

FK6014 수압식비늘제거기

01. 설비의 개요



비늘이 있는 생선(가자미, 송어, 연어, 우럭 등)을 컨베이어 벨트에 올려놓으면 자동으로 이송되어지고, 노즐에서 뿜어지는 수압을 이용하여 생선의 표면에 있는 비늘을 벗기는 장치이다. 이때 벗겨진 비늘은 물과 함께 자동으로 기계 외부로 배출되어지며 비늘이 제거된 제품은 다음 공정으로 이송되어지는 설비이다.

02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	2100 X 1000B X 1600	전기 용량	380V* 3P, 6 hp
제품의 무게	약 250 Kg	설비용량	약 100-300 마리/시간
주요 구성품	노즐부, 몸체프레임, 노즐구동부, 컨베이어이송부, 제어시스템		

03. 제품의 구조 및 특징

- 1 비늘제거기 몸체의 재질은 HACCP에 적합한 스테인레스와 비철 구조로하며, 베어링류 또한 스텐을 사용하여야하며, 컨베이어장치, 노즐구동부, 카바류등이 장착된 튼튼한 구조로 한다.
- 2 생선의 비늘을 제거하기 위한 매우 정교한 노즐을 사용하며, 원물 조직의 파손을 최소로 작동하기 위하여 원물에 따라 수압을 제어할 수 있도록 제작되었다.
- 3 노즐장치가 원물의 모든 부위에 고루 수압을 배출하도록하여 최소량의 물을 사용하여 비늘을 제거할 수 있다.
- 4 컨베이어 속도, 수압을 임의로 설정 가능하게 하여 최적의 조건으로 비늘을 제거할 수 있다.
- 5 투입되는 어종에 따라 가압되어지는 메쉬 컨베이어 벨트를 조절하여 어종에 관계없이 비늘을 제거 할 수 있으며, 비늘제거 공정을 자동화하여 인력 축소 및 대량 생산에 적합하다.



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