

FK2050 오징어 할복기

01. 설비의 개요



오징어를 할복하는 기능으로 할복기의 투입구 슈트쪽으로 오징어를 투입하면 회전하는 날에 의해서 할복이 되고 회전하는 컨베어에 의하여 자동으로 아웃슈트로 배출되는 설비임.

02. 제품의 사양

구분	내용	구분	내용
제품의 치수	800 * 1500 * 950 mm	전기용량	380V * 3상 1HP
제품의 무게	약 180 Kg	설비용량	약 30~50마리/분
주요구성품	몸체프레임, 센터링장치, 칼몸치부, 동력전달장치, 커버부		

03. 제품의 구조 및 특징

- ① 분당 30~50마리의 대량 할복 절단작업이 가능합니다.
- ② 반해동의 상태에서 작업이 가능하여 오징어의 선도유지에 적합합니다.
- ③ 오징어의 크기에 따라 센터 칼날의 위치를 쉽게 조절할 수 있어 높은 수율과 생산성이 향상됩니다.
- ④ 기계의 구조는 HACCP에 적합한 구조이며, 청소와 분해 및 결합이 단조로와 관리가 편리합니다.
- ⑤ 제품이 쉽게 이동과 고정을 할 수 있도록 스테인레스 구조의 바퀴가 장착되어 있어야 하며 기계사용시 고정이 가능하도록 되어있습니다.



어류,육류 가공기계 전문회사
(주) FISH KOREA 지비테크

<http://www.gbtech1.co.kr>
 인천광역시 남동구 청능대로 484번길 8-23
 TEL. 032-425-7200 FAX. 032-425-7201
 E-mail: gb4980@naver.com