

総合カタログ

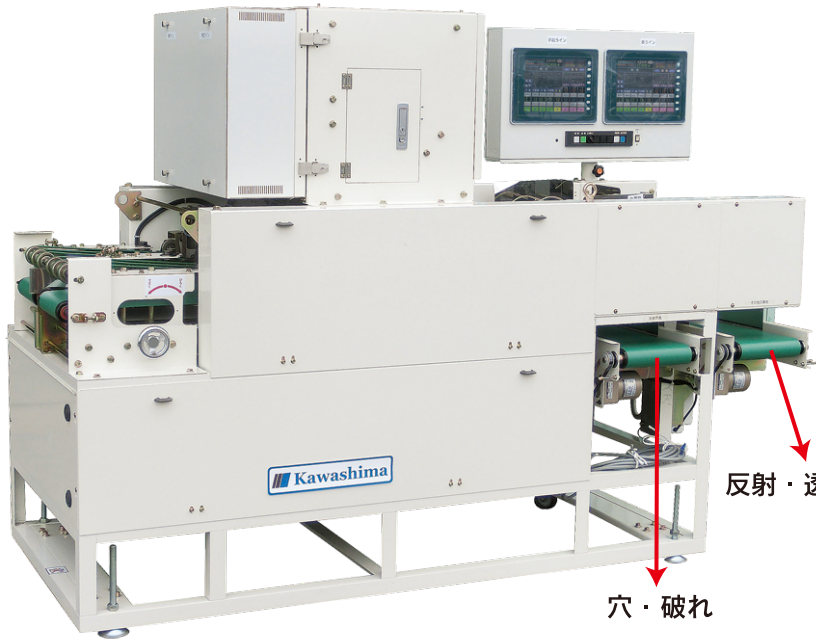
海苔加工機

/// KAWASHIMA

革新への挑戦
自然との共存



形状・異物選別機 TDG型

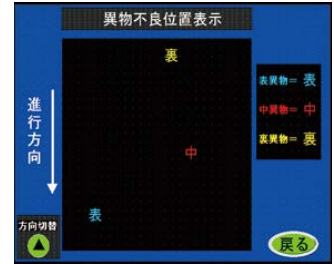


タッチパネル採用

各種操作・保守管理
トラブル表示・対処方法表示
波形・入光量等、情報表示



メイン画



異物不良位置 表示画面

- LED光源仕様
- (中異物)・(表異物)・(裏異物)
2方式3方法併用で検査能力が格段に向上
- 誤作動による良品の不良排出が削減
- 動作プログラム更新は、メモリーカードにて簡単に変更可能
- 処理枚数 24,000枚/時間 (業界最速)
- 幅820mm×奥行2170mm×高さ1500mm
- 消費電力 1100W (三相・200V)

その他の選別機

☆形状・異物選別機 金属検出装置付き KDG型

☆異物選別機 TDE型

- 処理枚数 24,000枚/時間 (業界最速)
- 幅1150mm×奥行2200mm×高さ1500mm

MKN型



ダブルライン用

- 幅1050mm×奥行870mm
高さ800mm~900mm
- 消費電力 450W (三相・200V)

金属検出装置

MKS型

- 検出感度＝
Sus / 1.0 Fe / 0.6
- ベルト駆動のため、音が静か
- コンパクト設計の為、
手軽に設置できます
- センサー部はシステム
スクエア社製を使用



パッケージ用

- 幅800mm×奥行530mm 重さ90kg
高さ720mm~850mm
- 消費電力 300W (AC・100V)

その他の装置

- ☆ダブル詰り回避付きコンベア TC型
- ☆ダブル詰り回避付き蛍光灯付きコンベア LTC型
- ☆ダブル良品コンベア蛍光灯付き M+INV LC型
- ☆裏判定・長さ判定・詰り回避付き縦ベルトコンベア BLT型

