

特許出願



鶏・マーくん 改 鶏ボンジリ自動脱骨機

T B-II

概要

これまでボンジリ尾骨の脱骨作業は手作業にて行われて来ました。このため生産性が上がり、コストダウンのために機械化、自動化が求められて来ました。この度、この要求に応える自動脱骨・カット機を開発致しました。

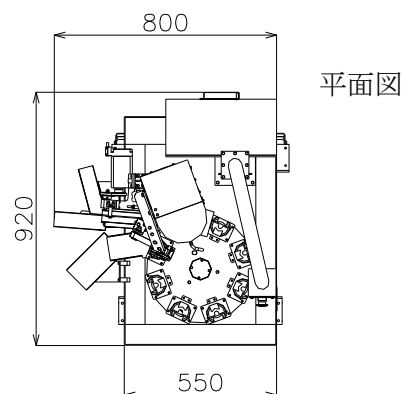
抜き型の上にボンジリを人が載せるだけで型を着けたテーブルが移動して尾骨を打ち抜くと同時に4パターンのカットを行うものです。

カットと同時に脂壺部位は排出し、肉は排出行程まで搬送して排出します。

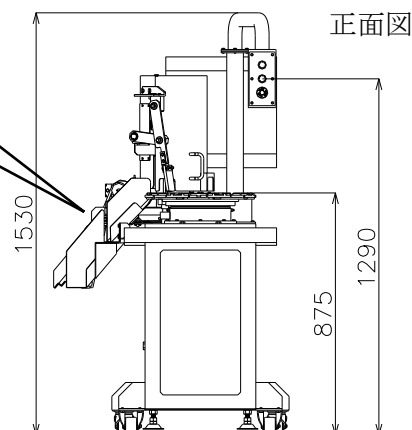
骨、脂壺と肉は分別して排出します。凡そ人手の4～5倍の生産量が得られます。歩留り率は47～77%程です。

特徴

1. 手で打ち抜き型の上に載せてセットするだけですから熟練を要しません。
2. 抜いた骨、脂壺はミニコンベアで部位毎に分別して排出されます。
3. 脱骨されたボンジリ肉は打ち抜きステーションの次のステーションで型から自動排出されます。
4. 機械主要部はステンレス製です。
5. HACCPを意識した衛生的な処理を行える構造です。
6. 機械構造はシンプルです。



平面図



正面図

ボンジリ搬出
中骨搬出

製造、発売元

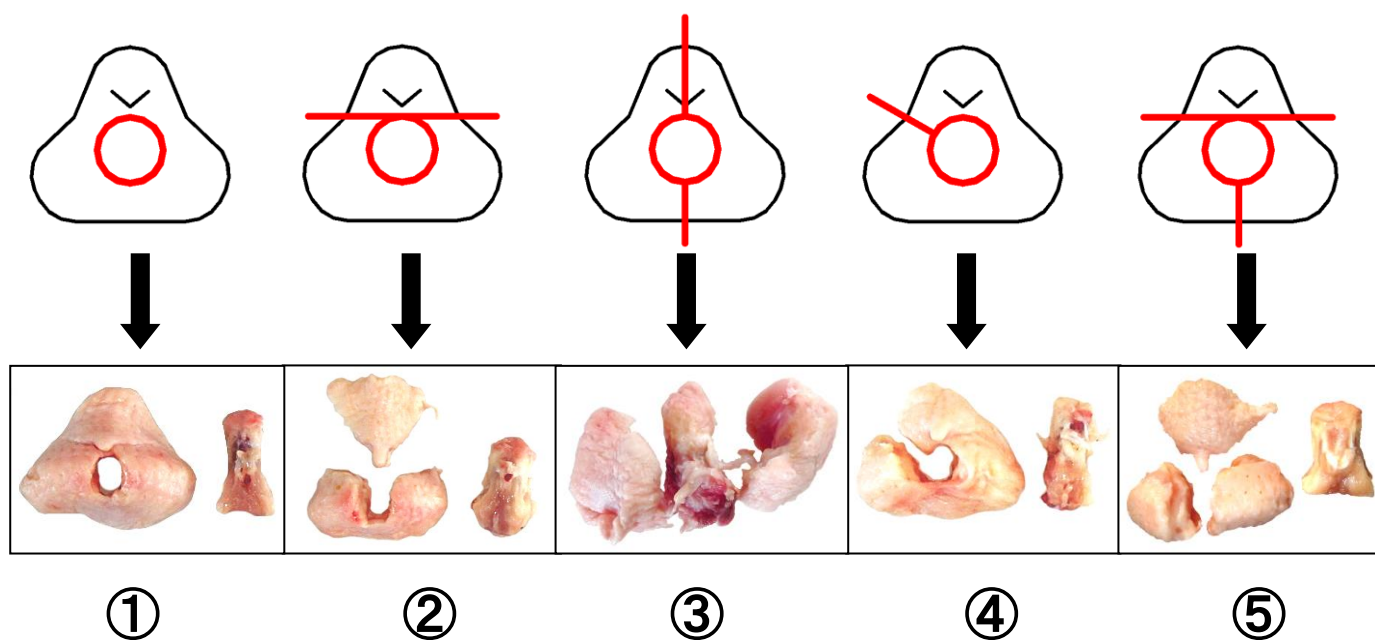


マトヤ技研工業株式会社

仕様

電源容量 AC200/220V
50/60Hz 0.4kw
速度調整 インバータ方式
機械重量 250kg
機械寸法 W640×H1410×L920(mm)

ボンジリ カットパターン



・歩留り (75～77%) (47%) (70～75%) (72～75%) (47%)

・骨抜き穴径 (φ13、φ16) : テールの大きさに選択

＜カットパターンの説明＞

- ① …骨抜きだけ
- ② …骨と同時に脂壺を除去する方式
- ③ …骨除去と同時に脂壺を左右に切り分ける方式
- ④ …骨除去と同時に脂壺を残したまま半分カットする方式
- ⑤ …骨と脂壺を除去して半分カットする方式

ホームページ、『最新情報』に5パターンの動画が載せてあります。

※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、発売元  **マトヤ技研工業** 株式会社

2017/4/3