

FK3011 중대형 뼈분리기

01. 설비의 개요



머리가 절단된 생선(고등어, 삼치, 꽁치, 이면수등)을 투입하면 내부에 장착된 원형칼에 의해 중간뼈와 살이 3매로 자동 분리된다. 좌,우살 부분은 컨베어 벨트에 의해 배출구로 이송이 되어 2단컨베어 작업대등의 다음 공정으로 이송되며, 종골인 뼈 부분은 하단의 슛터를 통하여 자연스럽게 배출이 된다. 생선의 중간뼈와 살이 자동으로 분리되는 기능임.

02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	1100* 1400*1200 mm	전 기 용 량	380V* 3P, 1.2 Kw/h,
제품의 무게	약 180 Kg	설 비 용 량	약 50~60마리/분
주요 구성 품	몸체프레임, 센터링장치, 칼몸치부, 동력전달장치, 커버부		

03. 제품의 구조 및 특징

- ① 분당 40~60마리의 대량 필렛작업이 가능합니다.
- ② 반해동의 상태에서 작업이 가능하여 생선의 선도 유지에 적합합니다.
- ③ 어종에 따라 칼날의 간격을 쉽게 조절할 수 있어 높은 수율과 생산성이 향상됩니다.
- ④ 기계의 구조는 HACCP에 적합한 구조이며, 청소와 분해 및 결함이 단조로와 관리가 편리합니다.
- ⑤ 제품이 쉽게 이동과 고정을 할 수 있도록 스테인레스 구조의 바퀴가 장착되어 있어야 하며 기계사용 시 고정이 가능하도록 되어있습니다.



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