焼き釜 KYK型

乾燥釜 KAJ型

- ★焼きライン装置構成 供給機→選別機→焼き釜→詰り回避付き目視コンベア→カウンター集積機
- ★味付ライン装置構成 供給機→焼き釜→味付機→乾燥釜→詰り回避付き目視コンベア→カウンター集積機

遠赤・近赤外線ヒーター併用方式



☆遠赤外線（中を焼く）・近赤外線（表面を焼く）ヒーターをバランス良く配置することで、下記のメリットが生まれました。

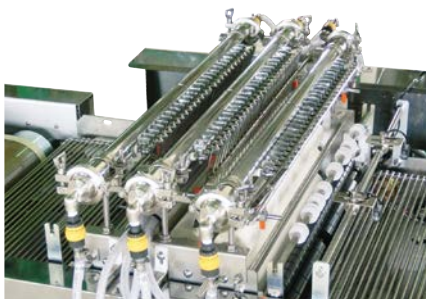
- 海苔が均一に焼け、焼けムラが少ない（海苔の厚さ、箇所左右されない）
- 焼き損じも激減（重なり海苔処理も、もう一度焼くだけでOK）
- ちじみが少なく焼ける（ある程度の塩かみ、含水率でも）
- 海苔のうまみが多く残り、艶・照りが出やすい
- 新海苔投入時の焼き釜の初期調整が簡単（温度・速度）
- 温度調整（自動・手動）モード
- 他装置集中スイッチ（供給機・選別機・集積機）
- 警告保護装置（パトライト・ブザー・インバータ異常出力）
（選別機・集積機・海苔詰り時・供給機自動停止）
- 処理枚数 24,000枚/時間（釜の長さで変わります）
- 釜の長さ 7m・6m・5m・4mより選べます
- 消費電力 三相・200V 7m：27kw 6m：25kw 5m：23kw 4m：18.5kw

写真は、
焼き釜です。



ダブル味付け機 AJT型

- 2連原料タンク装備（オリジナルの味付海苔が作れる）
- 3連スポンジ構造により、均一に味付けでき、乾燥も良い
- 医療用ポンプ採用、衛生的でメンテナンスも簡単
- チューブポンプは、空気も押し出し、ホース内のタレも押し出す
為作業後の清掃が簡単です
- スポンジ部分を手前に引き出せ、スポンジ交換、糸張りが楽
- タッチパネルで設定が簡単
（味タレ液供給量を入口・中・出口・裏と個別に設定可能）
- 幅700mm～1500mm×奥行730mm
- 消費電力 500W（三相・200V）



3連スポンジ構造

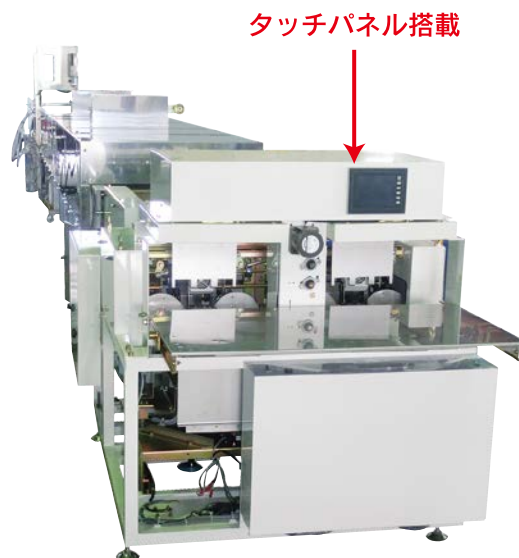
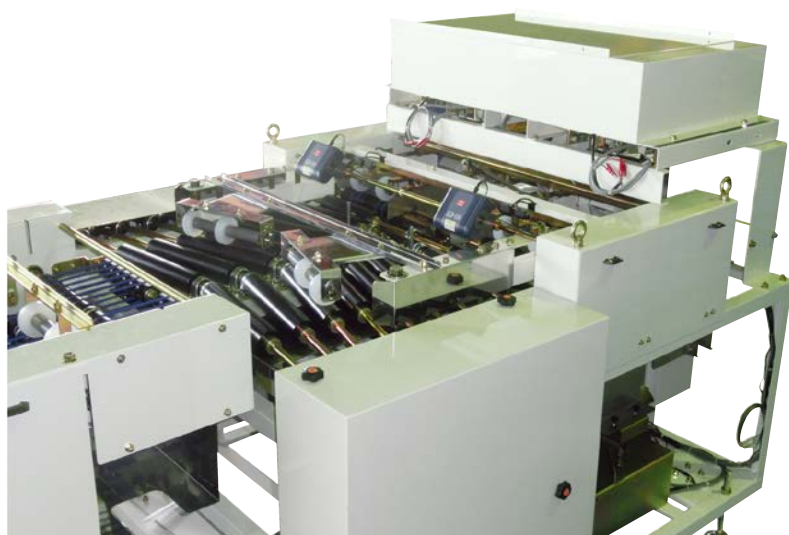


