知的財産権情報

SUGINO
ホントにすごい！ 超技術

株式会社スギノマシン
www.sugino.com

プラント機器事業本部
〒936-8577 富山県滑川市栗山2880番地
TEL（076）477-2555（代表）　FAX（076）477-2566
wj@sugino.com
パーツセンター
（0120）14-5113　FAX（076）477-2563
wjpc@sugino.com

お問い合わせ総合窓口

技術相談や、仕様・価格についてのお問い合わせは
こちらからお気軽にご連絡ください。

スギノ　サポート

https://www.sugino.com/support/

国内メンテナンス拠点のご案内
株式会社スギノダイレクトサービス

SDS SUGINO GROUP

予防保全や定期点検をはじめ、仕様変更、緊急時対応など、
様々なニーズにお応えします。

スギノ　サービス

https://www.sugino.com/sds/sds_index.html

■ 商品改良のため予告なく仕様などを変更することがあります。
■ 本商品を海外へ輸出する際は、日本の外国為替および外国貿易法に基づき、
輸出管理手続きを行ってください。
■ SUGINO 、SUGINO および ! は日本または外国における当社の商標です。
■ 記載内容は2026年2月現在のものです。
■ 無断コピー・転載を禁止します。

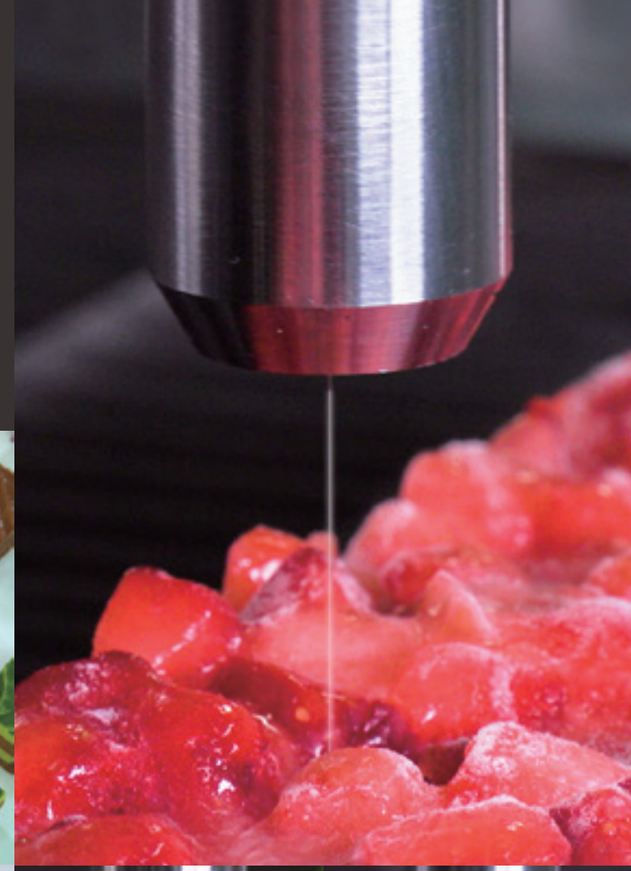
アクアナイフ／U3743N 202602 DCD

NEW

食品専用ウォータージェットカッタ

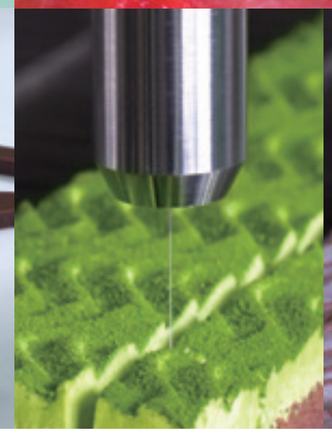
AQUA KNIFE

アクア ナイフ











SUGINO
ホントにすごい！ 超技術

SUGINO の 食品専用
ウォータージェットカッタ

水ならできる。
生産性も、
オリジナリティも。

スギノマシンは、食品を超高圧水でカットする「ウォータージェット技術」で商品開発に貢献いたします。マッハ２の水で硬い冷凍ケーキも軟らかい羊羹も自由にカットし、生産性向上とクリエイティブな商品づくりをサポートいたします。日本製の安心とメンテナンス体制で、貴社ブランドのステージアップにお役立てください。



