

# FK2061 센타컷팅기

## 01. 설비의 개요

구동되어지는 컨베이어벨트에 냉동된 콩치,고등어,임연수등 절단 가능한 냉동 제품을 투입시키면, 작업자의 위험부담 없이 정확하게 센타를 중심으로 양분되어 아웃샷트쪽으로 배출되어지는 설비이다. 인체에 무해한 스텐레스와 특수합금 알루미늄 재질로 제작되어서 소음 및 진동이 적으며 물청소가 용이하여 항상 위생적으로 사용되도록 설계되었다.

## 02. 제품의 사양

| 구분     | 내용                                   | 구분    | 내용               |
|--------|--------------------------------------|-------|------------------|
| 제품의 치수 | 680 × 1100 × 1810mm                  | 전기 용량 | 3ϕ 220V/380V,2HP |
| 제품의 무게 | 약120KG                               | 톱날 치수 | 0.5×16×2670mm    |
| 주요 구성품 | 구동컨베이어, 벨트 쏘, 텐션조정장치, 슬라이딩판, 톱날안전 커버 |       |                  |

## 03. 제품의 구조 및 특징

- 1 투입가능한 제품을 벨트에 태우면 자동으로 센타를 컷팅하며, 절단 후 배출은
- 2 고압세척기로의 물 청소가 가능하여 제품의 유지,보수 및 관리에 용이하다.
- 3 스텐인레스를 사용하여 수산물가공에 적합하며, 부식을 방지하였다.
- 4 작업장에서 누구나 사용이 가능하도록 설계되었으며, 레그에 고무가 장착되어 진동을 최소화하였다.
- 5 H.A.C.C.P의 위생에 적합하도록 부해와 조립이 가능하여 청결을 유지할 수 있다.



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