2連原料タンク



医療用ポンプ

カウンター集積機 AKS型



- 詰り監視・詰り箇所・対処方法表示
- カウント枚数不足解消（風車式から落下式に変更）
- 集積後の作業工数軽減
（設定枚数通り、順次テーブルに押し出され作業人数も少なくてすみます）
- 機械故障・部品交換が減少
（トラブルの多いエアシリンダー・電磁弁は使わず、全てモーター駆動を採用）
- 連続モード・千鳥モード設定可能
- 奇数枚数の設定も可能（例、23枚 4段積み 等）
- 工場レイアウトにより、排出出口を選べます
（右・左・ストレートの選択が可能）
- 幅 ストレート出口の場合、1700mm
テーブル込みの場合、1900mm
- 奥行 左右出口の場合、1250mm
テーブル込みの場合、1850mm

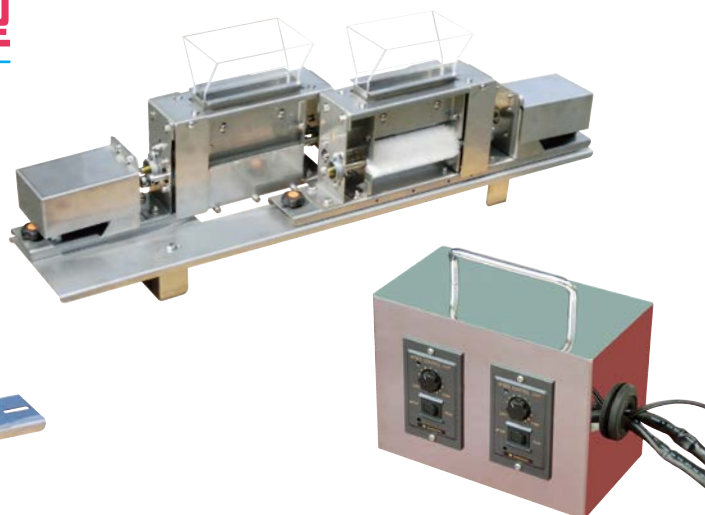
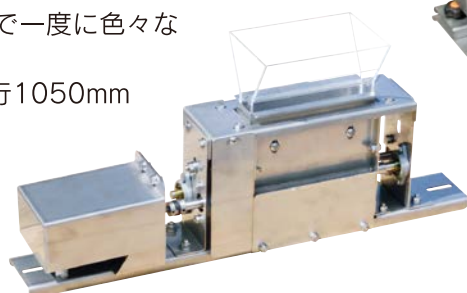


ダブル供給機 AOR型

- 音が静か 高寿命（タイミングベルト仕様）
- 割れ・破れ・重なり・破損が少ない
- 幅680mm×奥行640mm×高さ1360mm
- 処理枚数 24,000枚/時間
- 消費電力 500W（三相・200V）