※ 左の画像は実寸のウォータージェット噴射イメージです。
最小径は約 0.5mm、噴射速度はマッハ２。シャープで正確なカットが可能です。

「ウォータージェット（WJ）」でカットするメリット とは？

1. 業界が抱える課題に応えます



人手不足と生産性の改善

簡単操作で高速カット。
作業時間の大幅短縮と安定した品質での量産に貢献します。



冷凍ケーキ（幅600×奥行400×高さ35mm）を65個にカットした場合





食品ロスを低減

シート生地から無駄なく切り出せる機能で、端材の廃棄ロス低減に貢献できます。



ネスティング設定画面

作業環境を改善

包丁による手作業・重労働から解放され、よりクリエイティブな作業に時間を使えます。



2. クリエイティブな商品づくりに最適



繊細でシャープなカット

高速の水で切るため、エッジの潰れがなく、きれいな切断面に仕上がります。





あらゆる食材をカット

機械１台で、硬いものから軟らかいものまでさまざまな食材を正確・自在にカットできます。



美しいカーブにカット

ケーキナイフのような直線カットだけでなく、フリーハンドで描いたような繊細な曲線カットもでき、表現の幅が広がります。



特徴 1. 使いやすいインターフェース



日々の操作は、どなたでも簡単に。
こだわりに合わせたインターフェースで操作性に配慮しました。

シンプルなインターフェース

メイン画面は、使用頻度の高い操作ボタンのみ配置し、簡単で迷わない操作を目指しました。もちろん詳細設定できる画面もご用意し、使用者の使いやすさに合わせて使い分けいただけます。



通常のメイン操作画面



詳細設定時の操作画面

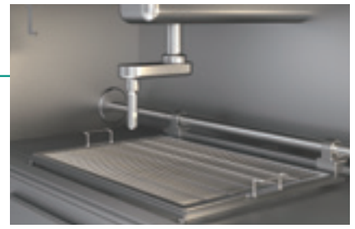
カットロスを低減

10種類の図形から1つの図形を選び、カットロスが最小限になるよう、自動配置するネスティング機能があります。
ハートやダイヤなど使い勝手の良い10種類から選択いただけます。



ネスティング画面：10種の図形からひとつ選択
→希望のサイズと個数を入力
→カットスタート

特徴 2. 作業と洗浄性の両立



日々の製作作業と、洗浄作業の負荷を軽減したい。
ウォータージェット装置メーカーとしてのこだわりを随所に盛り込みました。

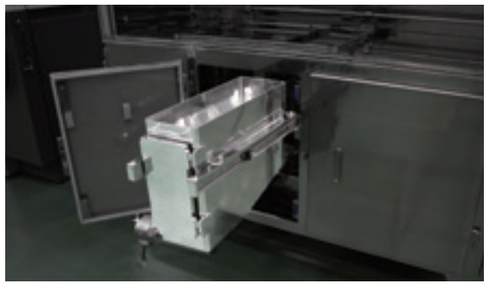
スライド式カッティンググリッドを開発

カット対象を載せたグリッドをスライドしてセットできる独自機構で、作業負荷を軽減します。



取り外せるキャッチャユニット

切りくずなどの溜まる部分は、小窓からの洗浄だけでなく、キャッチャユニットを取り外し、徹底的な洗浄も簡単にできます。



特徴 3. クリエイティブな商品づくりをサポート



ウォータージェットならではの繊細なカーブとシャープで正確なカットを活かした機能で、パティシエやシェフ、デザイナーのイメージの再現にお役立ちします。

オリジナルデザインでカット

オリジナルの図形データを登録することで、
いつでも正確なカットで、いくつでも製作できます。





食材を色鮮やかに魅せる

色彩豊かな食材の魅力をしっかり確認できるよう、高演色LEDを採用しています。



格調高さのある表面仕上げ

特殊加工したステンレス表面は、質感ある落ち着いた印象があり、働く空間の質を上げ、格調高い厨房を演出します。(オプション仕様)



■ 信頼の実績とサポート

60 年にわたる WJ 技術の蓄積とサポート体制

1964年の開発以降、自社で高圧水発生ポンプからウォータージェットカッタを製造・販売する日本の産業機械メーカーです。
すべて日本の自社工場で内製しており、ご購入後も専門スタッフが対応します。



