

# 副生物処理 空圧式豚ヘッドスプリッター

## 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

豚カシラ肉の処理後の頭骨からブレンズを取り出せる装置です。

従来の油圧方式からエア駆動方式に改良し、装置両側のスイッチを両手で操作することにより作業を安全に行えます。

豚ブレンズを付加価値の高い良質な商品として有効活用が図れます。

### 装置の仕様

装置寸法: 800mm(L) × 700mm(W) × 1,410mm(H)

処理能力: 360頭/時間

駆動方式: 空圧 (15A 使用)

エア一量: 22.5ℓ・at0.5MPa/頭



### 装置外形・寸法図

No.	部品名称	寸法・型式
1	架台	800L × 700W × 650H
2	支柱フレーム	H200 × H150 × L75+25t
3	昇降テーブル	550L × 400W × 30t
4	割り刃	230L × 525H × 20t
5	昇降シリンダー	エアシリンダー駆動
6	操作スイッチ	両手操作

