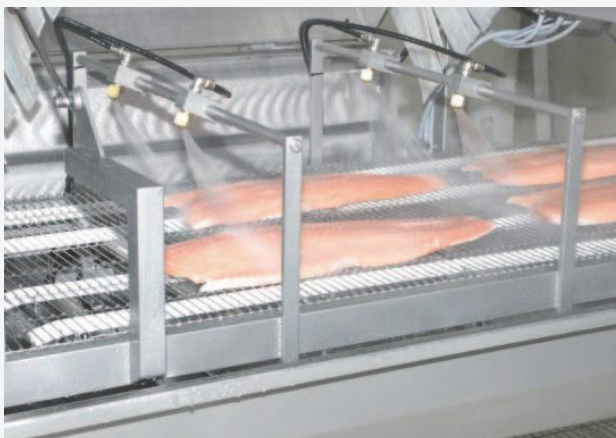


フィレウォッシャー CT 1636.20



- ・ 効率的な洗浄
- ・ バクテリアリスクの低減
- ・ 高い洗浄性
- ・ 省スペース

機械特徴

仕上げ洗浄

塩漬け、包装、冷凍工程前のフィレを仕上げ洗浄する機械です。三枚卸、トリミング、小骨除去工程後のフィレの汚れ、ぬめり、血液、バクテリア等を洗浄します。

効率化

魚種やフィレの状態に応じて調整した水圧により、フィレの両面を同時に洗浄します。
オプションとして追加可能なブロワーにより洗浄後のフィレに残った水分を除去します。
自動で洗浄ノズルの水の使用量及びブロワーの電気使用量を最小化します。
生産現場でのノイズレベルを抑制するため、ブロワーは別スペースに設置することもできます。

あらゆる生産ラインに適応

フィレウォッシャーは元々サーモン用に開発された機械ですが、いかなる生産現場にも導入することができます。

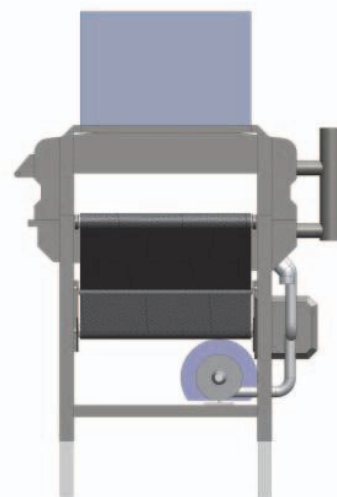
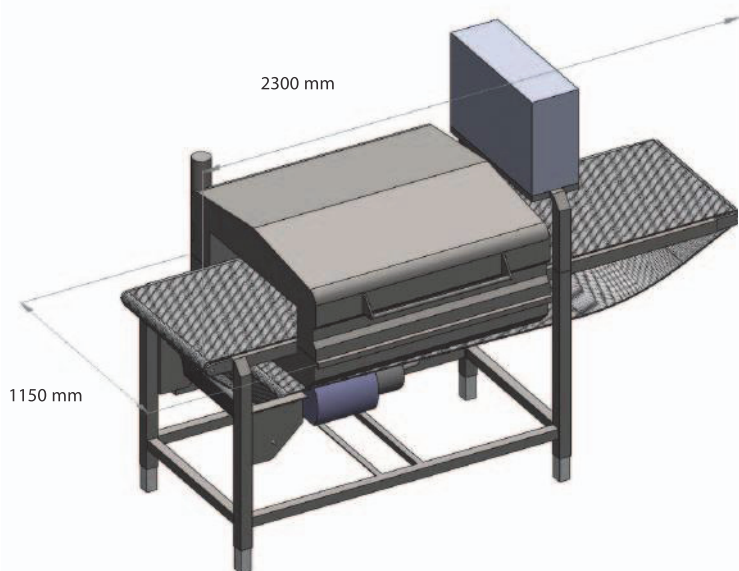
容易な清掃

フィレウォッシャーCT1636.20はFDA承認を得た材質で製造されており、安全にご使用頂けます。
機械はメッシュベルトを採用し清掃性とメンテナンス性を実現しました。
機械には清掃プログラムが内蔵されており、配管は汚れが溜まらない構造です。
布や吸水紙の使用に比べ衛生面でも優れています。

オプション

- ・洗浄剤投入機構
- ・エアブロワー

テクニカルデータ



機械仕様

型式:	CT 1636.20
処理能力:	約20-40 フィレ/分
電気:	3x400V + N + PE / 3x220V + PE
消費電力:	6.6 kW
水消費量:	32 L/分 水圧 2 bar
機械重量:	約160 kg



フィレライン導入イメージ



NASCO Corporation

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



当社ホームページは
こちらから
2023年8月発行