

小ネギ・青ネギ
島らっきょう
兼用



水と空気
で
簡単皮むき!

MCYII型

小ネギ・青ネギ・島らっきょう用皮むき機
光電センサー制御システム

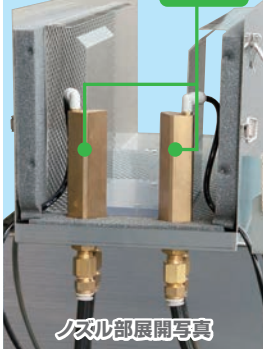
※写真はイメージです

光電センサー制御システム



ノズル部

ノズル



ノズル部展開写真

● **水と空気の同時噴射でキレイに皮むき!**

ノズルからの水と空気の同時噴射で、余分な泥・皮・ほこりを簡単に除去します。

● **センサ前にかざすだけの簡単操作!**

光電センサー制御システムの前に、小ネギや青ネギ、島らっきょうをかざすだけで皮むきがスタートします。

● **カブ(根っこ)あり、カブなしどちらも簡単皮むき!**

カブありでも、カブなしでの状態でも、簡単キレイに皮むきを行うことが可能です。

● **複数本同時皮むきで作業時間短縮!**

50g 前後の小ネギ、青ネギや、島らっきょうの皮むきを行うことが可能です。作業時間が大幅に短縮できます。

■ 仕様

型式	MCYII-10型	MCYII-15型
全高	770~970mm 3段階調節	
全長	920mm	
全巾	460mm	
重量	35kg	
センサ	光電センサー	
能率 ^{*1}	毎時 25~35kg前後	毎時 35~50kg前後
コンプレッサ ^{*2}	7.5kw(10馬力)	11kw(15馬力)
備考	ネギネット、エアーガン・カールホース付	

※1 本機は作業者の熟練度及び、作物の状況により処理本数かわります。
 ※2 都道府県の指定地域内に 7.5kw 以上のコンプレッサーを設置する場合、設置の 30 日前までに市町村役場に届出許可を受ける必要があります。また、騒音規制値によっては、静音型のパッケージコンプレッサーが必要となる場合があります。

地域別の調製特徴に対応

地域によって異なる様々な調製方法に、細かく対応しております。

1 根付きのまま調製作業

小ネギ

青ネギ

島らっきょう



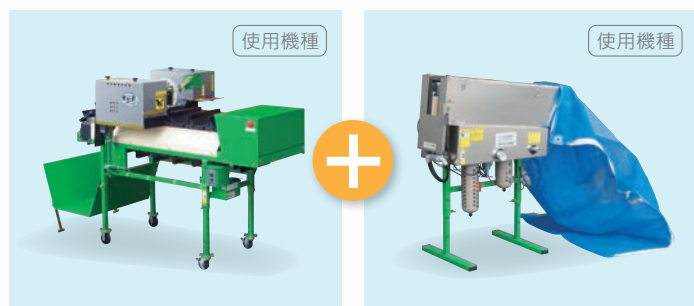
根元を水とエアーを利用して洗浄しながら、外の皮を剥きますので、綺麗に仕上がります。

2 根切りする場合の調製作業

小ネギ

青ネギ

A. 水とエアーで調製作業

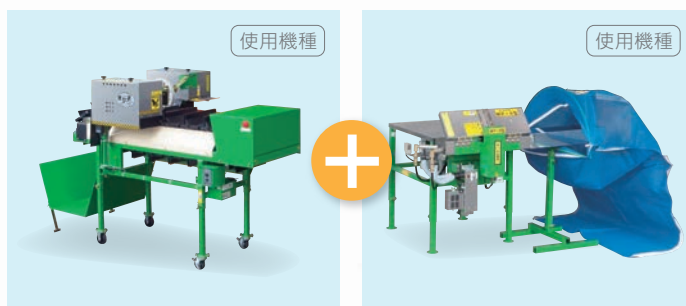


スーパーきり子 MNCSP-DXL型 | 皮むき機 MCYII型

根元を切断して出荷を行なう地域に最適な組み合わせです。根元を切断することで、調製作業の時間も短縮され、綺麗に仕上がります。

※MNCSP-DXL型の葉切り刃、モータ類は外して使用します。

B. ネギ皮剥き機(エアーのみ)で調製作業



スーパーきり子 MNCSP-DXL型 | ネギ皮むき機 MP-R型

根元を切断し、水を使った調製作業を好まない地域に最適な組み合わせです。根切り作業後、水を使用しないネギ皮剥き機を使い圧縮空気のみで調製作業を行います。

※MNCSP-DXL型の葉切り刃、モータ類は外して使用します。

その他の組み合わせも可能です!

是非弊社までお問い合わせ下さい!

また、作業の様子も弊社ホームページにてご覧になれます。



是非こちらにもアクセスしてみてください!

マツモト ネギ

検索