

肉両面焼機

～ローストビーフ焼機～

ネット式・省エネ型 【実案出願】

牛肉や鶏肉をコンベア上に乗せ、ネットを挟んで上下からガス火炎の中を通過させローストビーフや鶏のタタキを焼く機械です。一気に焼くので反転作業が不要です。コンベアが空のときは火を消し、再開するときは瞬時に着火する省エネ型の焼き機です。



特徴

- ・安全な作業性
- ・作業者は、ネットコンベアの上に製品を乗せるだけです。
- ・種火を点け、元バーナーのバルブを開けるだけで、自動的に着火されます。
- ・上下のラインバーナーからガスと空気が混合され、火力を増した火炎を噴射します。
- ・製品を焼かない時は、元バルブを閉めラインバーナーを全て消火します。
- ・種火のみ点火しているため、ガスの消費が少なく省エネ型です。
- ・下部のラインバーナーは、ガスの孔が脂で詰まるので掃除の必要があります。掃除のときは、カップラーにてワンタッチで外せる構造です。従って、掃除が簡単(短時間)にできます。
- ・フードも2重構造で過熱防止構造です。

製造、発売元

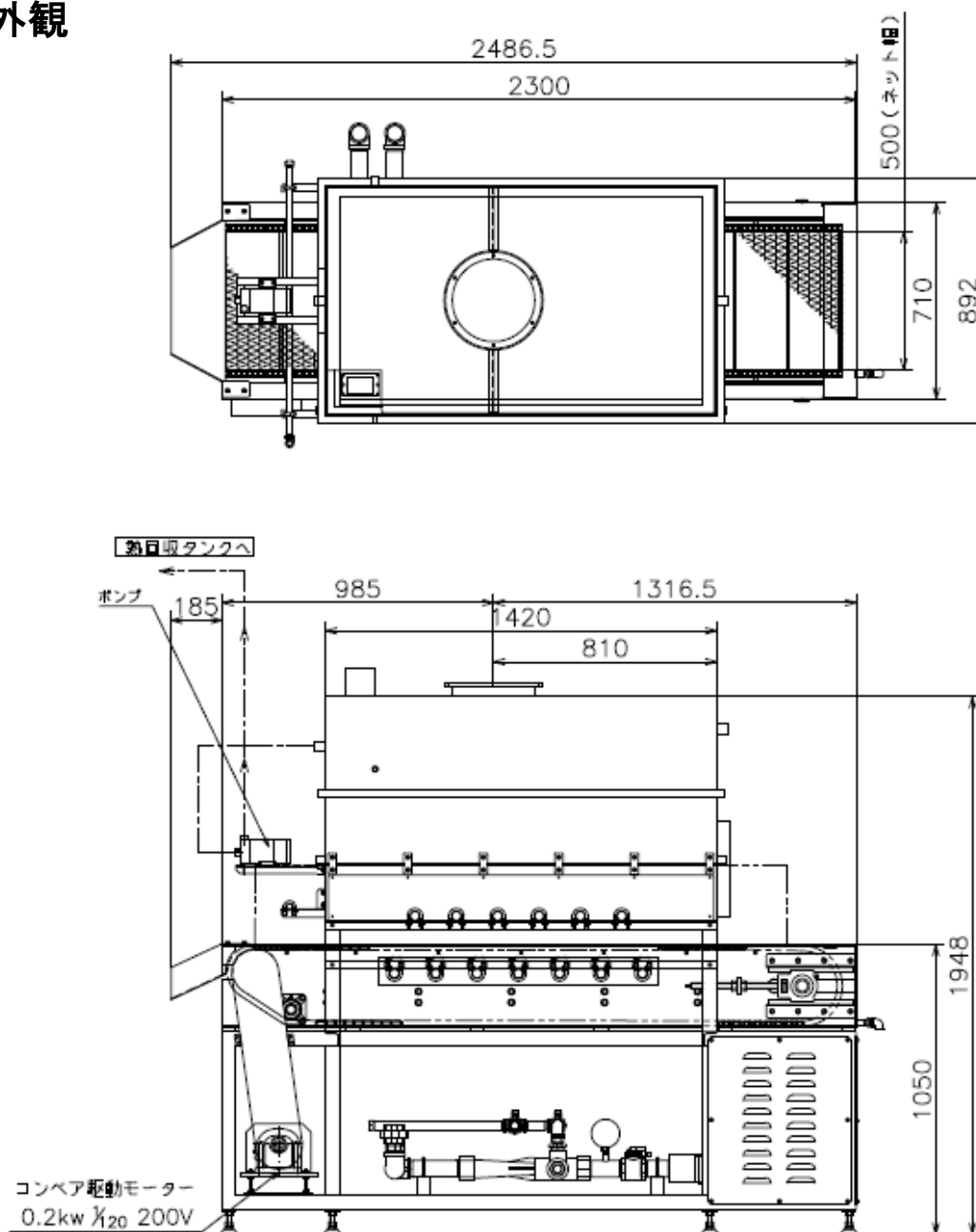


マトヤ技研工業 株式会社

2017/05/30

- ・フードの熱で部屋の温度も上昇して、作業環境が悪くなります。
二重フードの間に水を通し、フードが過熱を防止して、フード内で温められた温水はフードから連続的にオーバーフローし、タンクに溜めてその湯を加熱温調して脱毛機に供給し再利用して、省エネを図ることができます。
- ・オプション…焼かれた製品はリフターに自動搬送され、洗浄機に自動投入可能です。
- ・インバーター駆動ですから、コンベアの無段階変速ができ、焼き加減を調整できます。
- ・熱を持ったネット部分は、コンベアの下部で冷却します。

製品外観



製造、発売元



マトヤ技研工業 株式会社

2017/05/30