

# FK3032 장어버터플라이

## 01. 설비의 개요



헤드가 붙은 상태의 민물장어를 투입하면 내부에 배치된 원형칼들과 특수 구조물에 의하여 등 또는 배부위가 활복이되고 내장이 제거되며 중골부분의 뼈는 기계의 하단의 출구로 배출이 된다. 이때 중골뼈와 분리된 몸통은 등이붙은 버터플라이 형태와뱃살이 붙은 버터플라이 형태로 배출된다.

## 02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	1200 * 2400 * 1200 mm	전기 용량	380V* 3P, 2KW
제품의 무게	약 300 Kg	설비 용량	약 30~40마리/분
주요 구성품	몸체프레임, 컨베이어송벨트, 활복칼, 필렛칼, 등칼, 모터		

## 03. 제품의 구조 및 특징

- 1 생선의 뼈 분리 속도를 10배 이상 시간을 단축하며, 초보자라도 누구나가 장어 작업이 가능함.
- 2 수평으로 생선이 투입되고 반대 수평으로 벨트에 의해 배출되므로 라인의 흐름생산 및 자동화생산이 가능함.
- 3 수율이 숙련된 작업자와 비슷하여 고가의 제품을 기계화로 작업할 수 있으며, 배따기와 등따기 모두 적합하다.
- 4 부품 및 칼날을 분리 할 수 있어 물 세척이 가능하고 엄격한 위생관리를 할 수 있다.
- 5 설비가 견고하고 고장이 없으며, 보수가 쉽도록 최적 설계가 되어있다.



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