

FK4041 수평절단기

01. 설비의 개요



본 설비는 닭고기, 생선, 오징어, 육류제품 등의 제품을 두께 방향으로 균일하게 절단하는 기계이다.

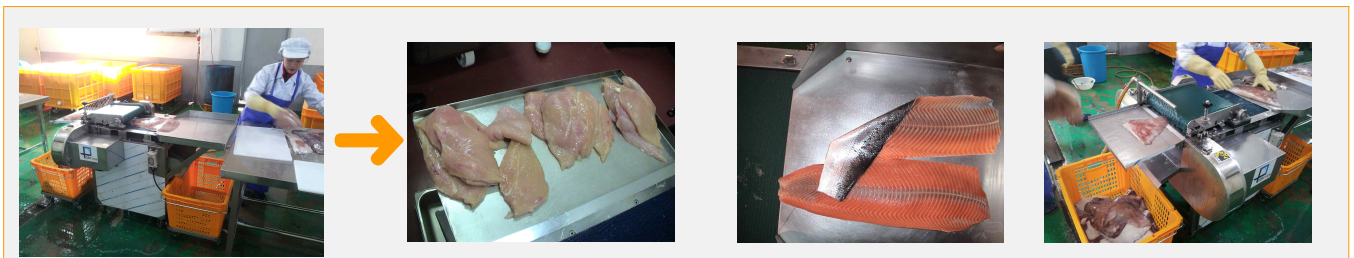
필요로 하는 제품을 컨베어 벨트에 올려 놓고, 표시되어 있는 눈금자를 이용하여 높이를 맞추면, 회전하는 칼날을 통과하여 제품을 수평으로 절단하는 설비이다.

02. 제품의 사양

| 구분 | 내용 | 구분 | 내용 |
|--------|-------------------------------------|-------|----------------|
| 제품의 치수 | 900*1300*1000mm | 전기 용량 | 380V 60Hz 800w |
| 제품의 무게 | 약150KG | 설비 용량 | 300~400kg / h |
| 주요 구성품 | 수평절단 밴드나이프, 이송-가압벨트, 프레임, WHEEL 뭉치, | | |

03. 제품의 구조 및 특징

- ① 모든부품의 분해조립이 가능한 구조와 방수구조로 되어있어 물 세척이 가능하여 엄격한 위생관리를 할 수 있다
- ② 휠 하단부에 배출구가 있어 다량 생산에 있어 발생되는 찌꺼기의 배출이 용이하다.
- ③ 제품 절단의 두께조절을 유관으로 볼 수 있게 눈금자가 설치되어 있으며, 높이 조절용 손잡이를 돌려 간편하게 수평을 맞출 수 있어 사용이 용이하다.
- ④ 수평절단기의 재질은 HACCP에 적합한 스테인레스와 비철 구조로하며 분해,결합이 용이하여 위생관리가 용이하고, 기존의 제품들보다 크기가 작아 이동 및 보관이 편리합니다.
- ⑤ 제품이 쉽게 이동과 고정을 할 수있도록 스테인레스 구조의 바퀴가 장착되어 있고 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