

# FK1400SQ 오징어 탈피기

## 01. 설비의 개요



오징어, 기타 어류등의 탈피를 목적으로 하는 제품을 투입하면 칼날과 회전하는 상부 탈피 로울러에 의하여 표피부분과 육질부분을 분리시켜주며, 육질은 기계의 상부 아웃슈터로 이송되며 껍질은 하단의 로울러에 의하여 배출되는 장치이다.

## 02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	620 * 570 * 1100mm	전기 용량	380V, 60Hz, , 750W
제품의 무게	약100KG	설비 용량	40~60 PCS / MIN
주요 구성품	칼날, 칼판, 상부로울러, 하부로울러, 가압로울러, 모터		

## 03. 제품의 구조 및 특징

- 1 가압벨트가 있어 반자동으로 탈피가 가능하여 대량생산이 가능하며, 탈피작업 후 원물의 LOSS가 없어 생산성이 수작업 보다 우수하다.
- 2 대형탈피기의 재질은 HACCP에 적합한 스테인레스와 비철 구조로하며 분해,결합이 용이하여 위생관리가 용이합니다.
- 3 특수 열처리된 스테인레스 칼로 탈피에 용이하게 2중으로 날을 세웠으며, 칼날을 쉽게 교체할 수 있도록 제작 되었습니다.
- 4 투입구는 물 공급장치가 부착되어있어 제품의 투입을 자연스럽게 할수있으며 배출구는 탈피된 제품을 자연스럽게 이동할 수 있는 기능입니다.
- 5 제품이 쉽게 이동과 고정을 할 수있도록 스테인레스 구조의 바퀴가 장착되어 있고 기계사용시 고정이 가능하도록 되어있습니다.



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