



ホルモンはウマイ!

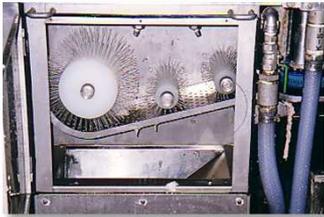
Delicious White & Red Meats

行程：牛 内臓 白物
Eコ型

牛 小腸切開機

概要

本機は、従来品に比べさらに脂厚さが安定する脂取り（歩留り向上）を目指しました。
切開・洗浄・巻取りと2名も省人で、おいしい小腸。節水型もあります。



ぬめり残し洗浄部
・内壁面ブラシ洗い
・搬送

特徴

- 1.例えば手作業で3名が1名に省人出来ます。
- 2.脂厚さはハンドル（ワンタッチ）で任意に調整できます。
- 3.中裂き防止（※特殊ノズル）
- 4.傷防止（※水通しノズル）
- 5.能力UP（※インバーター）
- 6.自動巻き取り及び切断するタイプがあります。

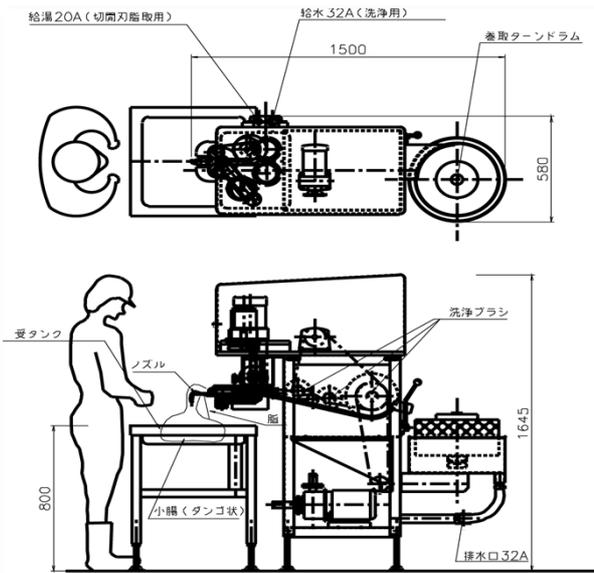


甘みの脂が乗った小腸
（脂取り洗浄後）

脂厚さ調整ハンドル（ワンタッチ）
のぞきカバー



セットした紐（麻又はナイロン）で縛る 脂取り部：ベルト開閉式
巻取り状況：小腸円周長さ約1m



牛小腸切開機			
品番	2-08		
寸法	580w×1500L×1645H		
能力	24頭/時		
動力	3相200V1.3kw		
脂量	2~8ミリ(調整可能)		
巻取	約1m		
材質	ステンレス、樹脂、アルミ		
	機能、OP 比較	新型	従来型
機能	①脂取り、切開、巻取り	○	○
	②脂厚さ調整ハンドル	○	○
	③脂取のぞきカバー、ギア強力型	○	×
	④方向変換ブラシ(耐久性延長)	○	×
OP	⑤35頭/時(インバーター)	○	×
	⑥中裂き防止・脂厚さ安定構造	○	×
	⑦ゴキブリ対策(盤、他)	○	×
	⑧自動節水⑨自動節電	○	×
	⑨自動節電	○	×

製造販売 株式会社セイコン

〒 880-0841

宮崎県宮崎市吉村町嶋田739-4

T.0985(71)2292 F.0985(71)0634

MAIL:mail@seicon.jp

URL:http://seicon.jp

特約店

株式会社 東京ゲット

〒108-0075

東京都港区港南2-7-19東京都食肉市場内仮設棟6階

T.03(5479)4002 F.03(3471)4510

MAIL: get@tokyoget.co.jp