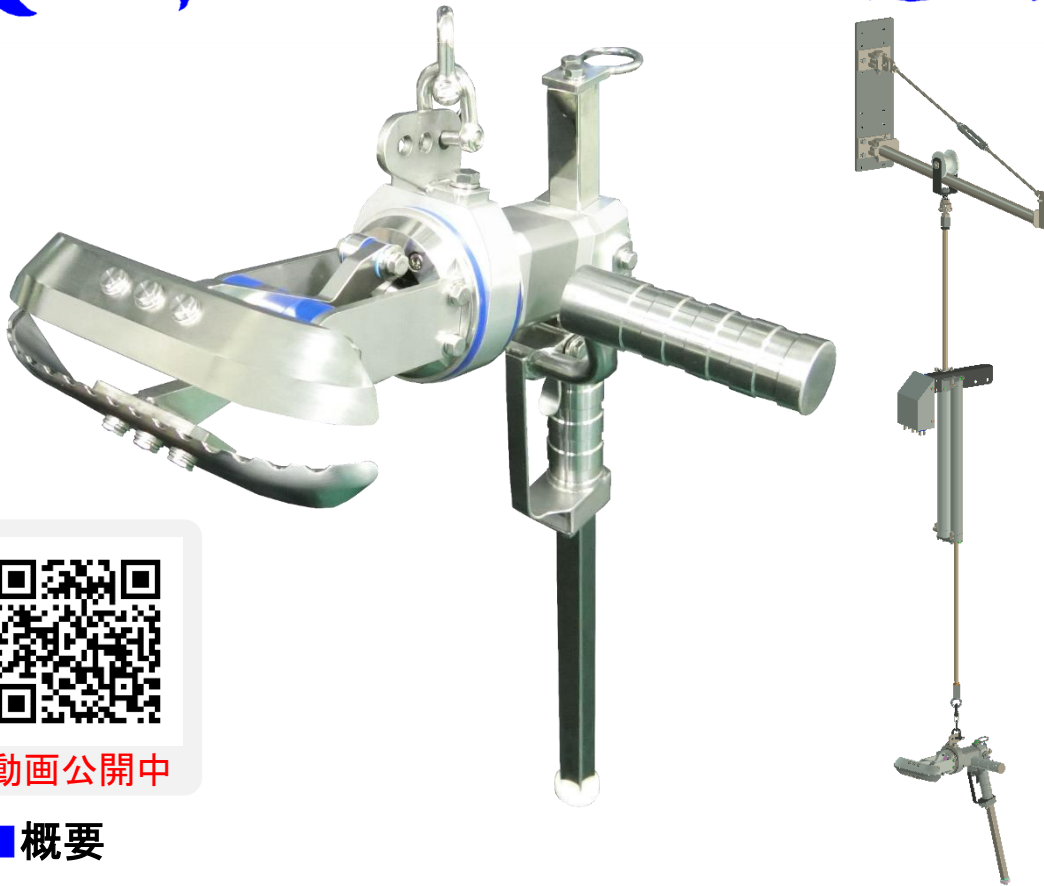


豚用腹脂剥離機

特許出願中

# はすん太郎



動画公開中

## ■概要

豚の枝肉に着いている腹脂は多くの場合、内臓取り出し、背割り後に人力で剥離している。左右の枝にそれぞれ着いているので、剥離作業は大変な重労働である。

働き方改革の一環として、重労働の軽減が求められている。

この度、クランプ爪にて簡単に腹脂の下端に押し付け、下端を掴み、人力に頼らない剥離機を開発した。

## ■構造

天井から吊るしたエアシリンダーの先端に、引き金を引くことによりエア圧力でクランプするクランプ装置を装着し、クランプすると同時に吊るしたエアシリンダーが上方向に引き上げる力で剥がすものである。枝の後ろをサポートすることで、両手でクランプでき、簡単に剥離作業ができる。

