

他社製品の追従を許さない、絶対の
威力を発揮するイワセ式……

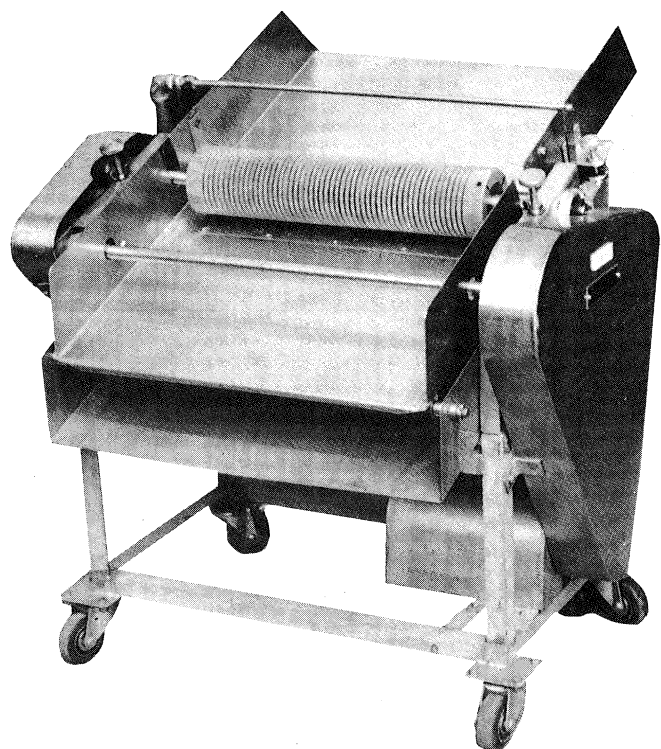
High performance and reliable.
IWASE-TYPE machinery & equipment

タイヨーの技術が追求した傑作
いか切目カッター

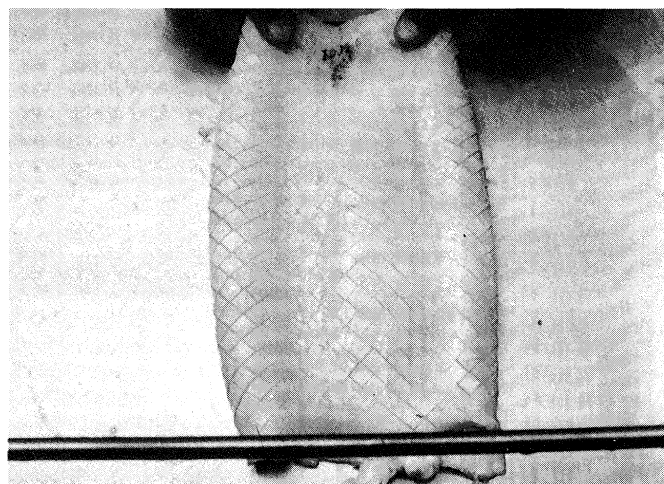
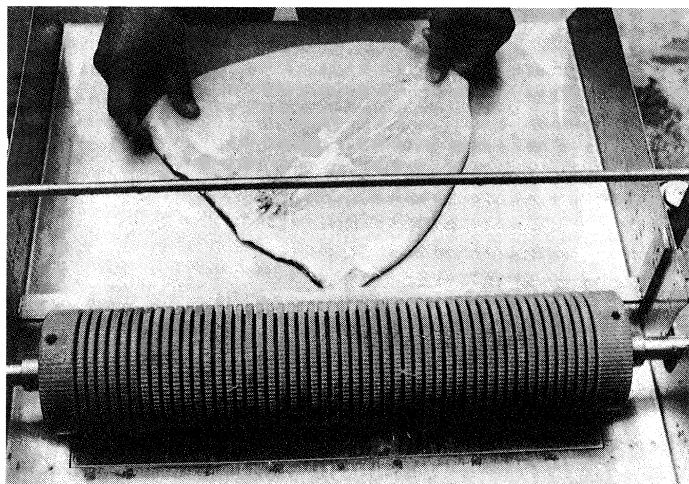
実用新案 第1771410号

SQUID MEAT NICKER

PATENT PENDING



動力 Motor		0.75kw
能力 Capacity		150kg/h
寸法 Dimension		
長さ	L	830m/m
巾	W	820
高さ	H	880



株式会社 タイヨー製作所

〒041-1221 北海道北斗市清水川226-10
TEL (0138) 77-1001
FAX (0138) 77-1000

TAIYO SEISAKUSHO CO.,LTD.

226-10, SHIMIZUKAWA, HOKUTO
HOKKAIDO, 041-1221, JAPAN
TEL:(0138)77-1001 FAX:(0138)77-1000

IWASE'S SQUID MEAT NICKER

イワセ式 いか切目カッター

使用法

1. いかの胴をやや斜めに（例えば左肩を下方に）傾けて本機にかけます。これで1回目の切目が入ります。（Fig. 1）
2. つぎに、今度は胴の右肩を下方にした傾斜にしてかけますと2回目の切目が入り、胴に菱目が形成されます。（Fig. 2）
3. さらに、このいか胴を裏返して本機に縦て直滑降にかけて下さい。この結果、あとの煮熟工程後、縮み曲りのない、歯切れの良い茹でいかが出来上ります。（Fig. 3）

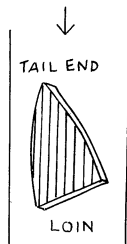


Fig. 1

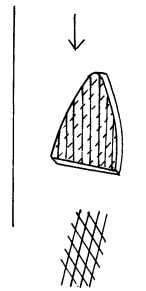


Fig. 2

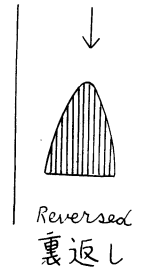


Fig. 3

1. Feed a squid mantle with loin's left corner downward on the inclined top plate of the machine. The squid meat is cut on the surface for the first nick while it sloped down through the rollers. (Fig. 1)
 2. Feed again the same mantle in the same manner but this time with loin's right corner downward. (Fig. 2)
 3. Turn the mantle and nick once the reversed surface. (Fig. 3)
- For one piece of mantle 3 times of nicking are required. The nicked mantle, when it is boiled, does not curl but presents good soft meat digest easily.

