# FK5021 혈압육제거기

## 01. 설비의 개요

본 설비는 냉동의 참치,연어등의 껍질과 혈압육을 제거할 수 있는 장치로 수작업으로 작업하던 일의 한계를 대량생산이 가능하도록 능률과 효율성을 극대화 한 설비임.

## 02. 제품의 사양

| 구 분 | 내 용 | 구 분 | 내 용 |
|---|---|---|---|
| 제품의 치수 | 1350 * 650 * 1200 mm | 전 기 용 량 | 380V, 60Hz, 1500W |
| 제품의 무게 | 약250KG | 설 비 용 량 | |
| 주요구성품 | 칼날뭉치, 구동부 | | |

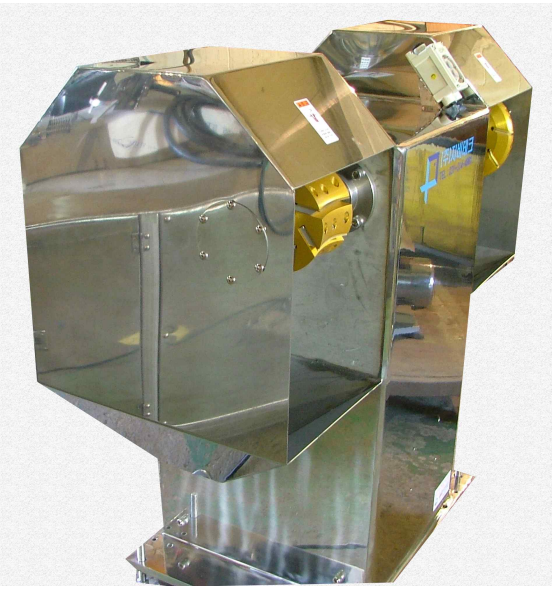
## 03. 제품의 구조 및 특징

❶ 제품의 용도에 맞추어 좌,우측 나이프 뭉치를 적절히 사용하여 LOSS가 적고, 품질과 생산성이 높아진다.

❷ 고속회전 방식으로 절단면이 일정하며 , 제거된 부위가 장비의 하단부에 모아지도록 설계되어 청소하기에 편리하다.

❸ 특수 열처리된 스테인레스 칼로 구성되어있어 내구성이 오래가며, 튼튼한 구조이고 칼날을 쉽게 교체하고 청소하기가 쉬운 구조로 되어있다.

❹ 기계의 구조는 HACCP에 적합한 구조이며, 청소와 분해 및 결합이 단조로와 관리가 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