

FK9820 냉동수직절단기

01. 설비의 개요



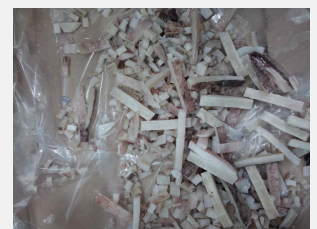
본 설비는 냉동된 오징어, 생선, 육고기 등의 블럭을 정확하게 수직 절단하는 장치로서, 이송되는 컨베어에 냉동 제품을 올려놓으면 가압벨트에 의하여 제품을 고정시켜 나이프로 이송되어지며, 회전하는 수직절단 칼날에 의해 정확하게 절단이되고, 원물의 흐트러짐없이 이송컨베어에 안착되어 다음 공정으로 이송되어지는 설비임.

02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	2500 * 1100 * 1800mm	전 기 용 량	380V, 60Hz, 5KW
제품의 무게	약500KG	설 비 용 량	500kg/h (10mm설정시)
주요 구성품	컨베어 이송벨트, 가압장치, 절단용 칼날 부위, 콘트롤 BOX		

03. 제품의 구조 및 특징

- 1 냉동된 제품을 수직으로 절단하는 방식으로 제품의 해동작업 없이 정확하게 절단이되어, LOSS가없으며 품질과 생산성이 높아진다.
- 2 일괄절단 방식으로 절단면이 공기에 노출되지 않아 산화가 되지않고 신선도 유지가 가능하고 절단면이 처음부터 끝까지 예리하게 유지 된다.
- 3 특수 열처리된 고강도 칼로 구성되어있어 내구성이 오래가며, 튼튼한 구조이고 칼날을 쉽게 교체하고 청소하기가 쉬운 구조로 되어있다.
- 4 기계의 구조는 HACCP에 적합한 구조이며, 청소와 분해 및 결합이 단조로와 관리가 편리하다.
- 5 부품칼날이 내부에 장착되어있어 기계의 작동시 안전하며, 기계사용시 고정이 가능하도록 되어있다.



어류,육류 가공기계 전문회사
(주) FISH KOREA 지비테크

<http://www.gbtech1.co.kr>
인천광역시 남동구 청능대로 484번길 8-23
TEL. 032-425-7200 FAX. 032-425-7201
E-mail:gb4980@naver.com