



豚足焼き機 (パイプバーナー式) 並べるだけで焼けます!

概要

本豚足焼きは、手焼きでの熱さ、刺し式タイプはピンに刺す力が要る折れ危ない等で並べるだけで焼けます。又、黒焼き、ミミ、尾により時間調整(インバーター)が出来ます。

特徴

1. 並べるだけ: 爪側を先に並べるだけで、焼きます。
2. パイプバーナーとエア付(約1000℃)で焼きを早めます。
3. 速度: 焼き状態(豚足、ミミ、尾)によりインバーターで速度が変更されます。
4. 表面: ネット(ステン)に両サイドチエン付で下部側で冷却します。
5. 耐熱対策: 上部フードは給水により水を回し冷却を行ないます。
6. ネットのパン: 水を入れネットを冷やしヒズミを防ぐのと防熱対策

ネット冷却槽

ネットヒズミ取りと防熱用

防熱開閉カバー (開閉式)



フード
(冷却水)



チエン 焼いた豚足 ネット



焼き後状態

ミミカットの
まな板

並べる (入口側)

バーナー
ガスとエア混合



洗浄後状態

| 豚足焼き機 | |
|-------|----------------------------------|
| 品番 | 5-28-2 |
| 寸法 | 1160W×2875L×2370H |
| 動力 | 3相200V0.4kw |
| 処理物 | 豚足、ミミ、尾 |
| 能力 | 常用：1時間当り240頭 最大：1時間当り300頭 |
| 機能 | ①ネットチエン付(蛇行防止) |
| | ②ネット冷却槽付 |
| | ③焼きバーナー10本(上5、下5) 能力で数は変わります。 |
| | ④焼き向上エア付 |
| | ⑤フード冷却部(水循環) |
| | ⑥排水集水 |
| | ⑦ガス検知器(オプション) |
| 材質 | 要部ステンレス、亜鉛メッキ |
| 別途 | バーナー (酸素+プロパンガス) |

株式会社セイコン TM工業株式会社(工場:都城市)
〒880-0841 宮崎県宮崎市吉村町嶋田甲739-4
TEL: 0985-71-2292
FAX: 0985-71-0634
WEB: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