



ホルモンはウマイ！

Delicious White & Red Meats

行程：豚 内臓 白物

コードNo.5-8

豚 内臓自動ボイル装置さらにピンク色！匂いが減ります。

概要

本機は、小腸、大腸、胃袋の人手に依るボイル～冷却作業を完全自動化致しました。内臓を投入致しますとあらかじめ設定された時間で、自動的にボイル搬出されます。

特徴

1. 熱いときに洗うとぬめり/アクが取れ光沢を出すボイルが行えます。
2. ボイル・冷却を自動的に実行し省力化出来ます。
3. ボイルのムラを軽減するためボイル構造と定量供給機を設けてあります。
4. 商品の形態に依りボイル・冷却時間の調整が出来ます。
5. 材質はステンレスを使用し衛生面を考慮し、掃除作業が簡単に出来る構造となっております。
6. 前工程は弊社の切開・切断機、洗浄機、エアシューター等をセットすることに依り完全自動化出来ます。

new

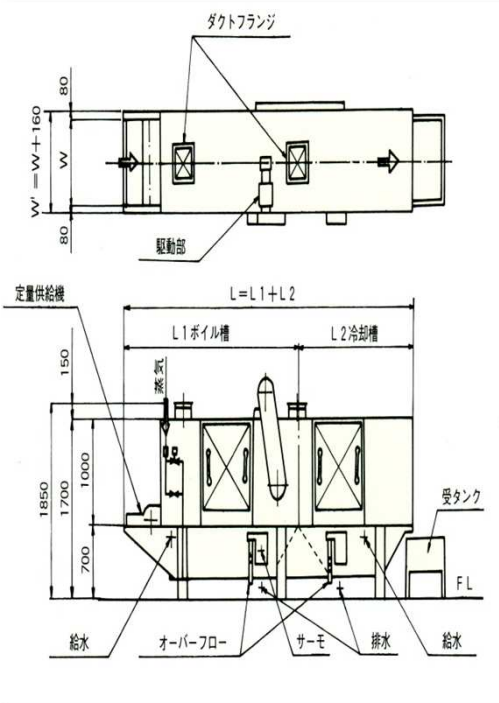
冷却部無し構造（洗って直ぐ冷やす）

new

後工程にて自動搬送→洗浄→冷却を作業者の手を介さず自動化出来ます。

new

大腸、小腸、胃袋のボイル時間を変更して歩留まりとボイル状態が更に向上しました。



型式	B-800(W)	B-1000(W)
寸法	800W × 5,100L × 1,850H	1000W × 6,000L × 1,850H
ボイル槽長 L1	3,100	3,700
冷却槽長 L2	2,000	2,300
処理能力 頭/H	200～240	300～350
蒸気配管	25A	32A
蒸気容量(3kg/cm ² G)	290kg/H	360kg/H
給水	25A(30L/min)	32A(50L/min)
排気ダクト	300	350
電源	3相 200V 0.4kW	3相 200V 0.75kW
材質	オールステンレス	

製造販売 株式会社セイコン

〒880-0841

宮崎市吉村町嶋田甲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

TEL : 03 (5479) 4002

FAX : 03 (3471) 4510

MAIL : get@tokyoget.co.jp