

カニ足自動二ツ割機

V16-C

小型魚自動二ツ割機

V16-CR

簡単操作で作業能率大幅アップ

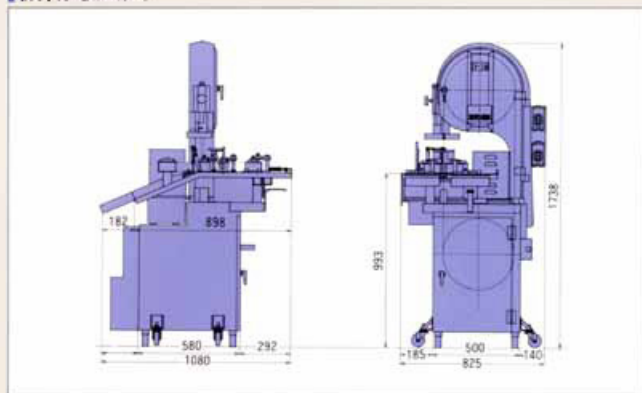
● 切断見本



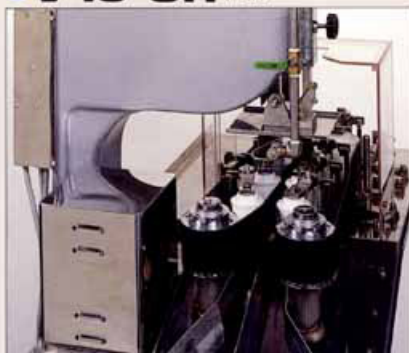
自動中心割出し装置により、カニ足の形状、大きさ、種類にかかわらず、無調整でカニを二ツ割り。カニ足自動カラ割機(SH-2C)と組み合わせれば、消費者のニーズに対応した付加価値の高い加工が可能です。

- カニを送りベルト装置の間に置くだけの簡単操作で、確実にカニを二ツ割り。
- 肩肉分離アタッチメントにより、切断後の再結着を防止。
- 冷凍状態のまま素早く切断。カニの品質をそのままキープ。
- 刃厚が薄いのでロスが少なく、外観を損なわずに美しく切断。
- 機械本体にステンレスや、サビに強い耐腐蝕性金属を使用。しかも防水加工密閉式。
- 作業後の水洗いが簡単。
- コンパクトで省スペースに貢献。

機械寸法図



● V16-CR仕様



仕様

()内の数字はV16-CR

切 断 巾	10～70mm
切 断 高 さ	125mm (170mm)
加工能力(棒肉の場合)	1時間で200kg
帯鋸刃寸法(厚×巾×長さ)	0.5(0.36)×16×3150mm
送 り ベ ル ト 巾	50.8mm (75mm)
送 り 速 度	7.9 m/min50Hz 9.5 m/min60Hz
鋸 刃 周 速 度	1340 m/min50Hz 1610 m/min60Hz
鋸 軸 モ ー タ ー	全閉外扇形 200V 1.5KW
送 り モ ー タ ー	全閉外扇形 200V 0.2KW
機 械 寸 法 (巾×奥行×高さ)	825×1080×1738mm
機 械 重 量	290kg (350kg)
電 源	200V 三相交流 50/60Hz

※弊社では、常に製品の改良を心掛けておりますので、カタログの写真、仕様が納入製品と多少異なることがあります。予め御許承下さい。

株式会社 秋山機械

〒421-01 静岡市北九子1丁目30番10号
TEL (054)259-2779代 FAX (054)259-1738
FAX.054-259-2965