※ 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。

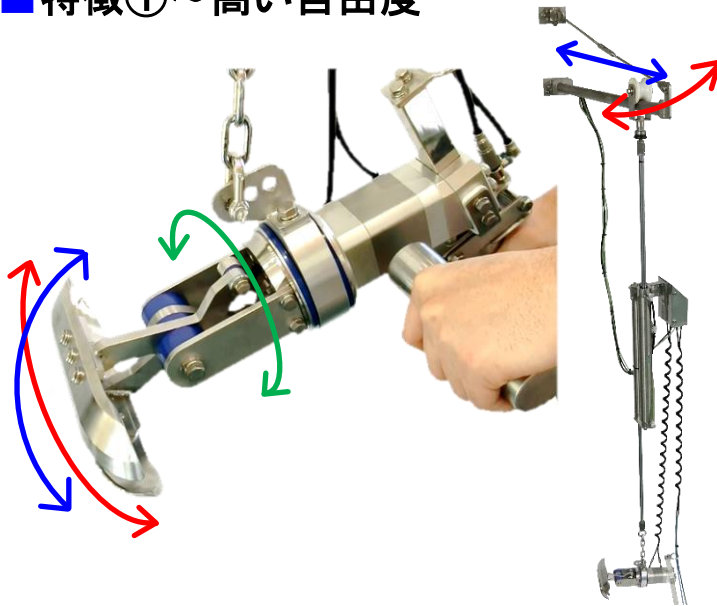
1/2

製造、販売元



マトヤ技研工業株式会社

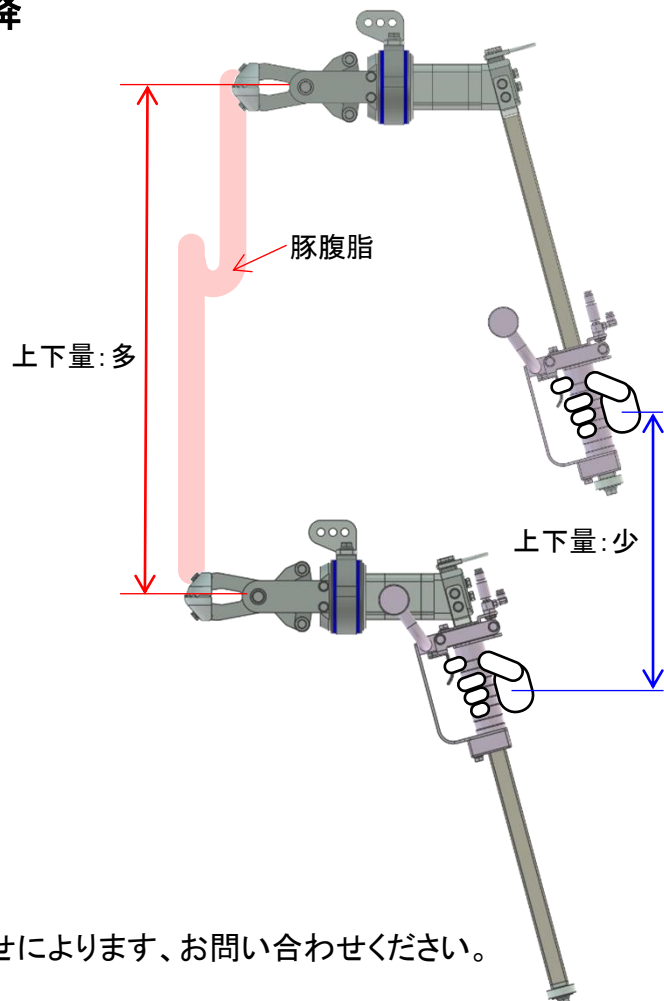
## ■特徴①～高い自由度



- ・クランプ爪部分はあらゆる方向に自在に回転、移動することが可能なため、位置合わせが簡単で手先の延長のような操作感です。
- ・吊るしたエアシリンダーはスイングアームにより自在にスイング、スライド可能です。

## ■特徴②～負担の少ない昇降

- ・豚脂を剥がすためには1m程度脂を持ち上げる必要があり、手作業の場合長身で筋力がないと剥離は困難です。
- ・本装置はグリップ部分と爪部分がスライドすることにより、少ない上下量で豚脂を剥離するため、体格を問わず誰でも剥離作業を行うことができます。



## ■仕様

エア圧力:0.4MPa

※消毒機器、設置寸法等は打ち合わせによります、お問い合わせください。

※ 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。

2/2

製造、販売元



マトヤ技研工業株式会社