

FK9960 정육 사각 절단기

01. 설비의 개요



본 설비는 해동 및 발골된 상태의 계육, 오리, 육류 등을 정확하게 사각모양으로 절단하는 장치로서, 이송되는 사각들의 호퍼에 절단하려는 제품을 수평으로 올려놓으면 제품이 이송되고 1차로 회전하는 칼날에 의해 정확하게 절단이되고, 원물을 90도 회전시켜 2차 나이프 문치에 의하여 다시 한번 절단되어 사각모양의 제품을 만들어 배출하는 설비임.

02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	3400 *680 *1170mm	전기 용량	3 KW
제품의 무게	약300KG	설비용량	300~400kg/h
주요구성품	컨베어 이송도마, 가압장치, 절단용 칼날 부위, 콘트롤 BOX		

03. 제품의 구조 및 특징

- ① 원형나이프에 의한 강제적인 절단방식으로 정확하게 수평으로 절단이되어 절단모양이 정확하고 LOSS가 없어 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 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