FK1401 박막기

01. 설비의 개요

소고기,돼지고기,양고기등의 육류에 붙은 막 부분을 기계에 투입하면 칼날과 회전하는 상부 박막 로울러에 의하여 막 부분과 육질부분을 분리시켜주며, 육질은 기계의 상부 아웃슈터로 이송되며 막은 하단의 에어시스템과 로울러에 의하여 배출되는 장치이다.

02. 제품의 사양

구 분	내 용	구 분	내 용
제품의 치수	800 * 700 *900mm	전 기 용 량	380V, 60Hz, , 850W
제품의 무게	약100KG	설 비 용 량	200~400kg / h
주 요 구 성 품	370mm칼날, 칼판, 상부로울러, 하부로울러, 모터,에어시스템		

03. 제품의 구조 및 특징

❶ 안전과 품질,성능에서 세계 최고를 지향하며, 박막작업 후 원물의 LOSS가 적으며, 제품의 형상을 그대로 유지 할 수 있어 고급제품을 지향 할 수 있습니다.

❷ 대형박막기의 재질은 HACCP에 적합한 스테인레스와 비철 구조로하며 분해,결합이 용이하여 위생관리가 용이합니다.

❸ 특수 열처리된 스테인레스 칼로 박피에 용이하게 2중으로 날을 세웠으며, 칼날을 쉽게 교체할 수 있도록 제작 되었습니다.

❹ 원물에 따라 박막의 두께를 편리하게 조절할 수 있어 LOSS를 최대한 줄일 수 있습니다.

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