

実用新案

新型！省エネ型



豚足残毛焼機

針回転式

PF-FI
(傾斜型)

PF-FL
(水平型)

豚足脱毛機で脱毛した足をチェーン駆動で移動する針に1本ずつ刺します。
足は、フードの中に入ると回転しながら移動します。
機械の両側から足をめがけてガスバーナで火炎を噴射して、ムラ無く一工程できれいに焼きます。
焼けた足は自動的に針から抜けて下に落下します。
一旦、洗浄機の上のホッパに受けて溜め、脱毛機1台分を焼き終わると洗浄機に落とし洗浄します。

フードは二重式になっています。一枚のフードだと、ガスバーナの火炎で焼けて熱を持ちます。
フードが焼けると部屋の温度が上昇して作業環境が悪くなります。
そこで、二重フードの間に水を通し、フードが焼けないようにして、暖められた温水はフードから外に出し、タンクに溜めます。

このタンクに温調器を設置して蒸気を供給し、設定温度にして脱毛機に供給します。
このシステムでボイラの負荷が減り、省エネが促進されます。
(約20degの節約)温暖化防止に貢献する残毛焼き機です。

ネット式もあります。



作業中

製造、発売元



マトヤ技研工業株式会社

2016/5/31

特徴

1. 刺す時は針がフリーで刺し易い。
2. バーナの火炎部では回転しながら移動するので、焼けムラがない。
3. 針から自動的に抜ける。
4. 本体を傾斜にすると洗浄機に自動的に落下させる事が出来る。
5. ホッパに1バッチ分貯めてシャッターを引くだけで洗浄機に落下、投入して洗浄できる。
6. 一人で脱毛、焼き、洗浄が出来る。省人型である。
7. 脱毛機1台分が終わる毎に焼けて、焼きが終わるとガスの元を止めることにより種火だけ燃やす省エネ機である。
8. チェーンとスプロケットの乗り移りは実用新案で、独自の機構である。
9. かみ込みミスが無い。
10. 天然ガス、LP ガスいずれでも対応できる。
11. 黒焼き、白焼き、いずれもインバータでコンベヤ速度を変える事により焼き加減が調整できる。
12. 火炎が横から出るのでノズルが詰らない。従ってノズルの掃除が不要。
13. 火力が強いので1回で綺麗に焼ける。(2回通さなくて良い)

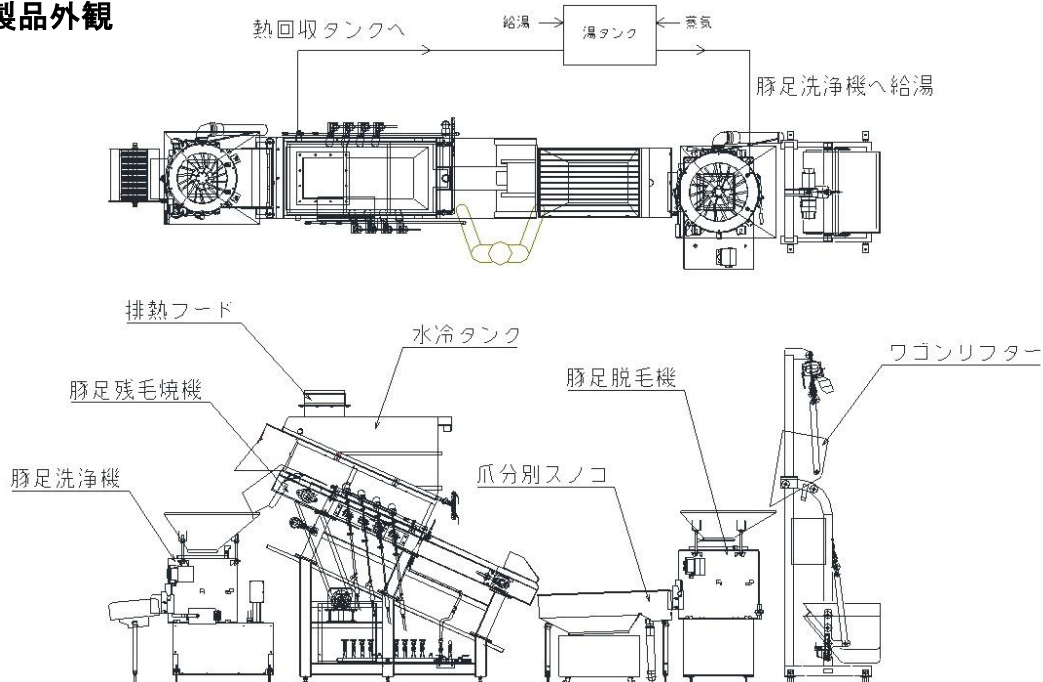
例

豚の処理700頭/日、の食肉センタ様で豚足の引き取り、脱毛、残毛焼き、洗浄、搬送を1人で作業されている所が在ります。

このレイアウトは以下の通りです。

- ・脱毛から洗浄まで35分
- ・ガスの使用量。足と耳を合わせて1頭当たり90グラム消費。豚足は60～70グラム。

製品外観



製造、発売元



マトヤ技研工業株式会社

2016/5/31