

# 魚品質検査装置

# QG100

**NIRECO**



独立行政法人  
水産総合研究センター

## 脂のり具合を光で検査

特殊な光で魚の脂のり具合を計測し、選別

高品質な魚をブランド化することが可能

機械化することで人件費と作業時間の大幅削減

人が触れないことで品質管理に対応した商品作りが可能



サバ



アジ



イワシ



サンマ

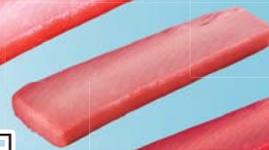


## 仕様により 多種品目に対応!!

大トロ



中トロ



赤身



### 大型魚



ブリ



カツオ

最大処理能力  
10尾/sec

# 魚品質検査装置

# QG100

**NIRECO**

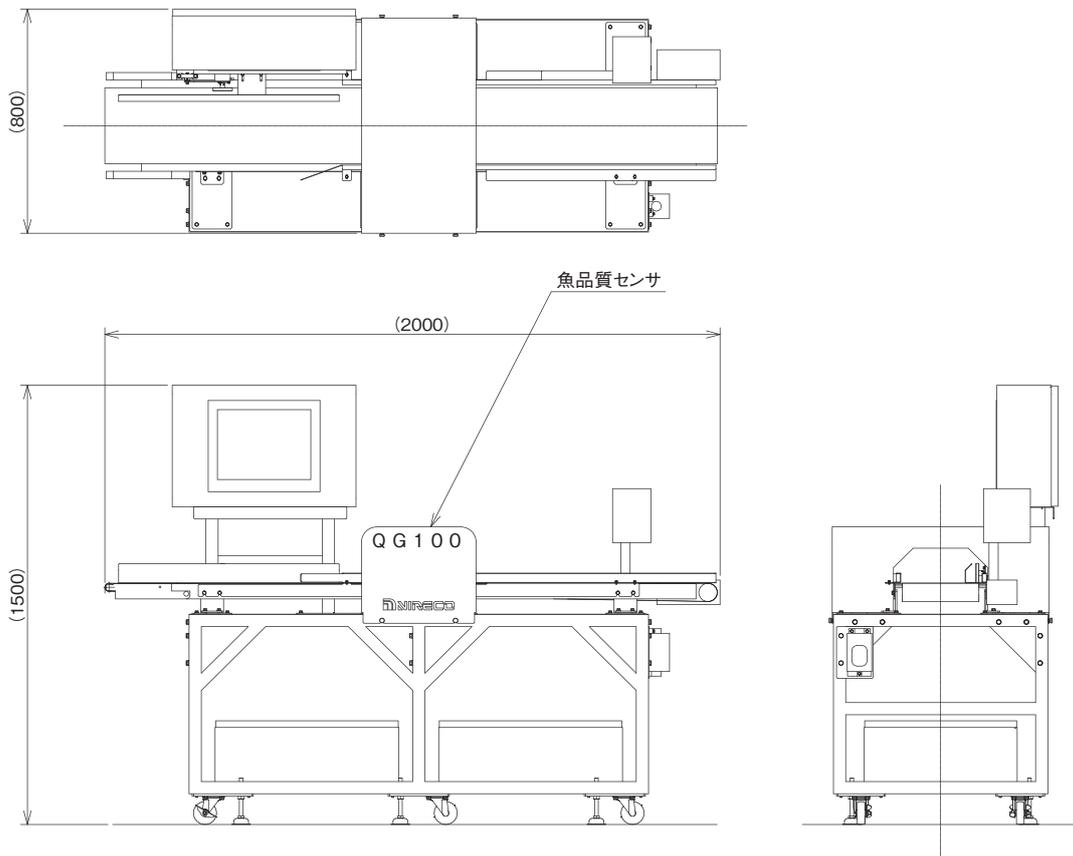


独立行政法人  
水産総合研究センター

## 仕様

最大ライン速度	40m/min (※搬送機仕様による)
最大処理能力(センサ単体)	10尾/sec
処理能力	100尾/min (※ライン速度40m/min、魚長350mmとした場合)
電源・消費電力	AC200～220V±10%、3相、50/60Hz、1000VA
外形寸法	2,000mm×800mm×1,500mm (L×W×H)
使用環境	0～40℃、相対湿度30～85%、結露なきこと
保護等級	IP54 準拠

## 外形寸法図



ニレコ、NIRECOおよびニレコ、NIRECOロゴは、株式会社ニレコの日本国内における登録商標または商標です。  
このカタログの記載事項は、予告なしに変更される場合があります。ご計画の際は、営業部へ確認くださいようお願いいたします。

**NIRECO**  
株式会社ニレコ

食品営業部 東京都八王子市石川町2951-4  
TEL(042)660-7400 FAX(042)648-8052

Web Site ■ <http://www.nireco.jp>

お問い合わせは ———