ダブル粉ふり機 MTK型

- コンパクト設計
- 均等な粉ふりが簡単に可能
- 装置下部の受け皿に海苔以外の落ちた粉を回収
- 数台並べて使用で一度に色々な粉ふりが可能
- 幅205mm×奥行1050mm

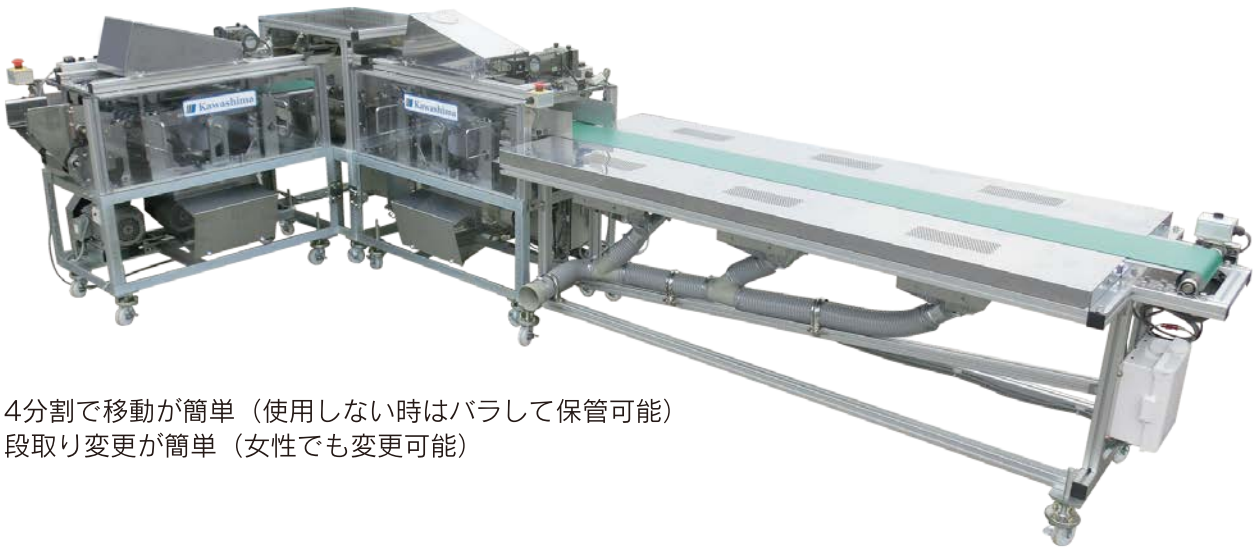




ダブルきざみ機 **TWK型**

- 幅1.0mm~0.5mm単位でのきざみが可能
- フライングカッター速度調整で切断長さ設定可能
- 供給機・焼き釜と接続で自動供給、焼き、きざみ機
- 幅900mm×奥行700mm×高さ820mm
- 消費電力 1250W (三相・200V)

L型自動切断機 **LZD型**



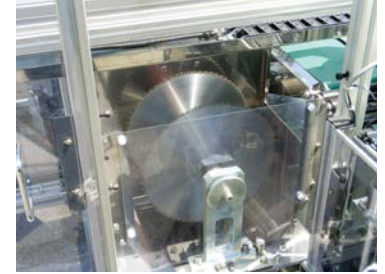
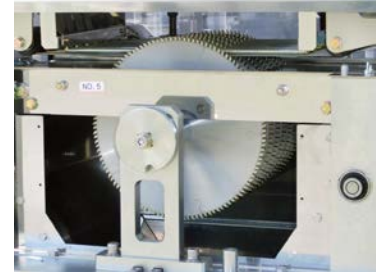
- 4分割で移動が簡単 (使用しない時はバラして保管可能)
- 段取り変更が簡単 (女性でも変更可能)



- 4分割で組合せ自由
(第1カッター半切と作業テーブルを組み合わせると自動半切)

