

FK6480 인젝터머신

01. 설비의 개요



전처리된 원물등(연어, 소, 돼지, 닭 등)을 컨베어 벨트에 올려놓으면, 상승위치에 정지되어있는 인젝션 바늘몽치가 하강되며, 이때부터 특수 제조된 주입액이 상승과 하강을 하는 과정에서 셋팅된 시간동안 조금씩 골고루 조미액을 빠른시간에 주입하는 설비임.

02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	1,000W*2,300L*1,600H	전기용량	380V* 3P, 3.5 Kw
제품의 무게	약 350 Kg	설비용량	약 240-300 PCS/시간
주요구성품	몸체프레임, 바늘몽치, 상하이송부, 액공급장치, 커버부, 제어시스템		

03. 제품의 구조 및 특징

- 1 인젝터 몸체의 재질은 HACCP에 적합한 스테인레스와 비철 구조로하며, 베어링류 또한 스텐을 사용하여야하며, 컨베어장치, 바늘몽치부, 카바류등이 장착된 튼튼한 구조로 한다.
- 2 인젝터 사용바늘은 0.8/1.0mm 급으로 매우 가늘어 원물 조직의 파손을 최소화하여 완제품 및 슬라이스된 제품의 육질과 수율을 높일 수 있으며, 바늘이 약 720개 이상되어 매우고르게 주입액이 투입된다.
- 3 바늘몽치가 상,하강시 일부구간은 조미액이 공급되지 않도록하여 원가를 절감할 수 있으며, 잉여 조미액은 회수장치(선택사항)에 의하여 재활용될 수 있다.
- 4 컨베어 속도, 조미액 주입압력, 조미시간 조절을 임의로 설정 가능하게 하여 최적의 조건이 가능하도록 장치설치 및 제어기능을 가지도록 한다.
- 5 컨베어벨트의 분해, 회수된 바늘의 교환, 조미액의 주입량등 작업자의 편리성에 맞추어 제작되어있으며, 대량생산 및 수율증가, 인젝션 제품의 고급화에 알맞은 기계이다.



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