

# FK9930 위소라세절기

## 01. 설비의 개요



본 설비는 위소라, 해파리, 오징어등 해동된 제품을 투입구 호포에 올려놓으면 수직방향으로 정확하게 세절을 하기 위한 장치로서, 고속으로 회전하는 원형 칼날에 의해 정확하게 수직으로 절단이되어 자동으로 배출되는 설비임.

## 02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	400 * 600 * 800mm	전기용량	220V, 60Hz, 750W
제품의 무게	약60KG	설비용량	200~300kg/h
주요구성품	투입호퍼, 나이프몽치, 바디부위		

## 03. 제품의 구조 및 특징

- 1 칼과칼 방식에의한 강제적인 절단방식으로 정확하게 수직으로 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