

# フローズンカッター FGM型

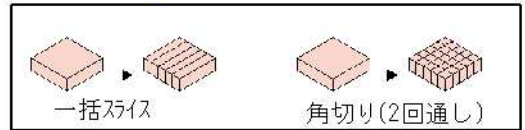
# 冷凍食材(-50°)を一括スライス



FGM400E型

- 多数の丸ノコにより冷凍食材(-50°)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ごコンベアで排出されます。
- プッシャー又はコンベアにより食材を丸ノコへ搬入しますので安全に大量処理が行えます。
- 衛生面を考慮しコンベアはカセット式で本体より工具無しで取り外し可能になっています。
- カッターカートリッジ、プッシャーの変更に、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



## 加工例



冷凍結着肉の角切り  
(2回通し) FGM400E型



冷凍マグロの角切り  
(2回通し) FGM400E型



冷凍マグロのテッパ加工  
FGM400E型



冷凍魚ブロックの角切り  
(2回通し) FGM400E型



冷凍肉の柵取り加工  
FGM400A型

## 用途

水産	冷凍マグロの鉄芯・角切り・冷凍イカの柵取り・その他冷凍魚肉の角切り
畜産	冷凍キウイ肉の角切り、柵取り・その他冷凍肉加工
その他	その他の冷凍食材の加工

温度帯は全ての食材で-10° ~ -50° の完全凍結で冷凍庫より取り出し即加工可能です。

## 操作方法

食材を置いてスイッチをおすだけで安全に大量処理が可能です。



▲投入はテーブルの上に食材を置きスイッチを押すとプッシャーにて自動投入されます。



▲排出はそのままの状態でごコンベアで排出されます。

## 分解洗浄

衛生面を考慮しコンベアはカセット式で本体より簡単に取外せます。又、カッター部も取外し可能です。



▲コンベアを外した本体



▲本体より取外したコンベア

**KEC 興研エンジニアリング株式会社**

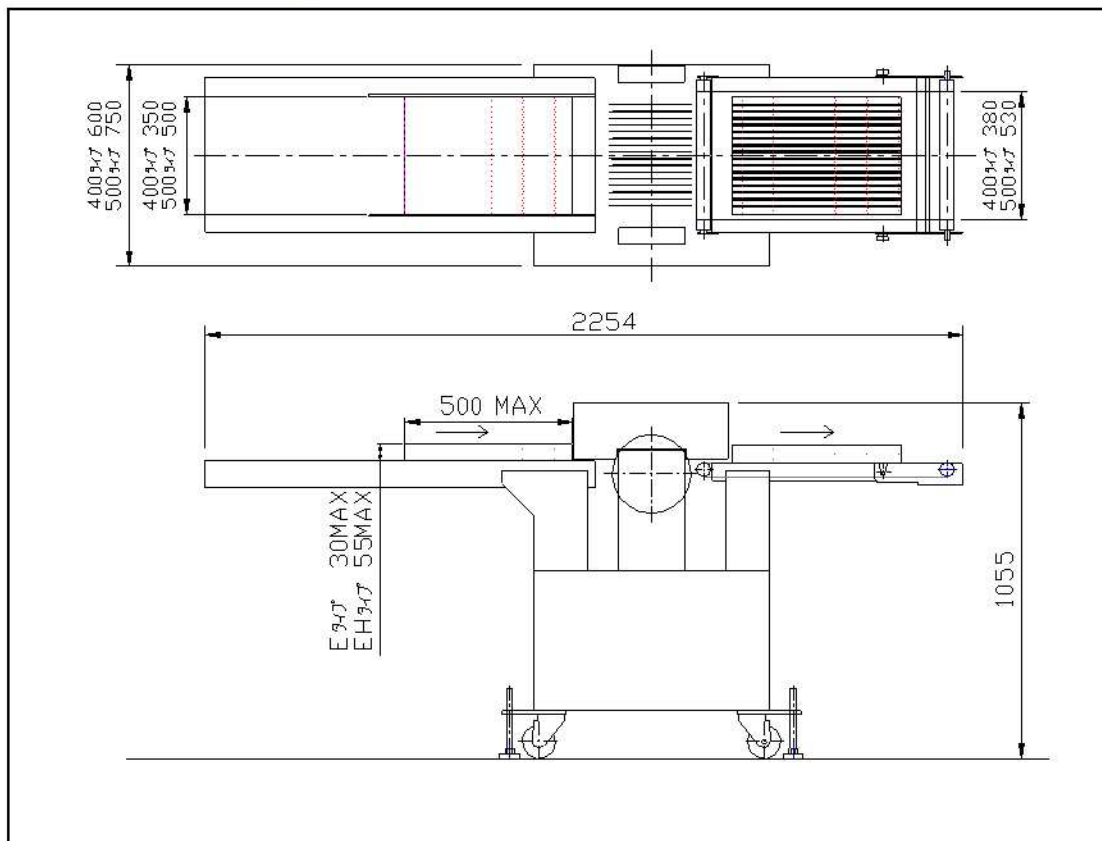
<http://www.koken-eng.co.jp>

## FGMシリーズ 仕様書

型式	FGM400E	FGM400EH (大径丸ノコ仕様)	FGM400A (コンベア投入タイプ)	FGM500E (巾広仕様)	FGM500EH (巾広・大径丸ノコ仕様)
最大食材寸法 (巾×長さ)	W=350mm L=500mm			W=500mm L=500mm	
最大食材寸法 (高さ)	H=30mm	H=55mm	H=30mm	H=30mm	H=55mm
機械寸法	H=1055mm W=600mm L=2254mm			H=1055mm W=750mm L=2254mm	
コンベアベルト巾	380mm(蛇行レス仕様)			530mm(蛇行レス仕様)	
モーター	7.5KW(カッター用)・100W(コンベア用)				
食材投入方法	プッシャー(エアシリンダー)		コンベア	プッシャー(エアシリンダー)	
処理能力	毎分約6個の食材を一括処理(オペレーターの作業スピードに依存する。)				
材質	ステンレス				
安全機構	カッターカバー 部安全装置、非常停止スイッチ				
オプション	排出側延長コンベア等				
備考	FGM400A 以外は別途1.5KWクラス以上のエアコンプレッサーが必要となります。				

\*その他、食材の形状に合わせて設計製作致します。

## FGMシリーズ 機械寸法図



**KEC 興研エンジニアリング株式会社**

本社 〒674-0064

兵庫県明石市大久保町江井島844

TEL 078-947-6578 FAX 078-947-2451

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

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