



豚小腸切開機（小腸カッター）実績No.1 これが、切開機！！

概要

本機は小腸のダンゴ状態から小腸を指でノズルに押し込むだけで、脂取り(脂残し、ヒモ状にする)する

機械です。従来品よりさらに高速で小腸の食い付きが良く切断不良を少なく改善しました。予備洗浄と切断を自動で処理し、今まで4人での作業が1人でできるようになりました。

特徴

- 1.腸の食い付きが良かったため落下率が軽減しました。
- 2.脂厚の調整が出来るので歩留り向上に役立ちます。
- 3.衛生面の向上（ベルト掃除、サイド窓、ステンレス）
- 4.高速化なのに騒音低減
- 5.ベルト調整が可能、切断部調整可

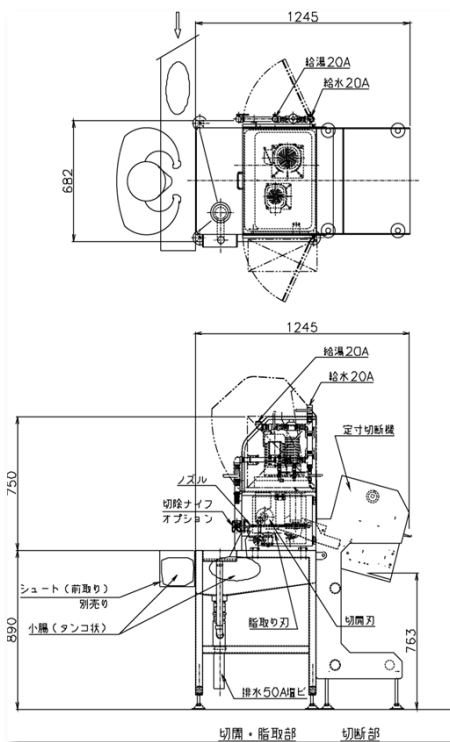


切開、脂取り、ボイルした小腸



脂厚調整ハンドル

小腸切開機全体図



豚小腸切開機				
品番	5-07-2			
寸法	682W×1245L×1645H			
動力	3相200V1.3kw			
		比較	新型	従来型
処理物	豚小腸		ヒモ	ヒモダンゴ
能力	常用：1時間当り(8+投入5.3=13.3秒/頭)	270	240	
	最大：1時間当り(8+投入0=8秒/頭)	450	360	
機能	①小腸前取り式	○	△	
	②ノズル食い付き	○	△	
	③ベルト張り調整(スプリング式)	○	×	
	④脂取り	○	△	
	⑤切開	○	○	
	⑥切断(0.4m~1.2m)	○	○	
	⑦脂調整ワンタッチ式	○	×	
	⑧ベルト開閉(ベルトキズ防止、交換)	○	△	
	⑨防音機能(騒音防止)	○	×	
	⑩切断部調整機能	○	△	
材質	ステンレス	○	一部メッキ	
オプション	切除ナイフ(かたい部分用)	○	×	

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