

FK1270 중형 탈피기

01. 설비의 개요



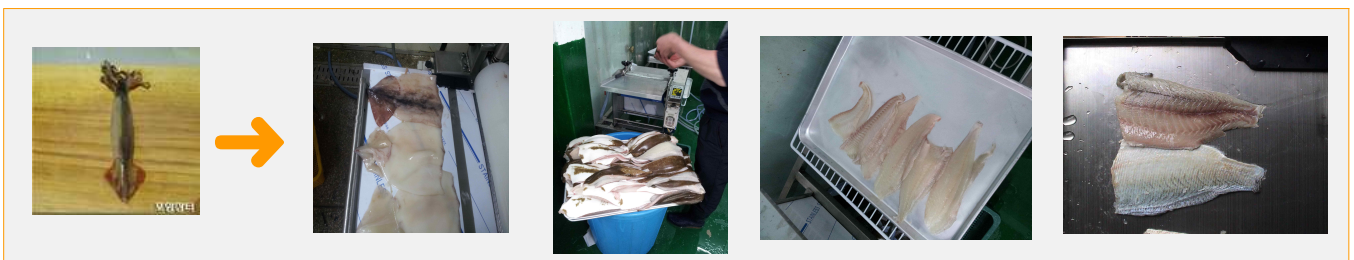
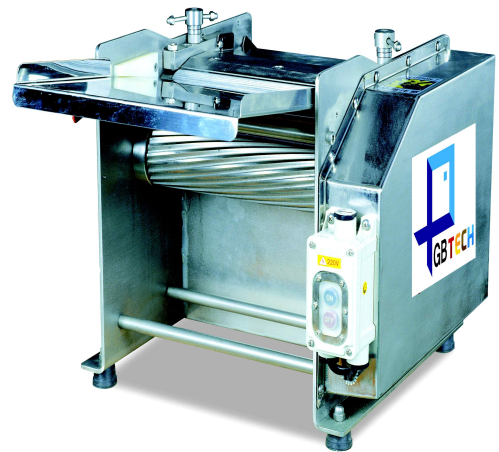
오징어, 광어, 가오리, 송어 등 탈피를 목적으로 하는 제품을 투입하면 칼날과 회전하는 상부 탈피 로울러에 의하여 표피부분과 육질부분을 분리시켜주며, 육질은 기계의 상부 아웃슈터로 이송되며 껍질은 하단의 로울러에 의하여 배출되는 장치이다.

02. 제품의 사양

| 구분 | 내용 | 구분 | 내용 |
|--------|--------------------------|-------|--------------------|
| 제품의 치수 | 540*420*410mm | 전기 용량 | 220V, 60Hz, , 200W |
| 제품의 무게 | 약35KG | 설비 용량 | 20~30 PCS / MIN |
| 주요 구성품 | 칼날, 칼판, 상부로울러, 하부로울러, 모터 | | |

03. 제품의 구조 및 특징

- 1 탈피작업 후 원물의 LOSS가 없으며, 제품의 형상을 그대로 유지 할 수 있어 고급제품을 지향 할 수 있습니다.
- 2 중형탈피기의 재질은 HACCP에 적합한 스테인레스와 비철 구조로하며 분해,결합이 용이하여 위생관리가 용이합니다.
- 3 특수 열처리된 스테인레스 칼로 탈피에 용이하게 2중으로 날을 세웠으며, 칼날을 쉽게 교체할 수 있도록 제작 되었습니다.
- 4 제품의 투입구와 배출이 원활하게 될수있도록 제작되어 있으므로 생산성이 향상됩니다.
- 5 제품이 쉽게 이동과 고정을 할 수있도록 소형 크기로 제작되어어 어느 장소에서든지 편리하게 제품의 탈피작업이 가능합니다.



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