

FK9100 소형 세절기

01. 설비의 개요



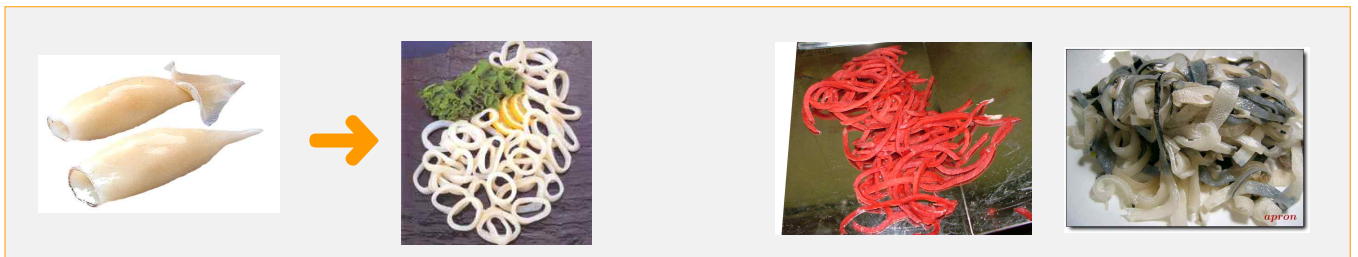
본 설비는 오징어, 한치, 세꼬시용 생선, 아나고, 광어등을 정확하게 수직방향으로 절단하는 장치로서, 기계의 상부에 절단하려는 제품을 수평으로 올려놓으면 제품이 회전하는 양쪽의 칼날에 의하여 일정하게 수직으로 절단이되어 자동으로 아래쪽에 배출되는 설비이다.

02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	280 * 360 * 420mm	전기 용량	220V, 60Hz, 180W
제품의 무게	약20KG	설비 용량	50~100 kg/h
주요 구성품	절단용 칼날 부위, 스크레퍼 몽치, 전원부위		

03. 제품의 구조 및 특징

- 1 정확하게 수직으로 절단이되어 절단모양이 정확하고 LOSS가없어 품질과 생산성이 높아진다.
- 2 빗이 원터치로 분해, 결합이 가능하도록 제작되어 사용이 편리하다.(특허제품)
- 3 특수 열처리된 스테인레스 칼로 구성되어있어 내구성이 오래가며, 튼튼한 구조이고 칼날을 쉽게 교체하고 청소하기가 쉬운 구조로 되어있다.
- 4 타사 제품보다 절단폭이 30mm길게 제작되어 오징어 등 넓은 제품도 1번에 절단이 가능하다.
- 5 부품칼날이 내부에 장착되어있어 기계의 작동시 안전하다.



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