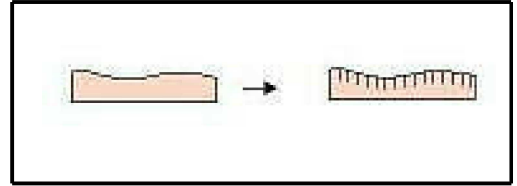




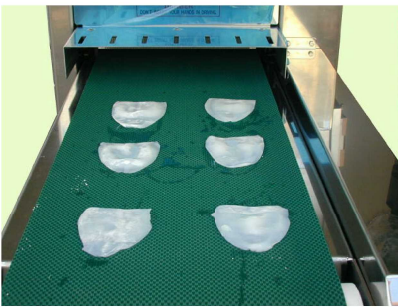
- 独自の押さえ機構により、薄い部分、厚い部分に関係なく下図の様に表面より均等な深さで筋入が可能です。
- カッター・コンベアは独立駆動ですので食材の種類作業スピードに適した調整が可能です。
- 筋入れ幅の変更はカッターカートリッジの交換により簡単に行えます。
- アオリイカ、ヤリイカ等の薄いイカでも綺麗に筋入れが可能です。
- アカイカ等、大型イカにも対応出来ます。
- ミノ(内臓肉)の筋入れにも御使用になれます。

加工方法



凸凹な面でも表面より均一な深さで筋入れ

加工例



▲ヤリイカの筋入れ加工



▲アオリイカの筋入れ加工

オプション例

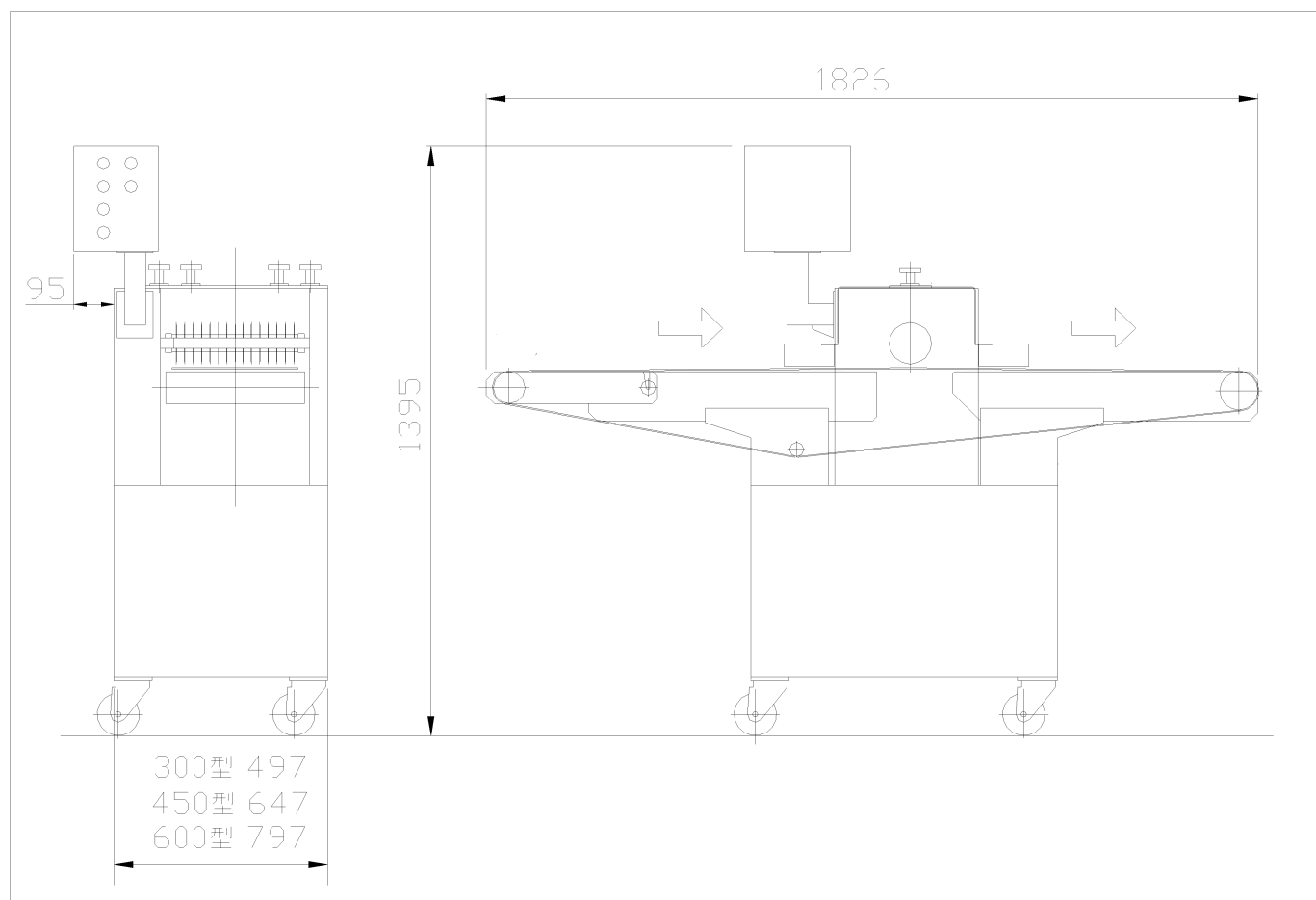


▲イカ投入作業台

マルチスリッターKTシリーズ 仕様書

機械寸法	H 1395 X W497 X L1826	H 1395 X W674 X L1826	H 1395 X W797 X L1826
変速機構	インバーターX2台による無段変速		
最大食材寸法	幅 各コンベア幅に準ずる 高さ 30mm		
処理能力	毎分40~60個の生の食材を一括筋入れ, 二回通してカナコ目入れ		
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		
電源	3相200V		

KT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 〒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>

