

FK9917 훈제오리 절단기

01. 설비의 개요



본 설비는 훈제된 오리, 편육, 족발, 생선, 육고기등을 정확하게 수직방향으로 절단하는 장치로서, 상단의 투입구에 생물을 수직으로 올려놓으면 제품이 투입되고 동일속도로 회전하는 칼날에 의해 정확하게 수직으로 절단이되어 자동으로 배출되는 설비임.

02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	450 * 820* 540mm	전기 용량	220V, 60Hz, 200W
제품의 무게	약55KG	설비 용량	100~200kg/h
주요 구성품	컨베이어 이송벨트, 구동부, 절단용 칼날 부위		

03. 제품의 구조 및 특징

- 1 양날방식에 의한 강제적인 절단방식으로 정확하게 수직으로 절단이되어 절단모양이 정확하고 LOSS가없어 품질과 생산성이 높아진다.
- 2 일괄절단 방식으로 절단면이 공기에 노출되지 않아 산화가 되지않고 신선도 유지가 가능하고 절단면이 처음부터 끝까지 예리하게 유지 된다.
- 3 특수 열처리된 스테인레스 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 고정이가능하도록 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