

特許



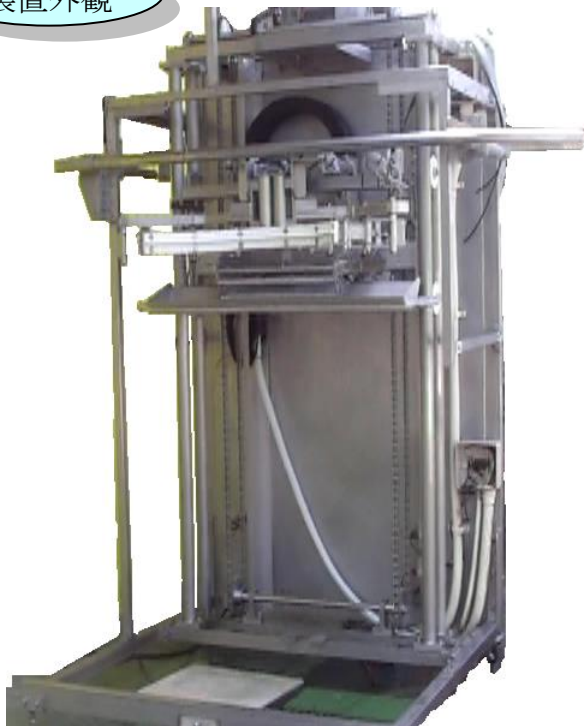
枝肉水切機

節電の切り札！！

特徴

- ・ 自動枝肉洗浄機で洗浄した後の水切を1頭毎自動的に行います。
- ・ 枝肉表面に損傷を与えず、密着性能を向上させた構造のため、水切り作業の効率化に寄与できます。
- ・ 豚枝肉1頭当り、210余gの水切ができます。
- ・ スクレーパに付着した脂をスクレーパと一緒に上昇しながら熱湯で洗浄します。
- ・ 洗浄湯は受け皿で受けて、ホースで下部に流します。次に来る枝肉に前の枝肉の脂を持ち越しません。
- ・ 表面の脂の付着を取ることで、水分の蒸発を促進させ冷却効果も期待できます。
- ・ 装置は清掃しやすい衛生的な構造になっています。
- ・ 水切り部は簡単な構造になっており、メンテナンスが簡単です。

装置外観



作業状態



枝肉に密着するので水を完全に切ります。



ワイパーを熱湯で洗浄消毒をしながら上昇します。

※ 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。

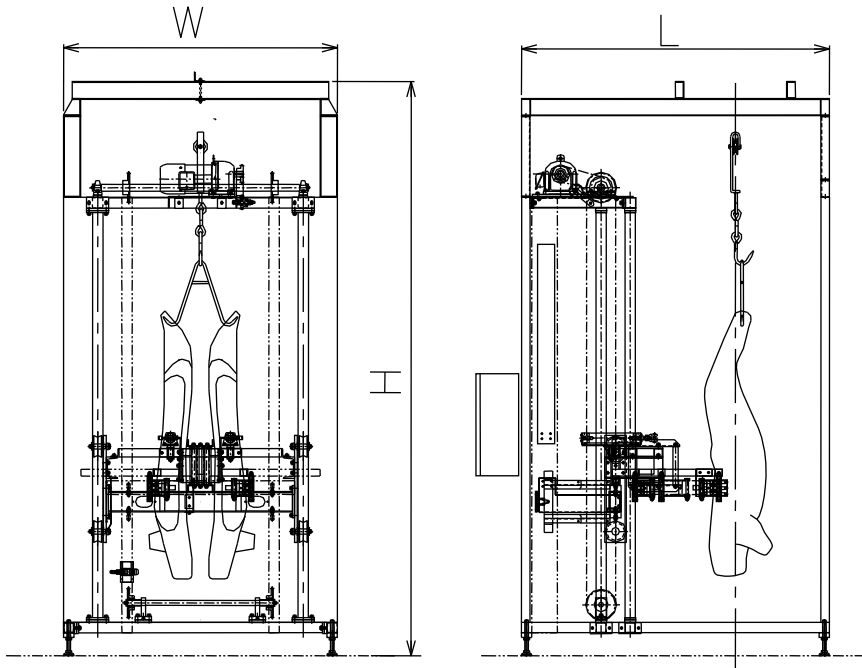
製造、販売元



マトヤ技研工業株式会社

2012/11/26

- ・ 処理能力 : 240 頭 / 時間
- ・ 電 源 : AC3 φ 200 / 220V 2kw
- ・ エ ア - : 0.4MPa 30Nℓ / 分
- ・ 熱 湯 : 洗 浄 ・ 消 毒 用
約 3ℓ / 1 頭
- ・ 機 械 重 量 : 約 750kg
- ・ 外 観 寸 法 : W1600 × L1800 × H3460 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

2012/11/26