

副生物処理 牛内臓自動冷却殺菌装置

株式会社東京ゲット

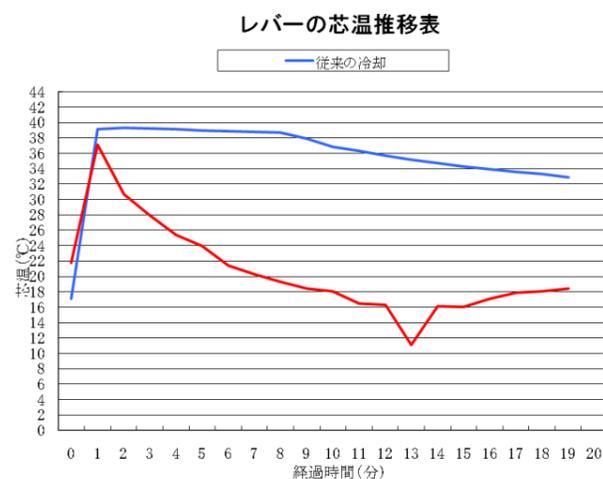
住所: 〒108-0075 東京都港区港南 2-7-19
東京都食肉市場内 芝浦事業所
TEL: 03-5479-4002 FAX: 03-3471-4510
E-Mail: get@tokyoget.co.jp

装置の仕様

用途: 赤物セット冷却殺菌処理 白物セット冷却殺菌処理
能力: 30頭/時間
冷却槽: 1,000mm(W)×750mm(H)×3,400mm(L) 2.25kW
トレイ: 700mm(W)×200mm(H)×550mm(L)
冷却: フレーク製氷機搭載型
搬送: 先入・先出トレイ揺動搬送方式
殺菌: 次亜塩素酸溶液処理



レバーの芯温実測の様子



装置の内容

牛の内臓はBSEへの対応として処理・整形後、氷水による冷却、その後機能水で殺菌し、冷蔵庫に保管して出荷しています。これらの冷却処理作業は人出により行われており、労力を要するとともに、冷却や殺菌が不均一になるという問題がありました。この装置は、整形された内臓を冷却効率の優れた揺動搬送機能を備えた自動冷却装置により連続して流水水（機能水）にて冷却殺菌処理する装置で、牛内臓処理の省人化と衛生状態の向上が図れます。



白物自動冷却殺菌装置



赤物自動冷却殺菌装置

装置の特徴

- 牛内臓(赤物)はビニール袋に入れて製品トレイに収納し流水水(機能水)にて冷却殺菌処理を行います
- 牛内臓(白物)は製品トレイにセット収納し、流水水(機能水)にて冷却殺菌処理を行います
- 個体管理が確実な先入れ、先出し方式による揺動冷却搬送方式です
- 冷却温度制御によるフレークアイス自動供給です
- 製品トレイ排出リフターにて自動搬出します
- 狭いエリアに設置できるコンパクト設計です

搭載製氷機仕様

製氷機寸法: φ800mm×1,200mm(H)
製氷能力: 125kg/時間
冷凍機: 空冷式ユニット
使用電力: 11kW×200V



揺動搬送中の様子

本体構成

赤物自動冷却殺菌装置	1基	: 製品トレイ 7個付き
赤物フレーク製氷機	1基	: 1m ³ 貯氷庫付き
白物自動冷却殺菌装置	1基	: 製品トレイ 7個付き
白物フレーク製氷機	1基	
殺菌機能水ユニット	1式	
空冷式冷媒圧縮冷凍機	1式	