

FK9380 싸이렌트컷터

01. 설비의 개요



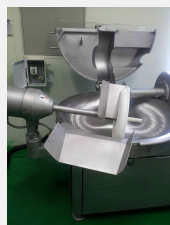
고속회전 칼날을 이용하여 재료를 절단 및 혼합하여 찰지고 탄력있는 완제품을 만드는 설비로서 육고기, 어육, 야채, 어묵, 맛살, 후랑크, 소시지류 등에 다용도로 사용되며 칼날 및 바울(통)의 속도를 조절하여 원물의 절단하는 설비임.

02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	내부용량 80L 1900 * 1170 * 1240	전기용량	380V * 3P, 14KW
제품의 무게	약 1300 Kg	제어 속도	200,1500,3000 / RPM
주요 구성품	바울, 바디, 전장BOX, 나이프		

03. 제품의 구조 및 특징

- 1 바울은 SUS 주물로 제작되고, 몸체의 재질은 HACCP에 적합한 스테인레스와 비철 구조로 제작되어 튼튼한 구조로 한다.
- 2 최고급 사양의 나이프를 사용하여, 내구성이 좋으며 분해와 조립이 간편하여 청소 및 연마작업에 편리하다.
- 3 3단으로 나이프의 속도를 조절할 수 있어, 원물의 조건에 맞추어 제품을 생산할 수 있으며, 바울의 속도도 조절이 가능하다.
- 4 원물의 배출이 용이하도록 운물이송 뿔치를 사용하여 작업자의 편리성을 주었으며, 온도센서로 바울 내부 온도를 체크하도록 설계되었다.
- 5 콘트롤 박스가 별도로 장착되어져, 안전하며 점검이 편리하도록 제작되었다.



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