

SEPAmatic[®]

Food Processing Machines

MODERNPACK社 (モダンパック)
セパマチック

株式会社兼松KGK

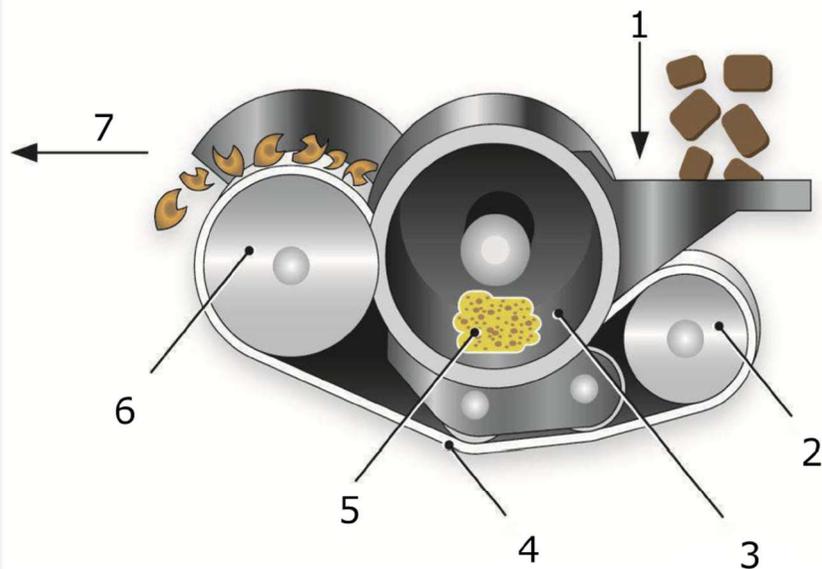
本社営業第1部2課

各種原料からの異物除去に活用できます。

廃棄原料からの使用可能原料を取り出すことができます。

新商品の開発に活用できます。

セパマチックとは



- ▶ 回転する穴あきのSUS製ドラム（3）にベルト（4）で原料（1）を押付けることにより、柔らかい組織（5）はドラムの内側へ移動し、硬い組織は外側に残ります。
- ▶ 内側の軟組織（肉）は手前方向へ搬出されます。外側の硬い組織（スジ・骨など）はスクレーパーで剥離され横手方向へ投出されます（7）。

セパマチックの
しくみ



機械の構造

本体正面



セパレーター部



スクレーパナイフ
/廃棄吐出部



圧力調整レバー



吐出部カバー/キャスター
(オプション)



分解可能
簡単に丸洗い洗浄ができます



簡単な組付け



トリミング回収（平均回収率75%）



廃棄部分
(すじ・軟骨・
毛など)

原料肉のハツリ（廃棄物）から原料を採肉

軟骨、硬骨、スジをソーセージ原料から分離

セルロースケーシングをソーセージ生地から除去

水産物の骨、殻、ヒレ、ウロコなどの可食部以外の硬い組織を分離

小魚からすり身製造

蟹の殻と身を分離

包装材料と中身の分離

マッシュポテトの製造

etc

使用例

モデル	原料処理量Max.
セパマチック 100型	500 kg/時
410型	800 kg/時
1400型	3,500 kg/時
1800型	5,000 kg/時
3000型	8,000 kg/時
4000型	10,000 kg/時
6000型	25,000 kg/時

機械ラインナップ

高い

投資効果

これまで廃棄していた部分から原料を取り出せる

SDG s

廃棄部分を減らすことでフードロス削減に貢献

地球環境に優しく、ユーザーに優しいセパマチックをぜひご検討ください。

セパマチックを導入する
メリット