

# FK5090 오징어 칼집기

## 01. 설비의 개요



본 설비는 여러개의 칼날에 제품을 통과시켜 칼집을 넣어주는 장치로, 제품이 벨트위로 배출되어 이송 및 다음 공정으로 작업이 원활하도록 설계되었다. 회전하는 칼날에 의해 요구되는 폭과 깊이로 칼집이 나고 최소의 작업자가 연속적으로 대량 작업을 할 수 있어 생산성과 품질을 최고로 높일 수 있는 설비이다.

## 02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	550 * 950 * 450mm	전기용량	220V, 60Hz, 200W
제품의 무게	약25KG	설비용량	30~40PCS / M
주요구성품	몸체프레임,칼뭉치부,동력전달부,이송컨베어		

## 03. 제품의 구조 및 특징

- 1 투입인원 1명이 제품을 투입하여 오징어의 표면에 꽃무늬를 만들 수 있는 칼집이 가능하여 고급제품을 지향할 수 있습니다.
- 2 이송 컨베어 벨트가 몸체와 분리가 가능하며, 재질은 HACCP에 적합한 스테인레스와 비철 구조로 분해,결합이 용이하여 위생관리가 용이합니다.
- 3 특수 열처리된 스테인레스 칼을 사용하여 칼날이 예리하며 내구성이 뛰어납니다.
- 4 투입구는 작업현장의 동선에 맞추어 설치하며, 칼집이 완성된 제품은 다음 공정으로 자연스럽게 이동할 수 있는 기능임.



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