

新製品

牛皮剥ぎ機 (ダンプーラー)

概要と特徴

牛皮剥ぎ機「ダンプーラー」は、高所にあるレールに吊り下げた牛のと体から表皮を剥ぎ取る装置です。牛皮は表面が汚れている為に、汚染菌が皮を剥ぎ取った肉に付着する事が懸念されます。

と体を上から下（尾部から胸部）に向って剥ぎ取る方法は衛生的に処理できます。

作業者が左右の昇降台に乗り、左右からナイフで皮と肉の表面を切り離し、皮はドラムに巻き取りながら下降します。

一定の高さまで降りたとき、背中に電極を当てて電流を流し、と体を緊張させ、肩から頭の部分の皮を剥ぎ取ります。電極は1頭毎に熱湯消毒します。

汚染側を巻き取るので肉側は汚染されません。

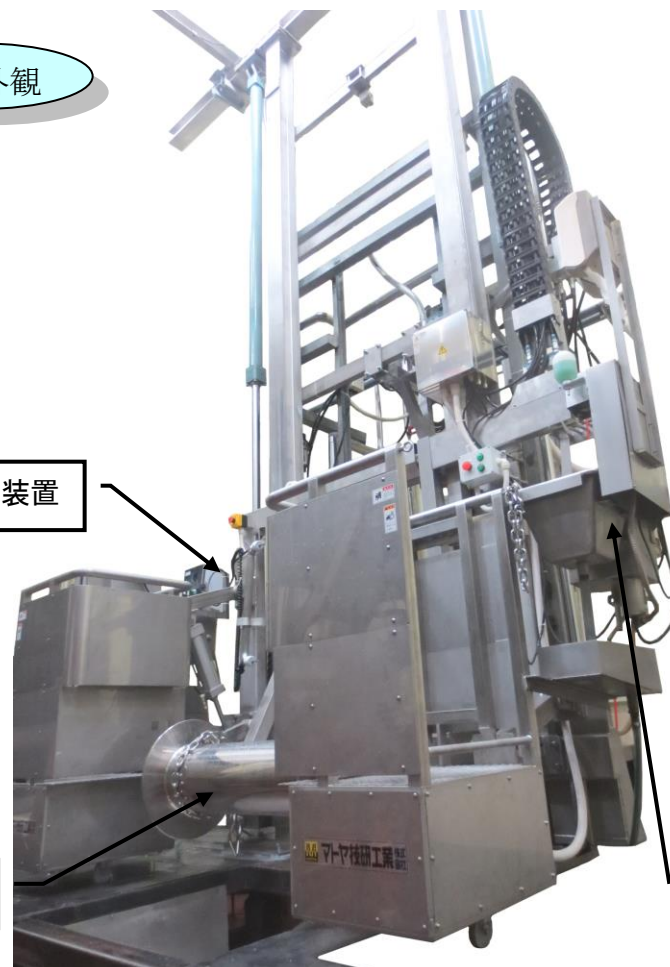
作業者も力を要する事無く簡単に剥ぎ取り作業が出来ます。

下降はフットスイッチ、またはジョイスティックスイッチいずれでも可能です。

巻き取り、上昇、下降の駆動源は油圧です。

設置場所に合わせて、設計は柔軟に対応します。

装置外観



頭無し



頭有り

手洗い付き
ナイフ消毒器

※ 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、販売元

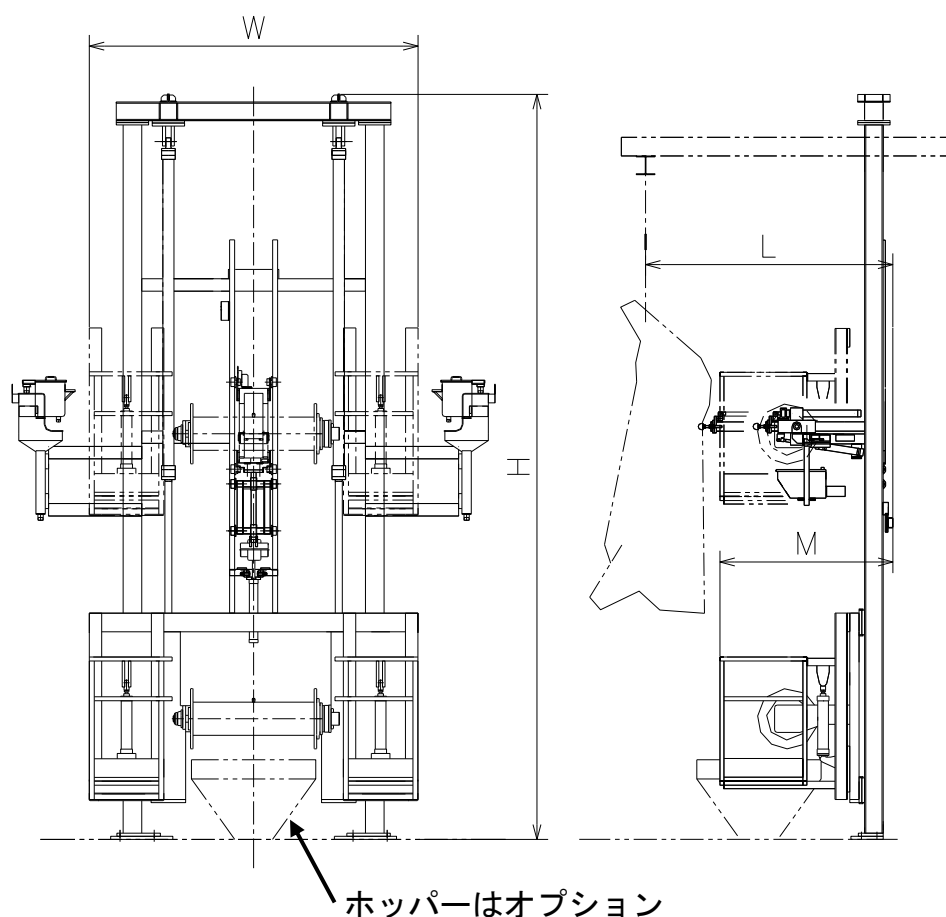


マトヤ技研工業株式会社

2013/02/23

仕様

- ・電撃装置（熱湯消毒槽付）、手洗い付ナイフ消毒器、油圧ユニット1式付き
- ・巻取りドラム、昇降作業台は油圧駆動式（昇降作業台の上下移動はエア式）
- ・材質 : 主要部 SUS304
- ・処理能力 : 40 頭/時間
- ・電源 : AC3φ/200, 220V 頭無し 15kW / 頭有り 22Kw
- ・エア一源 : 0.4MPa 10 Nℓ /分
- ・外観寸法 : W2645×H6000×L2000×M1400 (mm)



装置概観図

※ 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、販売元



マトヤ技研工業 株式会社

2013/02/23