

FK5600 써보경사절단기

01. 설비의 개요



훈제된 오리, 연어 등 경사 또는 수직으로의 절단이 필요한 제품을 단 한번의 동작으로 일정한 간격과 각도로 100여 조각으로 절단시켜주는 장치로, 대량생산을 가능하게 하였으며, 제품을 냉동이 아닌 fresh 상태에서 절단을 하므로 신선도를 유지할 수 있다.

02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	1600 * 980 * 1400 mm	전기 용량	380V 3 60Hz 2.5Kw/h
제품의 무게	약300KG	설비 용량	180PCS 이상 / h (연어기준)
주요 구성품	써보타입 구동, 경사절단나이프, 도마, 이송궤도, 컨트롤부		

03. 제품의 구조 및 특징

- 1 절단 후 원물의 LOSS가 전혀 없으며, 제품의 형상을 그대로 유지 할 수 있어 고급제품을 지향 할 수 있습니다.
- 2 써보전자제어 방식으로 잦은 고장이 없으며, 컨트롤 부위의 완벽한 방수 및 소음이 적다.
- 3 특수 열처리된 스테인레스 면도칼로 구성되어있어 내구성이 오래가며, 튼튼한 구조이고 칼날을 쉽게 교체하고 청소하기가 쉬운 구조로 되어있습니다.
- 4 대형경사절단기의 재질은 HACCP에 적합한 스테인레스와 비철 구조로하며 분해,결합이 용이하여 위생관리가 용이하고, 기존의 제품들보다 크기가 작아 이동 및 보관이 편리합니다.
- 5 칼과 제품의 마찰을 최소한으로하여 제품 조직의 살터짐 현상이 사라졌습니다.



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