

FK1220 소형 탈피기

01. 설비의 개요



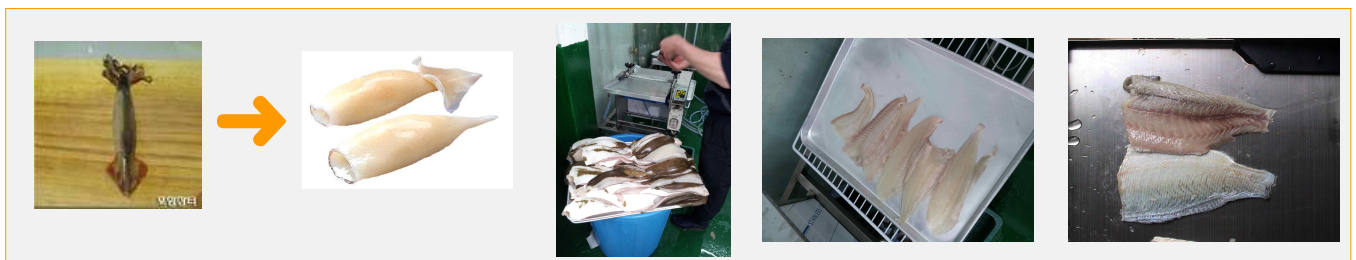
오징어, 광어, 가오리, 송어 등 모든 생선의 탈피에 사용되며, 제품을 투입하면 칼날과 회전하는 상부 탈피 로울러에 의하여 표피 부분과 육질 부분을 분리시켜 주며, 육질은 기계의 상부 아웃슈터로 이송되며 껍질은 하단의 로울러에 의하여 배출되는 장치이다.

02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	400*400*350mm	전기 용량	220V, 60Hz, , 180W
제품의 무게	약 20KG	설비 용량	10~20 PCS / MIN
주요 구성품	칼날, 칼판, 상부 로울러, 하부 로울러, 모터		

03. 제품의 구조 및 특징

- 1 탈피작업 후 원물의 LOSS가 없으며, 제품의 형상을 그대로 유지할 수 있어 고급제품을 지향할 수 있습니다.
- 2 소형탈피기의 재질은 HACCP에 적합한 스테인레스와 비철 구조로 하며 분해, 결합이 용이하여 위생관리가 용이합니다.
- 3 특수 열처리된 스테인레스 칼로 탈피에 용이하게 날을 세웠으며, 특수 연마된 로울러를 이용하여 내구성이 우수합니다.
- 4 제품의 투입구와 배출이 원활하게 될 수 있도록 제작되어 있으므로 생산성이 향상됩니다.
- 5 제품이 쉽게 이동과 고정을 할 수 있도록 소형 크기로 제작되어 있어 어느 장소에서든 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