

カイチヨーさん

鶏腸切開機



【特許出願】

概要

鶏の腸は細く短い。その為加工が難しく、これまでは食用には供されることなくレンダリングに出されていました。

しかし、食べれば独自の食材として、居酒屋などでは根強い人気がありました。

加工し難い細い腸を切開する機械を開発しました。

ノズルに腸管を挿入すれば数秒で切開します。

特徴

曲率の小さなプーリーでベルトを回し、腸管を搬送します。

細いノズルに手で腸管の端部を挿入するとベルトで移送し、切開します。

切開された腸はそのまま洗浄機に投入されるか、一定の長さに切ったうえで洗浄機に投入される方式の2通りに選択できます。

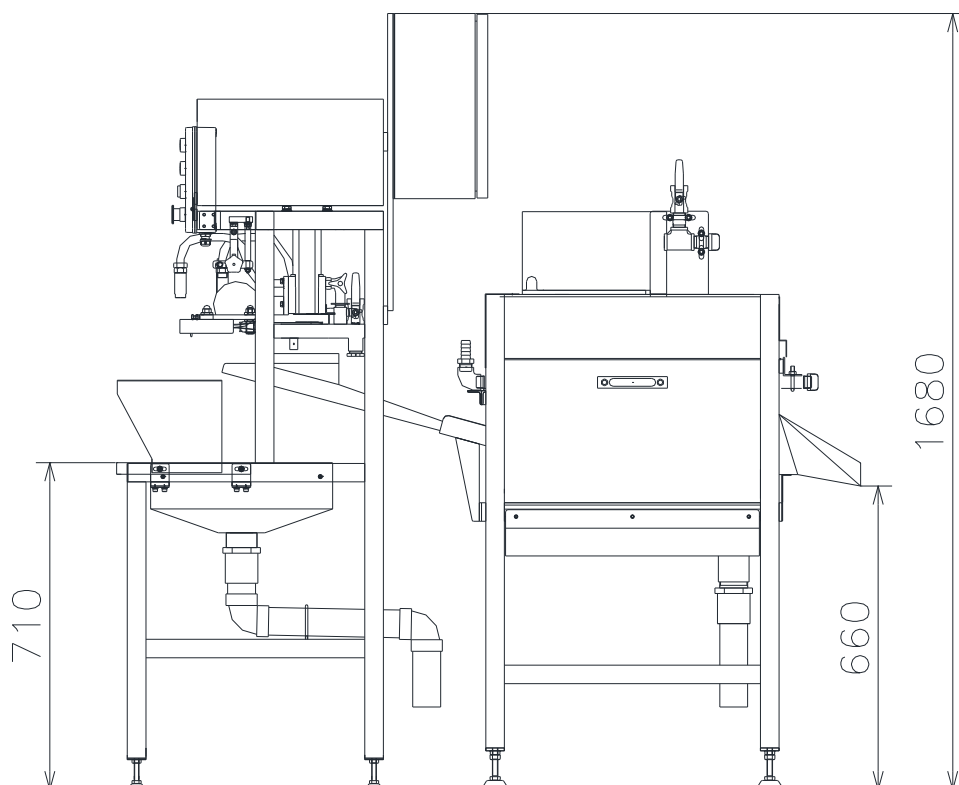
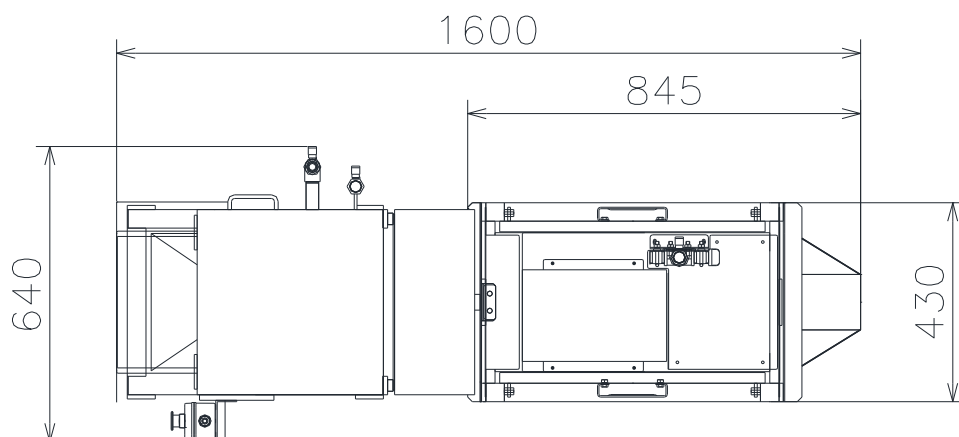


製造、発売元



マトヤ技研工業株式会社

仕様
処理能力 4000羽～5000羽分/日・人
電源 AC200/220V
材質 要部 SUS 一部 アルミニウム
機械寸法 寸法図をご参照下さい。
機械重量 およそ100kg



製造、発売元



マトヤ技研工業株式会社