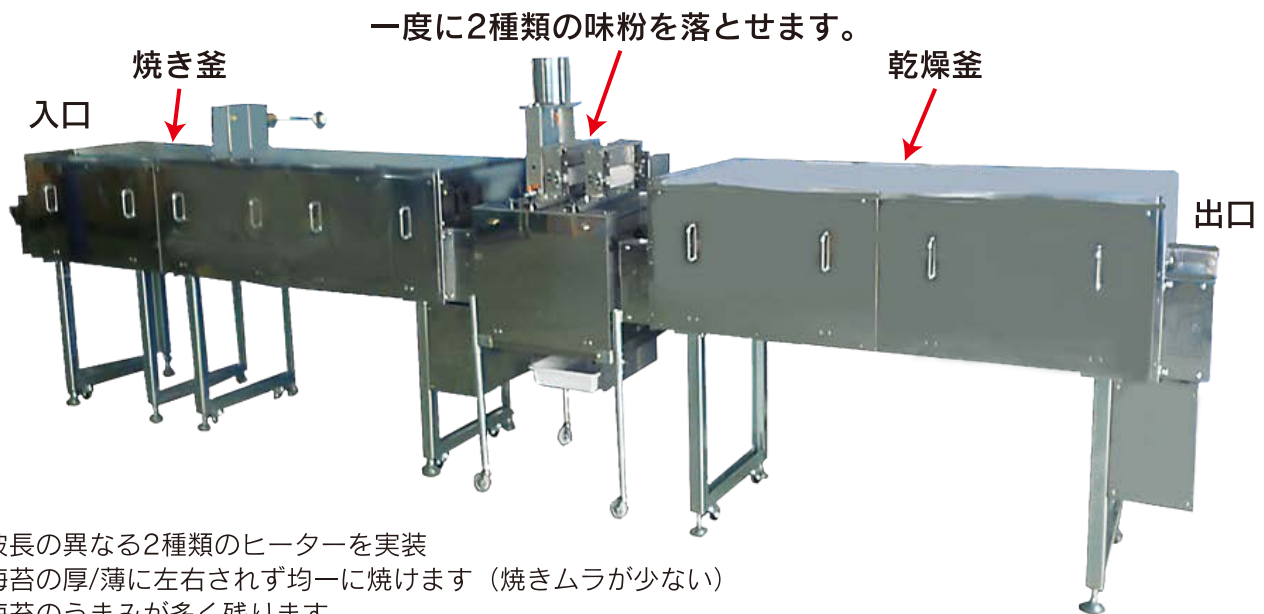
- 処理能力 切断能力 1,260回/時間 (8切りビン詰めで約10,000個可能)
- 幅4000mm×奥行1800mm×高さ1080mm
- 消費電力 3500W (三相・200V)

F型自動切断機 FZD型



- 軍艦巻用海苔を1度で7個取りできる
- 配置を変える事で、L型自動切断機または、自動切断機として使用できる
- 処理能力 18,000枚/時間
- 幅2500mm×奥行1900mm×高さ1320mm
- 消費電力 5300W (三相・200V)

塩・油付け機 SOLS型 (シングルライン仕様)



- 波長の異なる2種類のヒーターを実装
- 海苔の厚/薄に左右されず均一に焼けます (焼きムラが少ない)
- 海苔のうまみが多く残ります
- 海苔の艶、照りがやすいです
- 焼き損じが少ないです
(重なり海苔の処理も、もう一度そのまま焼けばOK)
- ある程度の含水率、塩かみがあっても、縮みが少なく焼けます
- 生菌数を大幅に削減します
- 幅800mm×奥行6500mm×高さ1500mm
- 処理能力 4,000~5,500枚/時間

代理店

仕様は改良のため予告なく変更する場合があります。

株式会社 川島製作所

福岡県柳川市三橋町棚町953

TEL 0944-63-2044 FAX 0944-63-8713

2016.10