

FK3012 대형생선뼈분리기

01. 설비의 개요



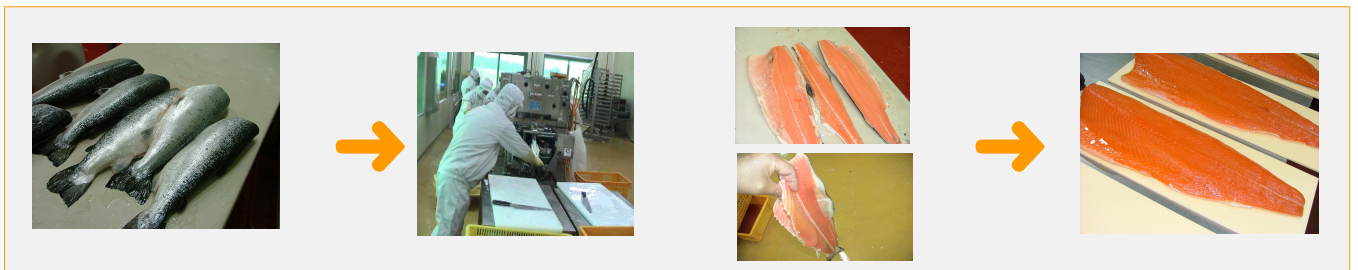
헤드가 절단된 연어(트라우드, 연어, 양식연어등)를 투입하면 앞쪽에 배치된 활복 칼에 의해 하단부가 절개되고 몸체는 컨베어에 의해 이송되고 회전하고있는 휠의 밴드나이프에 의해 중간뼈와 가슴살이 베어지고 컨베어에 의해 배출구로 이송이 되어 2단컨베어 입구로 배출되어 생선의 중간뼈와 살이 분리되는 기능임.

02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	800W*1,600L*1,600H	전기 용량	380V* 3P, 2.2 Kw
제품의 무게	약 350 Kg	설비 용량	약 15-25 마리/분
주요 구성품	몸체프레임, 센터링장치, 칼몸치부, 밴드나이프휠부, 에어시스템, 커버부		

03. 제품의 구조 및 특징

- ① 원물이 기계에 투입된 후 에어로 작동되는 밴드나이프에 의하여 뼈에 붙어 나오는 LOSS부분을 적게하여 최대한의 수율을 보장합니다.
- ② 필렛팅머신의 재질은 HACCP에 적합한 스테인레스와 비철 구조로하며 분해,결합이 용이하여 위생관리가 용이하고, 기존의 제품들보다 크기가 작아 이동 및 보관이 편리합니다.
- ③ 어류가 투입되면 센터링 장치에 의해 정확히 필렛팅 작업을 수행합니다.
- ④ 기계의 구조는 HACCP에 적합한 구조이며, 청소와 분해 및 결합이 단조로와 관리가 편리합니다.
- 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