

副生物処理

衛生的で効率的な豚頭肉処理装置

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

装置の内容

豚カシラ肉の処理は骨の形状が複雑なため、高度な技術と多くの作業員を要し、またナイフを操作するため危険な作業となっております。

本装置は頭丸洗浄機、頭丸ブラシマシン、アゴ外し機、頭肉異物除去洗浄殺菌機からなり、これらの機器を使用することにより豚カシラ肉処理を省人化するとともに、衛生的で且つ安全に行うことが出来ます。

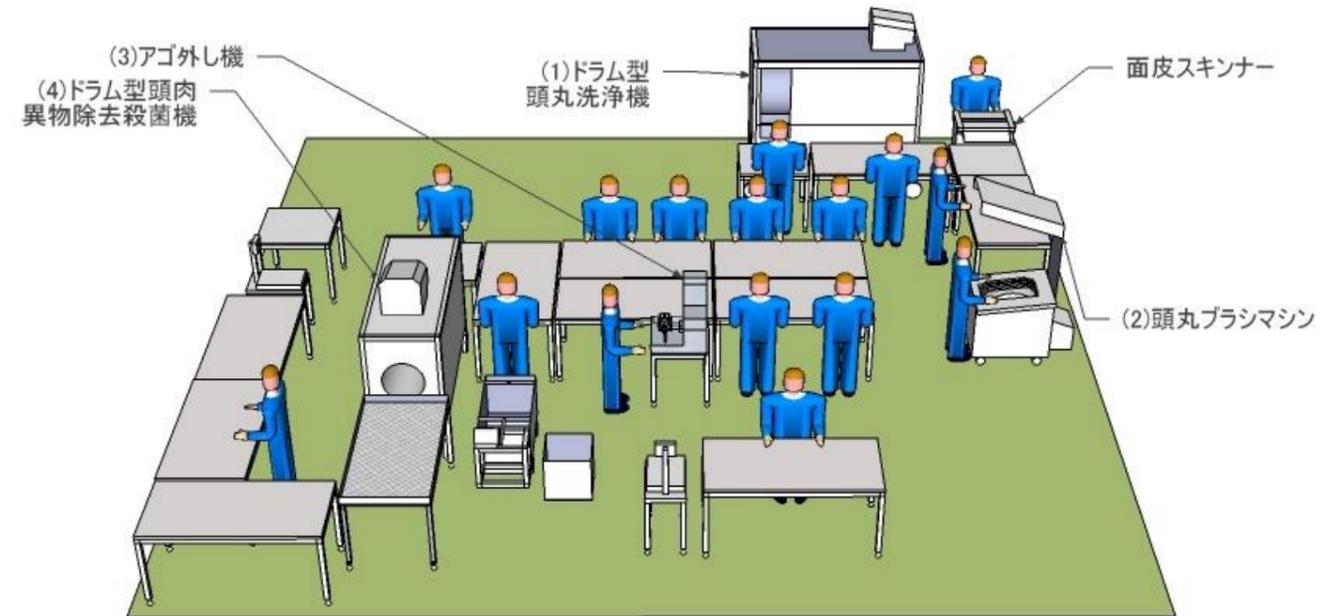
ドラム型頭丸洗浄機(スキンナー時に付着した血液、残毛、鼻腔内の異物除去)

機器寸法: 2,230mm(L) × 1,160mm(W) × 2,000mm(H)
処理能力: 300頭/時間 インバータ制御
洗浄時間: 30~40秒 先入れ先出し方式



頭丸ブラシマシン(スキンナー時に肉部に噛み込んだ残毛の除去)

機器寸法: 1,300mm(L) × 800mm(W) × 2,050mm(H)
処理能力: 240頭/時間 インバータ制御
回転ブラシ: SUS 鋼線 584 × 108本



アゴ外し機(アゴ外し作業の負担軽減)

機器寸法: 650mm(L) × 650mm(W) × 725mm(H)
処理能力: MAX 500頭/時間
駆動方式: オール空気圧駆動



ドラム型頭肉異物除去洗浄殺菌機(カシラ肉に混入した微細な異物の除去殺菌)

機器寸法: 2,200mm(L) × 850mm(W) × 2,000mm(H)
処理能力: 300頭/時間 インバータ制御
洗浄時間: 30~40秒 先入れ先出し方式

