

FK9012 다프레쉬(진공스킨팩포장기)

01. 설비의 개요

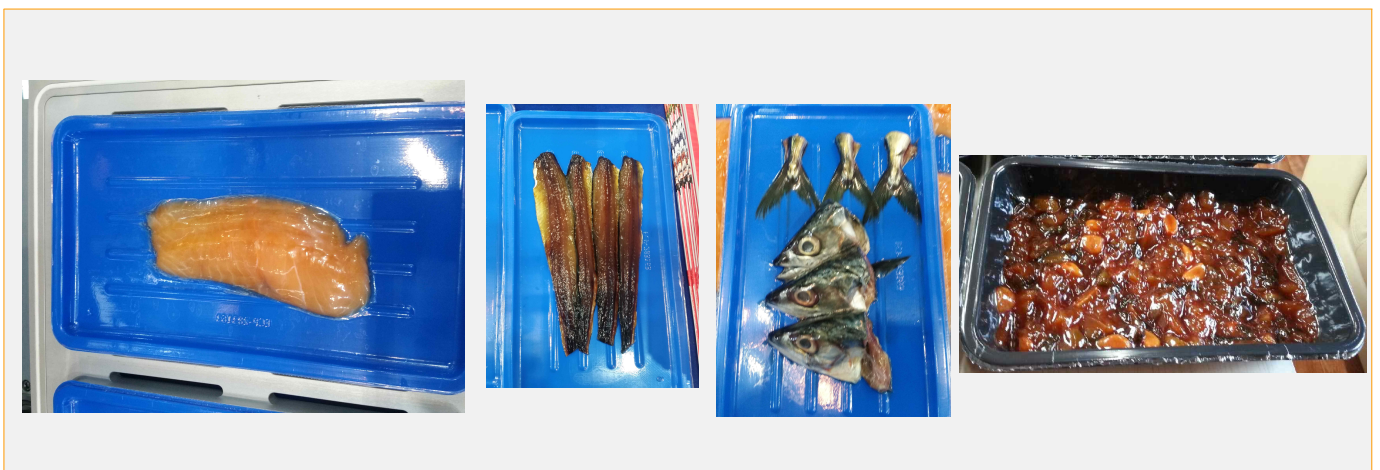
본 설비는 용기에 제품을 담아 작동시키면 제품이 가지고 있는 모양 그대로 열성형 후 진공포장을 할 수 있어, 유통기한의 연장, 전자레인지 사용, 냉동/냉장 유통 등 양질의 포장을 소형화한 선진국형 포장 설비이다.

02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	1360*1300*1610mm	전기 용량	380V, 60Hz, 6.5KW
제품의 무게	약360KG	설비용량	5~6 times/min
주요구성품	진공펌프, 콘트롤박스(터치스크린), 프레임, 히팅부, 에어실린더		

03. 제품의 구조 및 특징

- ① 분당 5~6회 대량생산용으로 견고한 외관 및 내구성을 갖춘 진공스킨팩포장기이다.
- ② 냉장, 냉동 제품 모두 포장 가능하며, 냉동보관 후 해동을 하여도 진공유지에 우월하다.
- ③ 여러 제품을 하나의 용기에 포장을 하여도, 이송중에 혼합 또는 흐트러짐이 없다. 육류, 어류, 어묵, 햄, 소시지, 단무지, 곡류 등의 식품관련 신선제품의 고급포장에 폭넓게 사용할 수 있다.
- ④ 포장상태 그대로 전자레인지의 사용이 가능하며, 입체(3D) 포장되어 식감 자극효과, 레토르트등의 살균이 가능하다.
- ⑤ 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