■ 特注仕様の WJC に対応可能

オーダーメイド仕様にも対応しています

店舗向けや施設向け、量産仕様などのオーダーメイドの設計・製造も承ります。
専門スタッフまでお問い合わせください。

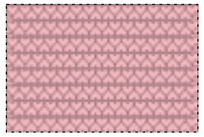
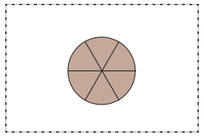


■ 主要スペック

仕様

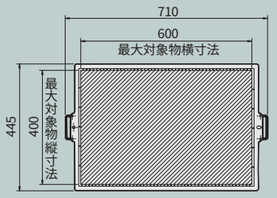
型式	CF0604TN
吐出圧力	343MPa
使用ノズル径	Ø0.1mm
吐出流量	0.3L/min
カット対象物寸法 （幅 × 奥行き × 高さ）	600×400×100mm
寸法 （幅 × 奥行き × 高さ）	本体　1,800×800×1,800mm
	給水・排気ユニット　840×510×1,750mm
乾燥質量	本体　1,500kg
	給水・排気ユニット　300kg
電源容量	3 相 200V　11kVA　10kW　40A
供給エア	RC3/8×1 口 0.5MPa　100L/min（ANR）
給水	RC3/8×1 口 清水（飲料水レベル）3L/min 以上
排気	Ø98×1 口 別途外部までの配管施工が必要です。

カッティング能力

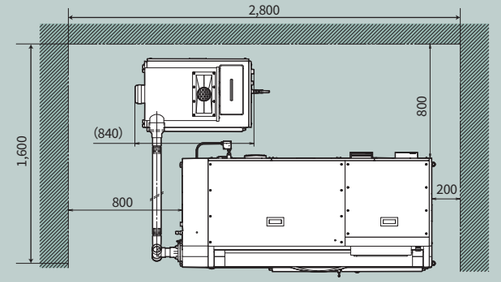
カットの種類			
形状・数量	120×30mm の長方形：65 個	40×40mm のハート型：232 個	5 号ホールケーキ：6 等分
対象	冷凍ケーキ（厚さ：35mm）	シートチョコレート（厚さ：1mm）	冷凍ホールケーキ（厚さ：50mm）
切断時間	約 8 分	約 6 分 30 秒	約 1 分

■ 配置図＆図面

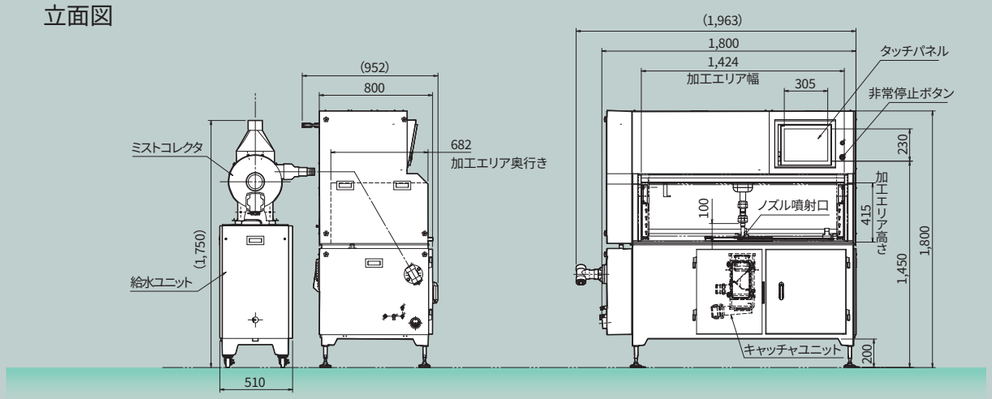
カッティンググリッド



最小設置スペース　装置のメンテナンスのため、以下のスペースが必要です。



立面図



給水・排気ユニット　本体

カットサンプル例


平焼きバウム


野菜


シートチョコレート

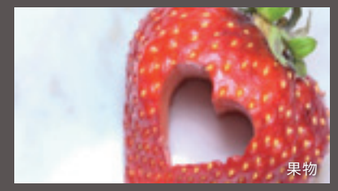

冷凍ケーキ


冷凍ホールケーキ


ます寿し（富山名産）


シートチョコレート


野菜


果物


羊羹


冷凍ケーキ

カットシーン
動画はこちら