

FK2071 대형생선 활복기

01. 설비의 개요



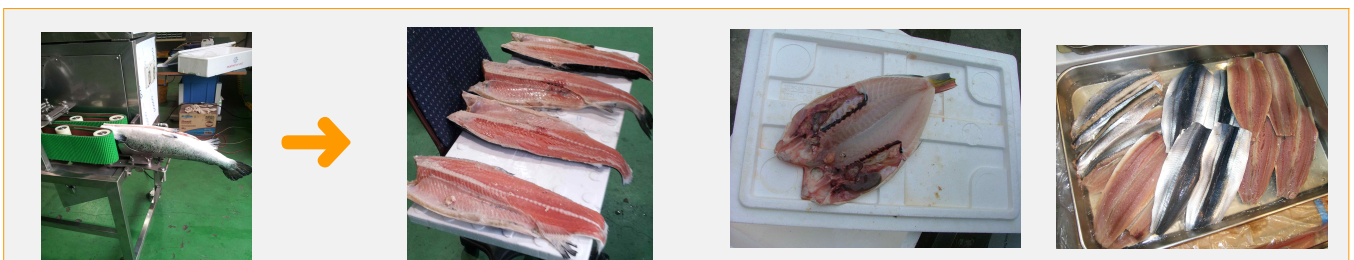
대형 생선(방어, 연어등)을 2매절단 또는 활복하는 기능으로 활복기의 투입구 슈트쪽으로 생선을 투입하면 회전하는 원형칼에 의해서 활복 또는 절단이 되고 회전하는 컨베이어에 의하여 자동으로 아웃슈트로 배출되는 설비임.

02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	860* 1200*950 mm	전기 용량	380V * 3P, 1.5HP
제품의 무게	약 150 Kg	설비 용량	약 20~30마리/분
주요 구성품	몸체프레임, 센터링장치, 칼몸치부, 동력전달장치, 커버부		

03. 제품의 구조 및 특징

- ① 분당 20~30마리의 대량 활복과 2매 절단작업이 가능합니다.
- ② 반해동의 상태에서 작업이 가능하여 생선의 선도 유지에 적합합니다.
- ③ 어종에 따라 센터 칼날의 위치를 쉽게 조절할 수 있어 높은 수율과 생산성이 향상됩니다.
- ④ 기계의 구조는 HACCP에 적합한 구조이며, 청소와 분해 및 결합이 단조로와 관리가 편리합니다.
- ⑤ 제품이 쉽게 이동과 고정을 할 수 있도록 스테인레스 구조의 바퀴가 장착되어 있어야 하며 기계사용시 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