

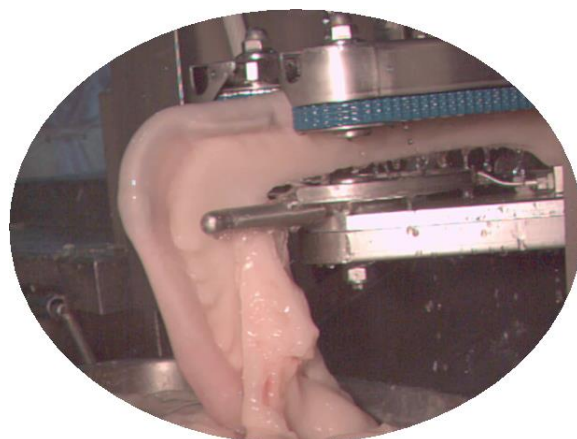


ぎゅーたーまろ



～牛用小腸切開機～ BSC-N

本体外観



脂のきれいなカット状況

牛の小腸は豚に比べて大きく重いため切開に要する速度も遅くなります。
 脂切除と同時に切開を行い、腸管内部を洗浄しながらベルトで引き込みます。
 洗浄後の汚水は確実に機外に排出されます。
 腸管は巻き取り装置に巻き取られます。
 脂を30～40mmギザギザにならず、安定して付けることができます。

仕様

処理能力	30頭 (Max) / 時間・人・・・牛の種類で変わります。
材質	要部SUS, 一部アルミ
電源	AC 200V 10A
機械寸法	裏面の寸法図をご参照下さい。
機械重量	約 200kg

※ 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

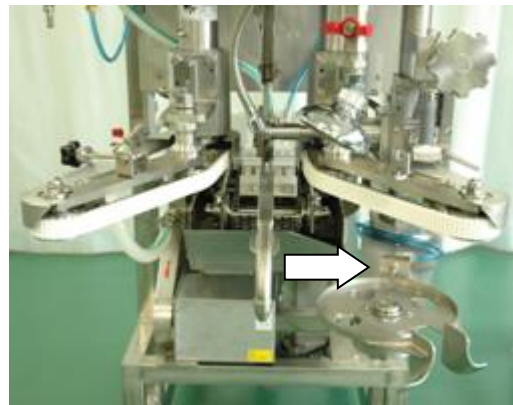


マトヤ技研工業株式会社

2012/1/31



使用時正面の状態



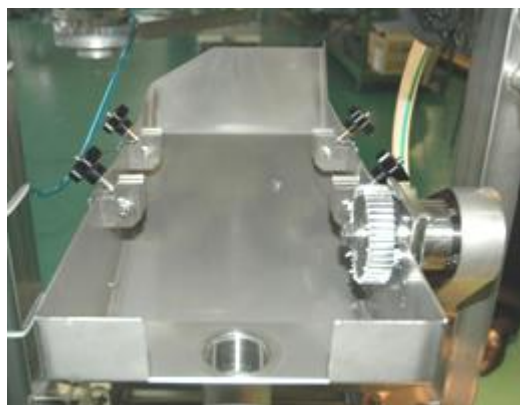
清掃時、ベルトはオープンにして
ノズルの奥まで清掃できます。
脂削ぎ丸刃もノズルの下から
横にずらして掃除、交換します。



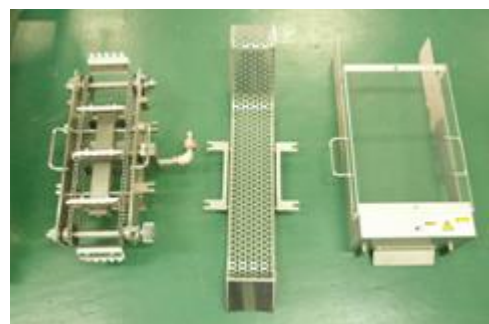
切開した腸管をスクレーパで汚れを
落としながら、同時に巻き取りドラム
に搬送します。



