

# FK5015 대형절단기-편육

## 01. 설비의 개요



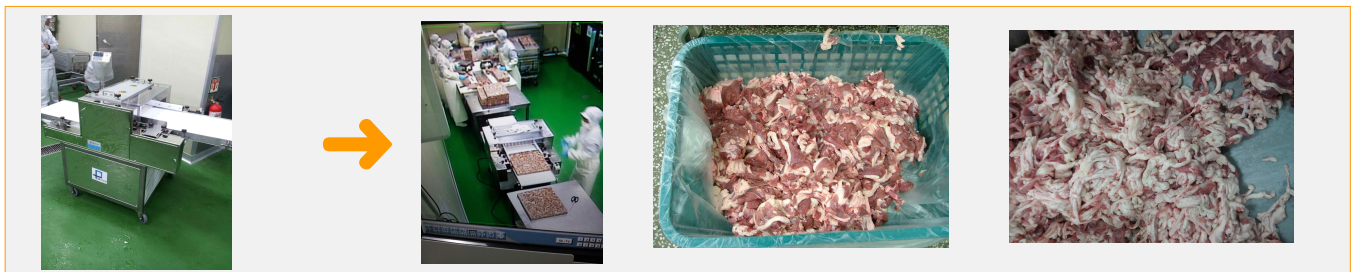
절단이 필요한 제품을 단 한번의 동작으로 일정한 간격으로 여러 조각으로 절단시켜주는 장치로, 일반적으로 사용되는 제품의 단점인 절단 후 제품의 흐트러짐 현상을 방지하였으며, 대량생산을 가능하게 하였고 냉동이 아닌 fresh 상태에서 절단을 하므로 신선도를 유지할 수 있다. 또한 절단하였을 시 모양을 그대로 유지하여 상품 가치를 향상 했을뿐 아니라 고급제품으로 포장이 가능하다.

## 02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	950 * 1800 * 850 mm	전기 용량	380V 3 60Hz 1.5Kw/h
제품의 무게	약200KG	설비 용량	최대 1 TON / h
주요 구성품	절단칼, 이송케도, 이송 컨베이어,		
구성품의 재질	SUS304, ϕ250 SUS KNIFE, 방우형 스위치		

## 03. 제품의 구조 및 특징

- 1 절단 후 원물의 LOSS가 전혀 없으며, 제품의 형상을 그대로 유지 할 수 있어 고급제품을 지향 할 수 있다.
- 2 칼과 제품의 절단력을 향상시켜 절단 후 막이 붙지 않으며, 원물의 형상대로 절단되어 이송된다.
- 3 특수 열처리된 스테인레스 원형칼로 구성되어있어 내구성이 오래가며, 튼튼한 구조이고 청소하기가 쉬운 구조로 되어있다.
- 4 대형크기의 원형 나이프를 사용하여, 편육,삼겹살등 두꺼운 제품의 절단에 사용되며, 분해와 결합이 용이하여 위생관리가 편리하다.



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