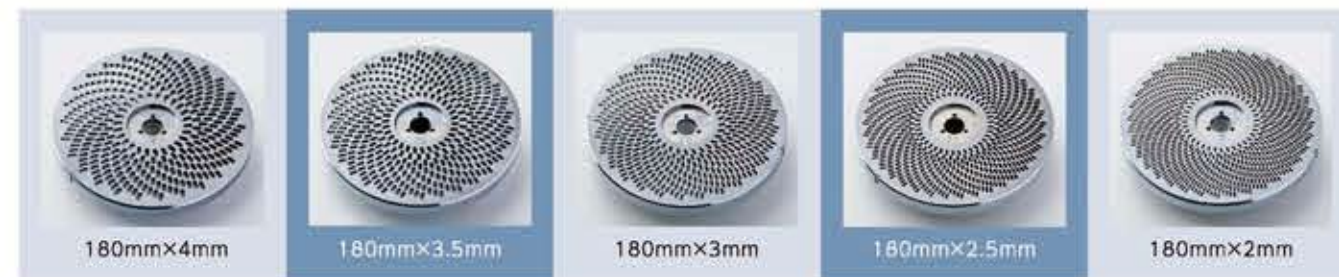


超硬ナイフ(リード刃)



プレート



粗切用プレート



各種、渡辺・フルタ・親和がございます。



プレート番数換算表

大川精工	渡辺	フルテック
	F00	2.5mm
2mm	F0	3mm
2.5mm	F1	3.5mm
3mm	F2	4mm
3.5mm	F3	4.5mm
4mm	F4	5mm
	F5	5.5mm
	F6	6mm

海苔加工機械用刃物

海刃 KAITO



大川精工株式会社

〒831-0026 福岡県大川市大字三丸1115の1 TEL 0944-87-5510 FAX 0944-86-5837

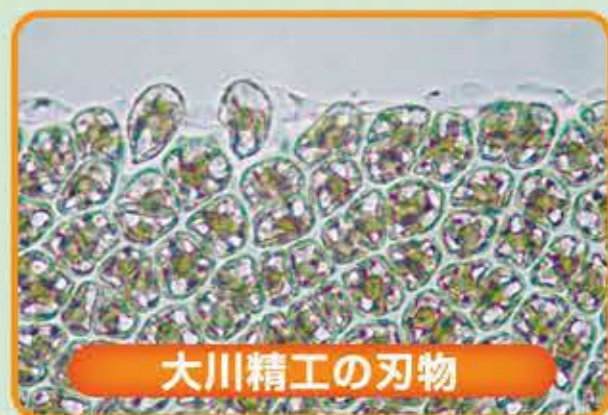
<http://www.okawaseiko.com>

大川精工株式会社

裁断後 海苔の細胞がつぶれずにきれいに裁断



従来の刃物



大川精工の刃物



効果 海苔の等級が上がり収入増に

その1

海苔のつやが良くなり、品質等級が上がる。

その2

海苔の完成歩留まりが向上し、生産効率が上がる。

その3

河川の汚染が減少する可能性が高い。

生産者の声

- ◎切刃と受刃を変更後、等級が従来より良くなった。特に破れ、縮みの枚数が少なくなり単価が上がった。
- ◎シーズンを通してよく切れます。特に冷凍網からは特段に差が出てます。
- ◎無理なく裁断しているので、乾燥後の仕上がりが良い。

「切刃(リード刃)」と「受刃(プレート)」を組み合わせ使用



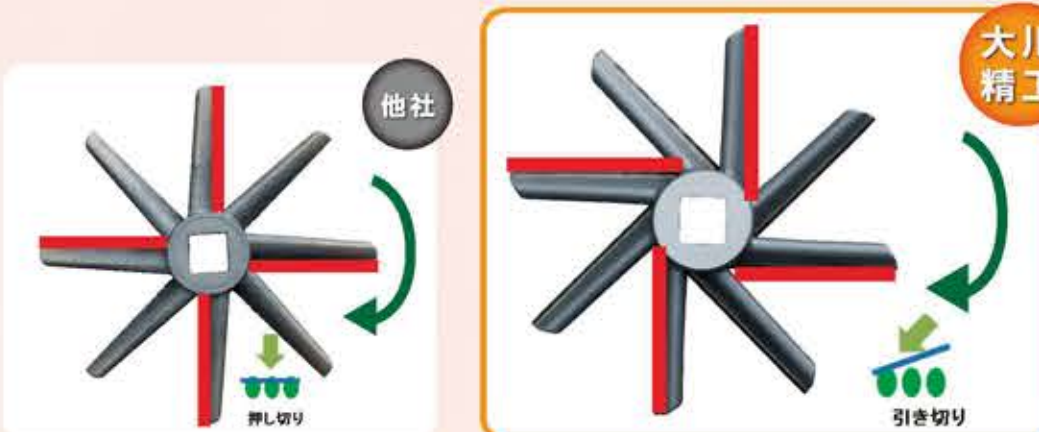
メンテナンスについて

当社は新品製造から再研磨までを行う刃物製造メーカーとして、製品を最後までサポートして行きたいと考えています。独自の再研磨技術によってメンテナンスを行い、お客様の身体に添える品質を提供して行きます。

切刃 (リード刃)

ねじれ角を持たせてきれいに引き切り

切刃は中心から刃の支点をずらすことによりねじれ角を持たせています。そのため刃先が長くなり、海苔を裁断するときに直角に当たらないので、押し切りではなくきれいな引き切りになります。



受刃 (プレート)

「切刃」とはさみのように交差し裁断

受刃は従来通りの多孔板(同じ大きさの丸穴で構成)ではなく、細長い傾斜穴の構造としました。このため切刃と受刃が、常に適切な30度前後の角度ではさみのように交差し切断します。従来方法では海苔を押し切り状態で点裁断していましたが、新しい構造でははさみのような線裁断となり細胞をつぶさずにきれいに切れます。



この刃/プレートは、経済産業省の平成26年度(27年度)ふるさと名物応援事業補助金(地域資源活用事業)を活用しています。