

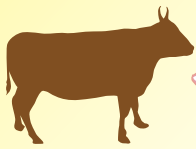


牛・豚のブロック肉を
装置の置くだけ!



ワンウェイで
正肉処理できる!

牛・豚加工用
正肉裁断装置



コンパクトサイズで操作も簡単!

ブロック肉を装置に置くだけ!

ワンウェイで
正肉処理ができる

場所をとらない
コンパクト設計

洗浄も容易で
衛生的に使用できる

牛や豚のブロック肉を正肉製品専用(7~8cmの角切りやミンチ素材)に処理する装置。コンパクト設計で省スペースに設置することができ、作業時間の短縮、作業効率をアップすることが可能!また、シンプル設計だから、洗浄も容易で衛生的に製品加工ができます。



処理前のブロック肉



装置にセット



第1ステージで短冊状にカット



第3ステージへ肉を移動

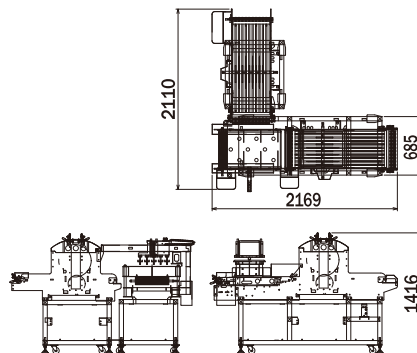


第3ステージで肉を角状にカット



カット後の肉

全長	----- 2,110mm
機械寸法 全幅	----- 2,169mm
全高	----- 1,416mm
重量	----- 950kg
電気容量	----- 三相200V 2.5Kw
エア消費量	----- 100L/分
処理能力	----- 1 t/時
ワークサイズ	
最大	400mm×400mm×厚さ120mm (投入口の幅 450mm)



ブロック肉を 高速で短冊カット

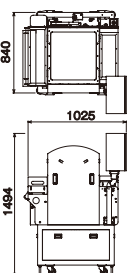
シングルタイプ

ブロック肉短冊切り専用装置としてご使用いただけます。



機械仕様

全長	----- 1,025mm
機械寸法 全幅	----- 840mm
全高	----- 1,494mm
重量	----- 450kg
電気容量	----- 三相200V 1Kw
処理能力	----- 1.5 t/時
ワークサイズ	
最大	L400mm×W400mm×H150mm (投入口の幅 450mm)



技術集団



本社 ■ 北海道釧路市鶴野110番地1 ☎084-0924
TEL 0154-52-7101(代) FAX 0154-53-0878
東京営業所 ■ 東京都葛飾区西新小岩1丁目9番1号 ☎124-0025
TEL 03-5654-6770 FAX 03-6853-0055
札幌営業所 ■ 北海道札幌市東区北8条東3丁目1-1 ☎060-0908
TEL 011-788-8811 FAX 011-788-8812

www.k-nikko.com