腸管の汚れは穴部から落下し、腸管の
みが搬送されます。
スクレーパはワンタッチで簡単に取り外
しが出来ます。



清掃後には塵一つ残りません。



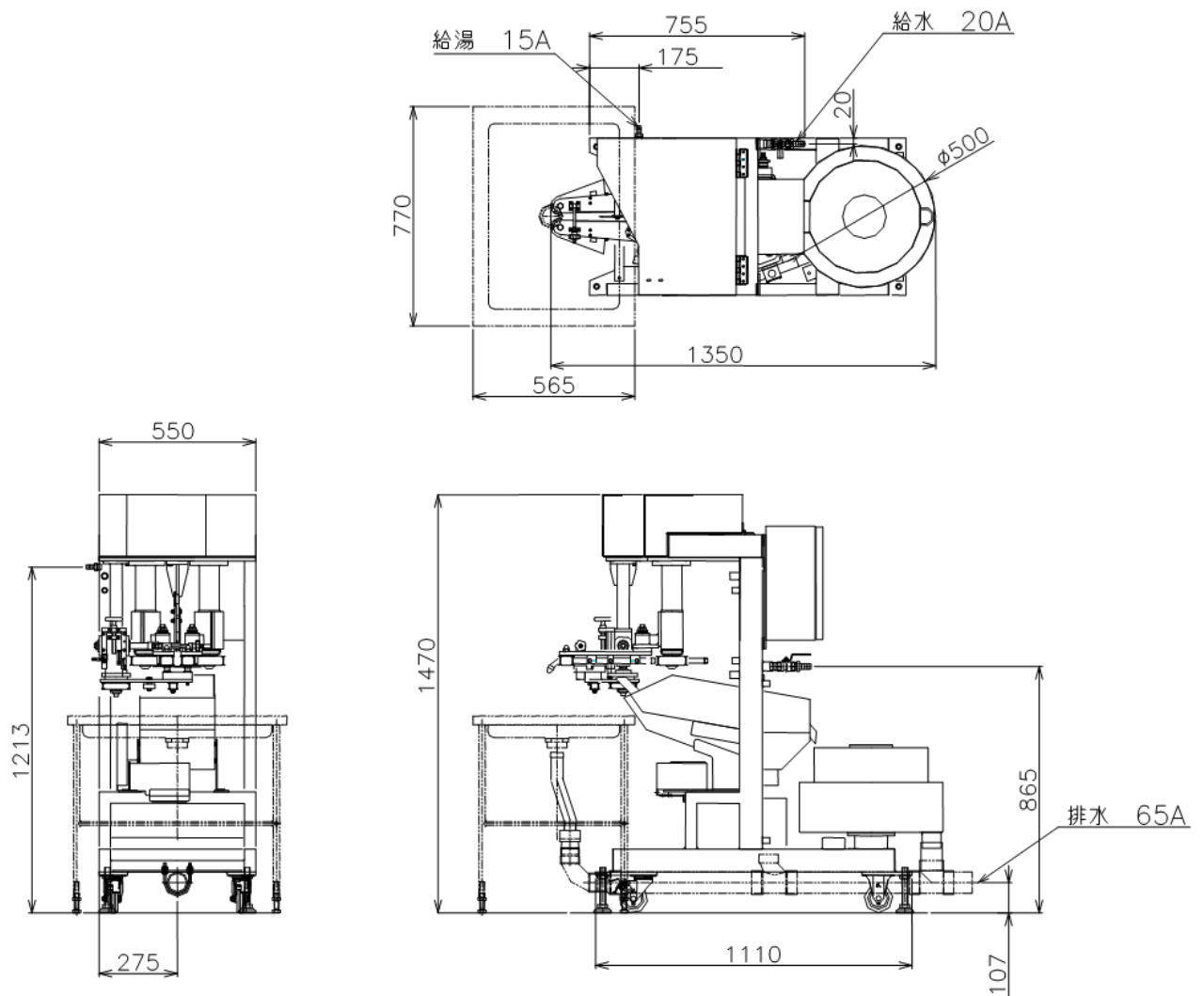
腸管の洗浄・搬送部はカバー、
搬送底板(パンチング)、スクレーパ部と
構成されていますが、
清掃時はワンタッチで3つに分解出来るので、
清掃し易く衛生的です。

※ 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。

特徴

1. カバーを最小限にして有る。
2. 掃除がし易い。特に洗浄部がワンタッチ(工具不要)で外せるので、機外で洗浄できる。(客先好評)
3. 作業がやり易い
4. メンテナンスがやり易い
5. 洗浄部はナイロンテグスの植毛では無く、食品ゴムであるから衛生的であり、掃除、メンテナンス共にやり易い。異物混入も無い。(客先好評)
6. ベルトの取り付けレバーが支軸を中心に開く。
7. レバーが開くので掃除がやり易く衛生的である。
8. 主要部はステンレスで有る。
9. 水が掛かる部分の軸受けは耐水性ベアリングを使っている。
10. 腸間膜の切除ナイフは上下出来るので脂の量を加減出来る。(5~50mm)
11. 腸間膜の切除ナイフはスイングレバー式だからワンタッチで横に移動出来る。
12. 団子状切開もワンタッチで切り替えが出来る。
13. ナイフの交換がやりやすい。
14. ナイフの径が小さいので消耗品のナイフが安い。
15. 腸管を挟む力の調整がやり易い。
16. 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る。
17. 上部カバーが簡単に開けられる。
18. 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。
19. イニシャルコストが少々高くても壊れ難いので、ランニングコストが安い。長期的には安く付く。
20. 切開速度が1頭当たり1分でも切れる牛小腸切開機

※ 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。



牛小腸切開機寸法図

※ 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

2012/1/31