全自動ミートチョッパー E130



- ・小規模工場向けに最適
- の容易な操作性と最大の生産性
- ・CEマーク取得、安全性に優れた設計
- ・堅牢で高品質な機械構造
- ・衛生面に優れ、完全密閉のステンレス製





K+G Wetter製チョッパーは、処理量が多く、温度の上昇を伴わず どんな種類の肉も正確できれいにミンチします。 機械本体は完全に密閉構造になっており 機械内部、底面に水が入らず、堅牢なステンレス製で、

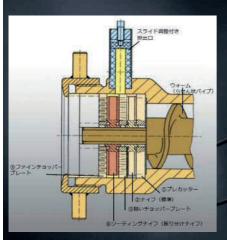
滑らかな外観面により洗浄性に優れています。



ADVANTAGE BY INNOVATION

全自動チョッパーは、2速駆動装置が備わり、毎分60kgまで処理することができます。

柔らかい原料肉も問題なく処理できます。充填ホッパーの底にあるフィードウォーム(らせん状パイプ)は 原料肉を圧縮するエリアへ送ります。原料肉はそのウォームによってカッティングエリアへ送られ 必要な圧力を与え、同じ方向に回転します。 搬送用の駆動軸、ウォームはステンレス製で、堅牢なローラー ベアリングが収まっています。ウォームは、低いノイズレベルを保証し、パワフルな駆動ベルトにより動作し 両側をベアリングでサポートしています。 事故防止のために、ウォーム駆動装置用のブレーキシステムが 設置されています。



ソーティングデバイス(振分け装置)

ソーティングデバイスの目的

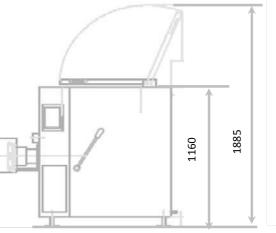
- 1. 品質向上: 原料肉は高品質な状態で加工
- 2. 除骨レベル調整:除去されるすじの量は、排出量制御で調整が可能
- 3. 前作業軽減:前作業の原料肉処理は軽減されます。
- 4. 洗浄性向上:カッティング装置は自動洗浄されます。

全てのチョッパーには、オプションでソーティングデバイスを選択できます。 この装置はソーティングナイフを含めた5つのカッティングセットから成って います。GRISTLE(すじ、軟骨)、TENDON(腱)、SINEW(腱)などの硬い 材料はファインチョッパープレート(⑤)の前に集まります。ソーティング ナイフ(④)はファインチョッパープレートからこれらをそぎ落とし、シュートを通して サイドへ移動します。その除去される量は排出制御機構で任意に調整 できます。

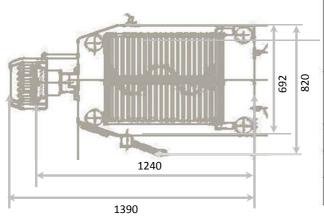


機械の安全性

全てのチョッパーはCEマーキングを取得していて、EC機械 ガイドラインが求めている安全性、衛生性などの重要項目に 合致するように設計されています。



- ウォームおよびカッティングユニット用排出装置
- ウォーム駆動装置用ブレーキ装置
- 自動ミキサーチョッパー用電気式保護安全格子
- メインスイッチおよび非常停止スイッチ
- 8 mm以上の穴径を有するチョッププレート用電気式保護排出ガード(オプション)



	E130,mm 全自動	E130mm 全自動
チョッパー	チョッパー	ミキサーチョッパー
プレート直径 mm ホッパー容量 リットル	130	130 110
ミキシング容量 Kg	1	60
モーター容量 KW	6.8/8	6.8/8



NASCO株式会社

〒271-0092 千葉県松戸市松戸2302-9 TEL:047-366-0123 www.nasco-jp.com sales@nasco-jp.com



当社ホームページへは こちらから