

ぎったーマン

・特許 CAT No.PSC-01

～豚用小腸切開機(改)～

P S C - III - (C)

切開後



脂量はこのように調整できます。

本体外観



<特徴>

- 開閉式ベルトの為刃物、ベルトの交換が楽に出来ます。
- 腸管に付ける脂の量は自由に調整出来ます。
- 切開速度が1頭当たり10秒未満で切れる豚小腸切開機です。
- 団子状の切開もワンタッチで出来ます。(ワンタッチで横にスイングできます)
- ベルトの取り付けレバーが支軸を中心に開きます。
- レバーが開くので掃除がやり易く衛生的です。
- レバーが開くので脂切り刃の交換が楽に出来ます。
- 主要部はステンレスです。
- ナイフの径が小さいので消耗品のナイフが安くなります。
- 腸管を挟む力の調整が簡単に出来ます。
- 配管関係がフレームを兼用しているので簡潔に出来ています。
- 上部カバーが簡単に開けられます。
- 駆動軸ががっちりしたパイプの中に支持されているので壊れ難い構造です。
- イニシャルコストが少々高くても壊れ難いので、ランニングコスト、トータルコストが安くなります。

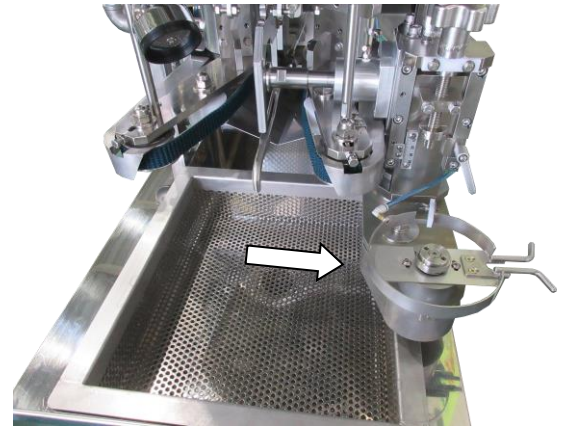
※ 本カタログは改良のため予告なく変更することがあります。

製造、発売元



マトヤ技研工業株式会社

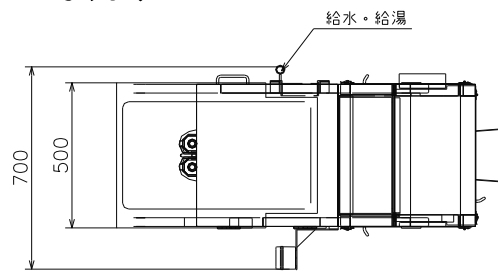
2018/6/7



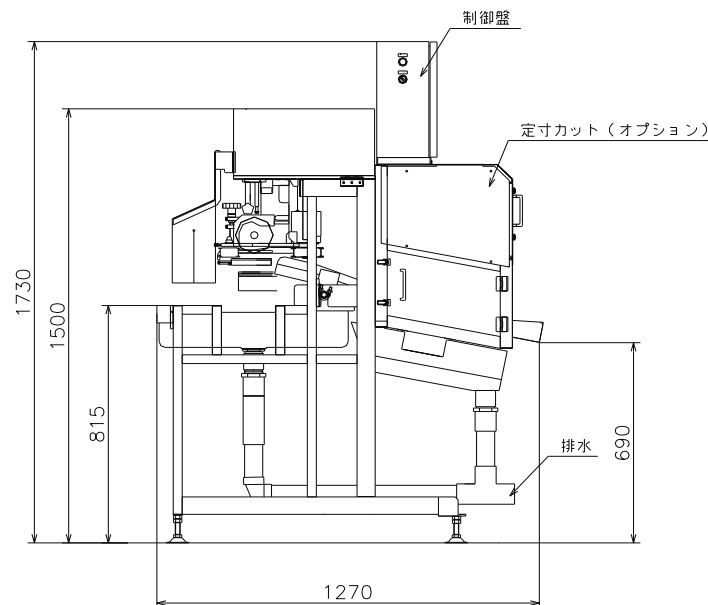
<仕様>

- 処理能力 : 240~260頭/時
- 電源 : AC200
- 材質 : 要部SUS、一部アルミニウム
- 機械寸法 : 寸法図をご参照下さい
- 機械重量 : 切開機のみ 150kg
定寸カッタ付き 250kg
- 定寸カッタ : オプションとなります

掃除、ベルト交換時はレバーを開いて行います。
刃物の交換時は右側にスイングして簡単に出来ます。



豚小腸切開機寸法図



※ 本カタログは改良のため予告なく変更することがあります。

製造、発売元



マトヤ技研工業株式会社

2018/6/7