

牛用大腸切開機

特許

イロ・ドーム



概要：

脂に覆われた牛の大腸から、連続的に腸管のみを紐状に処理して腸管を切開し、脂を剥ぎ取り付着量調整処理を行います。

これまでの労力の負担を軽減して、高い生産性を提供することができるようになりました。

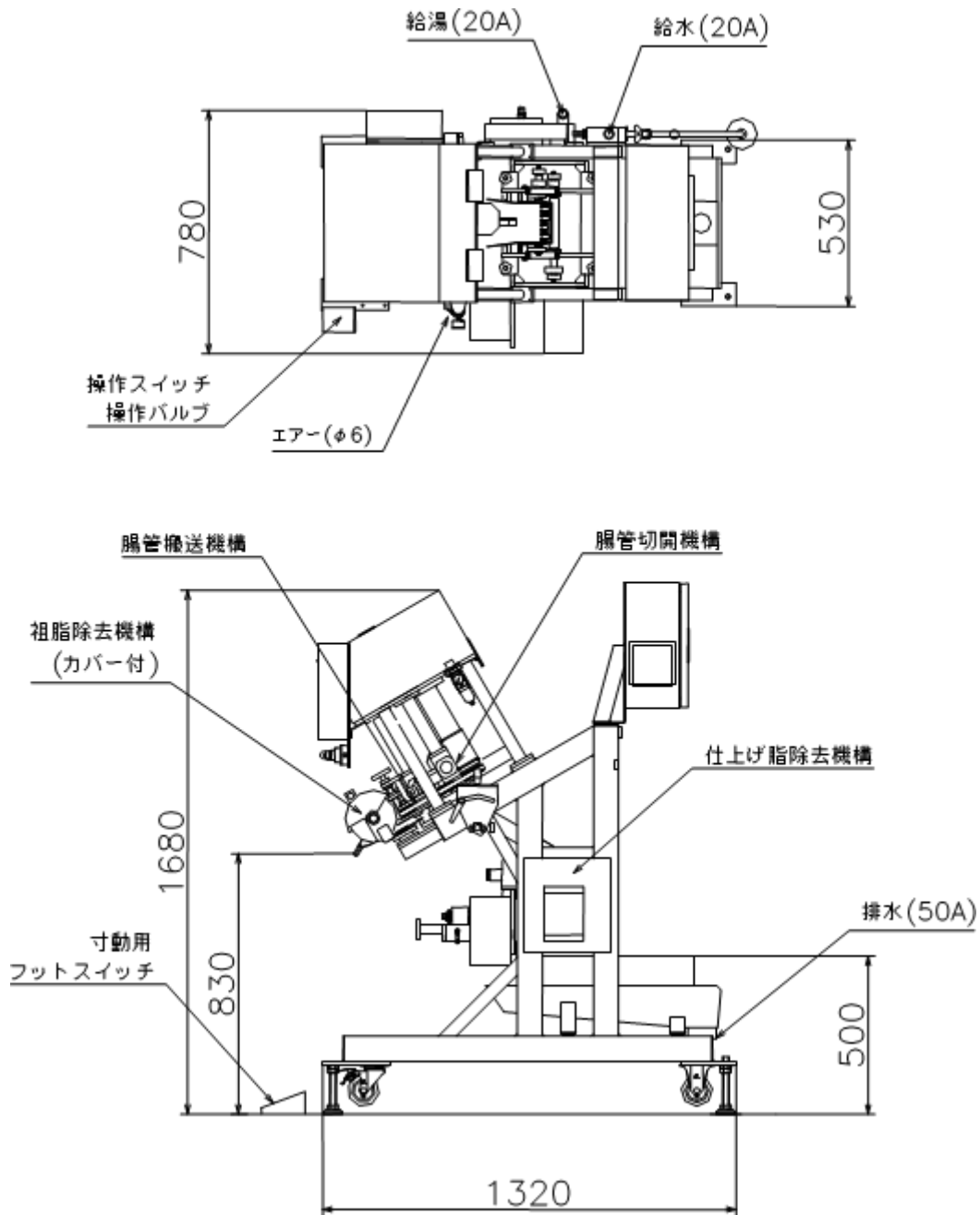
特徴：

- ・ 大腸が団子状のまま処理できます。
- ・ 大腸を紐状に処理し切開処理、脂量調整、巻き取りを1台で行います。
- ・ エッジレスのダブルタイミングベルト2本で挟んで搬送するので、大腸への接触がソフトで傷つきません。引き込みも滑りが無く安定しています。
- ・ 大腸に付けたい脂量を調整できます。粗取り、仕上の刃を2枚備えています。
- ・ カバーが少なく、掃除、メンテナンスがやり易い構造ですから衛生的な機械です。
- ・ 主要部はステンレス製です。
- ・ 配管が本体を利用しているので簡潔に出来ています。
- ・ 脂は、丸刃で肉部分を切り分けます。
剥ぎ取った脂は別けられてくず箱に貯めます。(エアースュータで自動排出する事もできます。)

※ 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。

仕様 :

処理能力	: 20~30 頭/時間・人
電源	: 3φ AC200V 20A
エア一圧	: 0.2~0.5 MPa
エア一消費量	: 2 ℓ/分
洗浄水	: 5 ~10 ℓ/分
給湯	: 10~15 ℓ/分
機械重量	: 300 kg



※ 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。