

冷凍バター切断機械化

山科精器、フードカッター

【大津】山科精器 558・2311
滋賀県栗東市、大日 には、製パン・製菓用の
陽一郎社長、077・ 大きな冷凍バターやチ



ココレイトなどの切断作業を省力化する「フードカッター」写真」を発売した。パン工場や洋菓子工場などに提案する。昨今の高級食パンブームやネット販売の普及、家庭での内食需要増加に人手不足が重なり、食品工場の自動化ニーズは高い。

重労働の切断作業の省人化と時間短縮で、現場の課題解決を後押しする。消費税抜きの価格は約200万円。販売目標は年10台。

バターやチヨコレイト、マーガリン、チーズなどの切断作業を代替する。卓上型で設置自由度が高く、刃はエア駆動。ボタン操作一つで切断できる。300、150、75角（重さ250g）の冷凍バターの場で1カット当たりの作業時間は約10秒。業

務用包丁を使った手作業の場合、男性でも60秒ほどかかるという。

1日当たり300個以上のプロックバターをカットする工場もある。作業時間の短縮に加え、作業者の負担軽減にもつながる。

工作機械で培った技術を応用した。コーティングを施し、バラシて洗えるなどの衛生面や、切断対象の食品を置くスライドテーブルで等間隔で切断できるなどの工夫も加えた。