

大腸切開機 *27年！使われています。

実績が最大クラス これが、大腸切開機！！

難しいダンゴ状を自動切開で、3名も省人。**LED照明付きが手元が明るく、めっちゃいい！！(女性)(新型)**

概要

本機械は、1993年業界で初めて、ボール内でダンゴ状大腸をノズルにセットするだけで、大腸のもぐり部まで切開～自動排出しますので、3名(180頭/時4名⇒1名)も省人出来る画期的な機械です。当時業界にこれほど人が減る機械は有りませんでしたので、業界のノーベル賞物と言われました。

特徴

1. 本機と大腸洗浄機(*2面洗浄)と組合せる事で、菊脂部等の内容物除去を行いますので、「きれい」と言われます。
2. 切開キズを付けないギアとギアで、消耗(摩耗)が少なく、コスト削減になります。
3. ノズルセットで自動切開します。
4. 大腸と内容物を1頭毎排出しボールを洗います。
5. 出口の洗浄ドラムでコロコロを洗浄除去する事で、大腸洗浄機できれいにします。
6. **手元照明付き**: 明るいので挿入しやすく、掃除、メンテにも見えやすく、安全対策になります。
7. 手ナイフ切開の腱鞘炎が軽減されます。
8. USDALレベル構造



切開、脂取り、ポイルした、きれいな大腸

安全及び衛生対策(改善)

1. 大腸のセット時に安全な指ガイドを設けています
2. 前側で各ノズルの停止セレクトスイッチを設けています
3. 清掃しやすく、フレームを短くし、洗浄部と分けました
4. 下部床は掃除しやすく、取外しスノコ式になってます。
5. ボール上下はモーターをシリンダー式に変えています。



3ノズル式の前面、前取り用シュート付仕様

***27年(1993年～2020年)、使って頂いています。**

- ①消耗品: 刃、ギア
- ②ギアボックス(送り切開ギア箱)の予備,メンテ,交換
- ③引き渡し後、訪問調整が少ないので長くご愛用頂けます。

*** 大腸洗浄機 当社独自の2面洗いとは、**

- ①大腸の菊脂部等の内容物は、手で洗う場合、刃でサッとこさないと取れません
- ②機械洗いは、刃でこさぐ様に、速く(高速)、水槽外面と回転軸の外面と接触面を多く「2面」で洗います。一般的な洗浄機の水槽部の外面だけの中速での大腸内容物の除去は、多く取れますでしょうか。

| 5-06 大腸切開機 | | | |
|------------|-----------------------------|-------------------|-------------------|
| 投入方法 | 前取り式(瞬時セット用) | | |
| 型式 | 2ノズル | 3ノズル | 4ノズル |
| 人員 | 1名 | 1名 | 1名 |
| 寸法 | 1000W×1467L×1510H | 1600W×1467L×1510H | 2000W×1467L×1510H |
| 処理物 | 大腸ダンゴ | | |
| 能力 | 1時間150頭(最大200) | 240頭(最大300) | 300頭(最大400) |
| 機能 | 盲腸切り、ダンゴ切開、1頭毎貯水、内容物仕分、一次洗浄 | | |
| 動力 | 3相200V 0.34kw | 3相200V0.49kw | 3相200V2.2kw |
| 給水 | 25A、×3、100/分 | 130L/分 | 160L/分 |
| 給湯 | 25A、×1、10L/分 | 18L/分 | 22L/分 |
| エア | 15A,0.4Mpa,8L/分 | 15A,0.4Mpa,10L/分 | 15A,0.4Mpa,15L/分 |
| 重量 | 215kg | 320kg | 500kg |
| 材質 | ステンレス | ステンレス | ステンレス |

*備考 1. 故障時は大変で、1ノズル余裕が必要です。

2. 本機+自動洗浄+自動ポイルで1連の自動化が可能です。

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