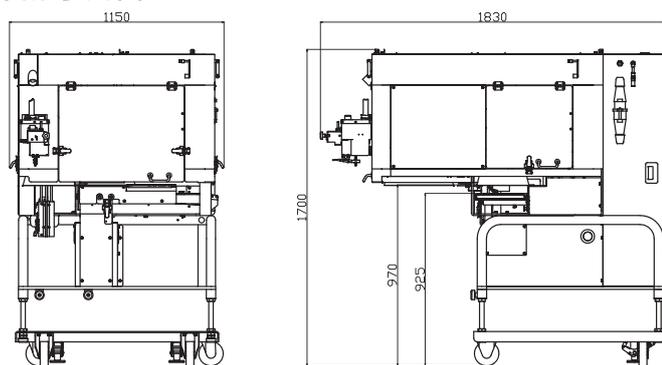
安定した商品づくり

- NG判定するスライスブロックの形状を任意に設定可能。NGブロックは盛付けずそのまま排出。



NG品設定画面

■ 外観寸法図 (単位: mm)

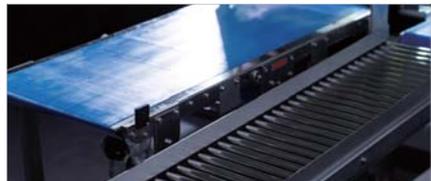


*各仕様は製品改良のため予告なく変更することがあります。

■ 仕様

機械寸法	幅1,830X奥行1,150X高1,700mm
機械重量	380kg
仕様電源	三相200V 50/60Hz 20A
エア圧使用量	0.5MPa 36.3L/分 チューブ外径10mm

※NG受け取りコンベヤ、フリーローラー、シグナルタワーはオプションです。



株式会社 なんつね

本社工場
〒583-0008 大阪府藤井寺市大井4-17-41
☎072 (939) 1500 (代) / Fax 072 (939) 1504

東京 ☎03 (5385) 0641	名古屋 ☎0568 (29) 8400	岡山 ☎086 (238) 5580	松山 ☎089 (975) 8448
札幌 ☎011 (786) 7863	大阪 ☎072 (939) 1555	広島 ☎082 (233) 0092	福岡 ☎092 (271) 2929
新潟 ☎025 (273) 7584	和歌山 ☎073 (431) 8796	松江 ☎0852 (22) 1772	熊本 ☎096 (354) 7666
金沢 ☎076 (259) 1246	神戸 ☎078 (579) 8640	高松 ☎087 (821) 9351	

ホームページ

<https://www.nantsune.co.jp>



お問い合わせ

<https://www.nantsune.co.jp/contacts/>



取扱店