



フレッシュミートプレス FF280

本機の説明

フレッシュミートプレス機FF280は、冷凍／半冷凍の生肉のスライス(骨付き／骨なし)を成形するのに最適な装置です。

エア圧作動式のこの成形機はパフォーマンスに優れており、トランスファーステーションを利用すれば、自動化やスライサーと簡単に統合して抜群の効率を実現することができます。

新しい衛生設計により、クリーニングや衛生管理もすばやく簡単に実行できます。

FF280では金型の交換もすばやく行えるため、多彩な用途に対応できます。

一般的な用途

- ベーコン(生またはスモーク)
- 豚ロース
- ポークネック
- 豚のロースのリブエンド
- ポークチョップ
- ポークカラー
- さまざまなビーフ

機能

3次元プレス工程

ゆるやかなプレス

完璧な形状較正

最大歩留り／最少入れ目

簡単でスムーズな金型交換

幅広い用途

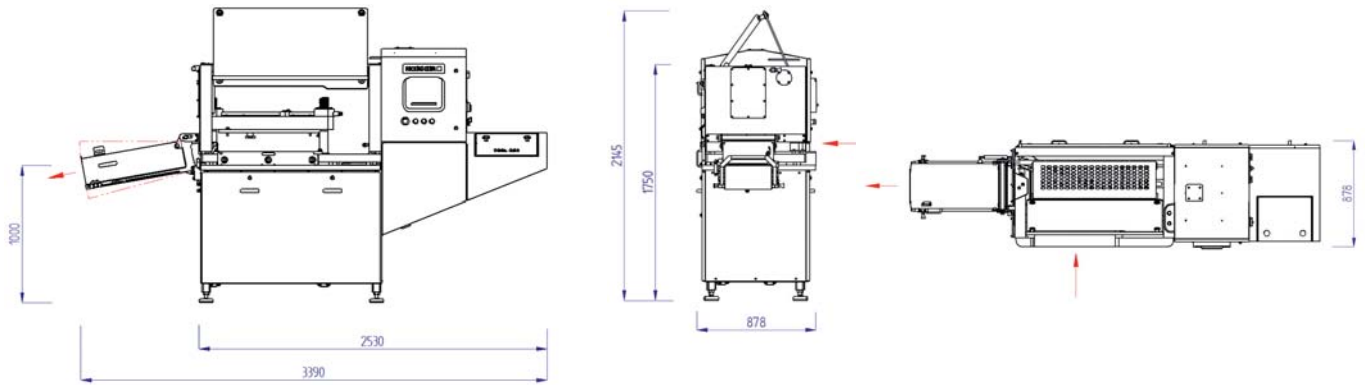
丈夫で衛生的なデザイン

高い信頼性ーすばやく簡単なクリーニング

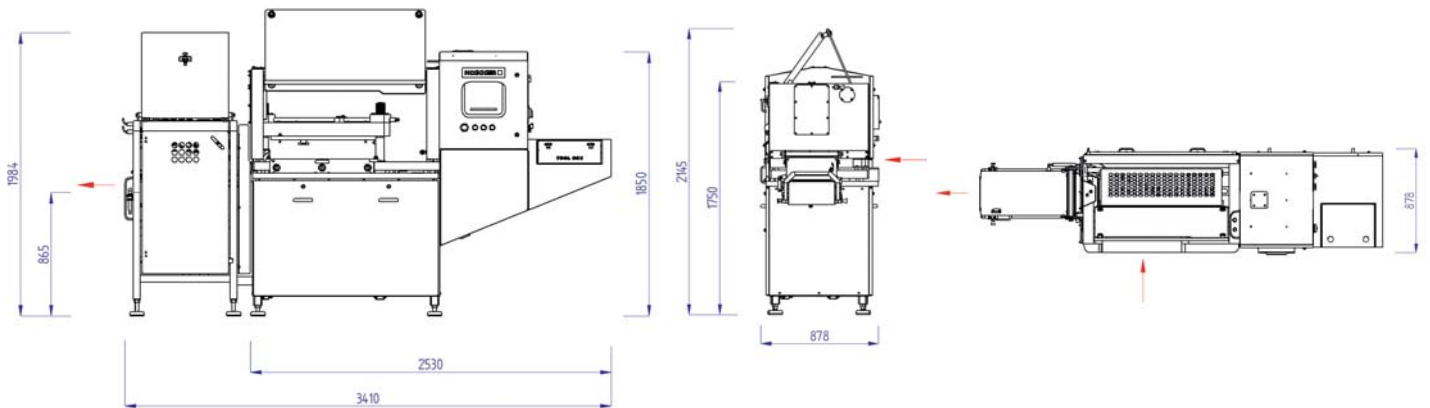


仕様

FF280 (排出トンネル付き)



FF280 (中継装置付き)



FF280 (中継装置付き)

スライサーへの自動移送

トランスファーステーションは、プレスされた原木を受け入れ、位置を後続のスキャナー／スライサーの高さに合わせて下げ、正しく整列し、適切な速度で受け渡します。ヘーガー社のプレス成形機はあらゆるタイプのスライサーとの連動が可能です。

パフォーマンス

7回転／分

自動化、製品、および品質の条件による

プレス前原木のサイズ

長さ	700 mm
幅	280 mm
高さ	150 mm

排出トンネルの接続

出力	0.2 kW / 0.27馬力
コンプレッサ エアー	8 bar / 120 PSI

中継装置の接続

出力	0.7 kW / 0.94馬力
コンプレッサ エアー	8 bar / 120 PSI

重量

排出トンネル付き	2,500 kg
中継装置付き	2,750 kg

輸入元

TEM 東京食品機械株式会社

<http://www.tokyofoods.co.jp>

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1-3-8 TEL 03-3663-4006 FAX 03-3662-4941