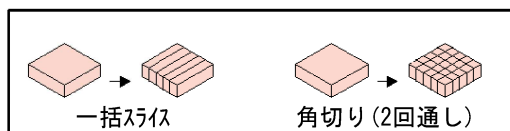


フローゼンカッター FG-21シリーズ 冷凍マグロ・カツを一括スライス



- 多列丸ノコにより冷凍マグロ・カツを一括スライスしますので大量処理が可能です。
- スライスされた食材がそのままの状態でクランプされて出てきますので盛り付けの作業がスムーズに行えます。
- エアークランプにて食材をカッターへ搬入しますので従来のバンドソー等と比較し安全に大量処理が行えます。
- 切断面への切り粉の付着が少なく綺麗な切断面です。
- カッターカートリッジ、ジグの変更によりスライス巾の変更が容易に行えます。
- 丸ノコには超硬チップソーを使用していますので従来のノコに比べ長い寿命です。

加工方法



用途

水産 冷凍マグロのスシネタ・鉄芯・角切り 冷凍カツの刺身

温度帯は-10° ~ -60° の完全凍結で超低温冷凍庫より取り出し即加工可能です。

加工例



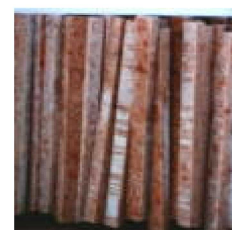
冷凍マグロのスシネタ加工
FG21-M型



冷凍カツの刺身の加工
FG21-W型



冷凍マグロの角切り
(2回通し) FG21-M型



冷凍マグロのテッパン加工
FG21-M型

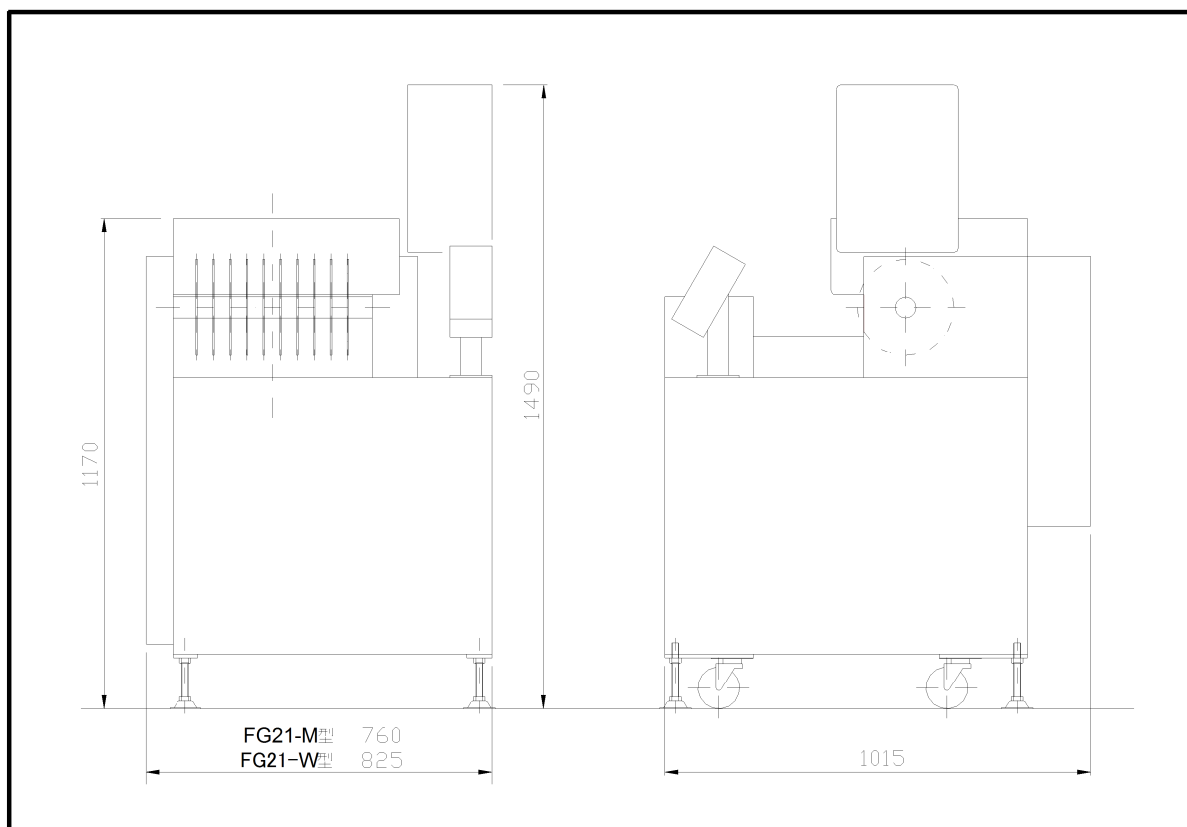
FG21シリーズ仕様書

型式	FG21-M型(主に冷凍マグロ用)	FG21-W型(主に冷凍カツ用)
最大食材寸法	高さ40mm 幅190mm 長さ200mm	高さ90mm 幅320mm 長さ70mm
モーター	3.7kw	5.5kw
スライス巾	最小4mmより製作	
食材投入方法	エアークランプにて投入	
処理能力	毎分6個の食材を一括処理	
安全機構	カッターカバー部安全装置、非常停止スイッチ	
材質	ステンレス	
備考	別途0.75KWクラス以上のエアコンプレッサーが必要となります。	

KEC 興研エンジニアリング株式会社

<http://www.koken-eng.co.jp>

FG21リース 機械寸法図



KEC 興研エンジニアリング株式会社

本社 〒675-1344

兵庫県小野市下来住町(シキシヨウ)529-1

TEL 0794-63-9022 FAX 0794-63-9033

E-MAIL info@koken-eng.co.jp

URL <http://www.koken-eng.co.jp>

