

KKS-605T

ソーセージカット機

共に栄える

共栄エンジニアリングの食品加工機械は、お客様のニーズと共に発展してきました。

ソーセージのツイスト部の除去、ソーセージの自動スリット装置、クリップによるトレイの固定、鉄砲串の自動供給ホッパーなど、そうしたお客様のニーズをもとに、当社独自の開発として生まれました。

「お客様と共に栄える」

それが共栄の姿勢です。



電源
AC100 ~ 115V
単相 50 / 60 Hz 120W 1A
(電源仕様は仕様に合わせて変更可能)

圧縮空気仕様
0.6 MPa
空気消費量：最大毎分 40L
接続口：Rc 1/4

寸法
W：490 mm
D：440 mm
H：480 mm
(小さな突起は含まず)

重量：約 36 kg

材質
本体カバー：SUS304
ハサミ：AUS8A
搬送ベルト：ウレタン
樹脂部品：ポリアセタール



株式会社 共栄エンジニアリング

〒144-0035 東京都大田区南蒲田 1-21-12 昭和ビル 2 階
tel 03-3739-3332 fax 03-6424-4334
www.kyoei-foodmachine.com kks@kyoei-ks.co.jp



衛生面 →

食品に直接触れる部品は工具不要で分解可能。メンテナンスが容易だから機械をより衛生的に維持できます。



正確

ソーセージ間のツイスト部分をセンサーで検出。正確にカットします。製品の太さや長さ、ケーシングの製品にも幅広く対応できます。



多様性 ↑

コンベアの高さおよび幅を調整でき、ウィンナーからフランクフルトまで異なる径の製品に対応。調整ツマミにより微調整が可能です。



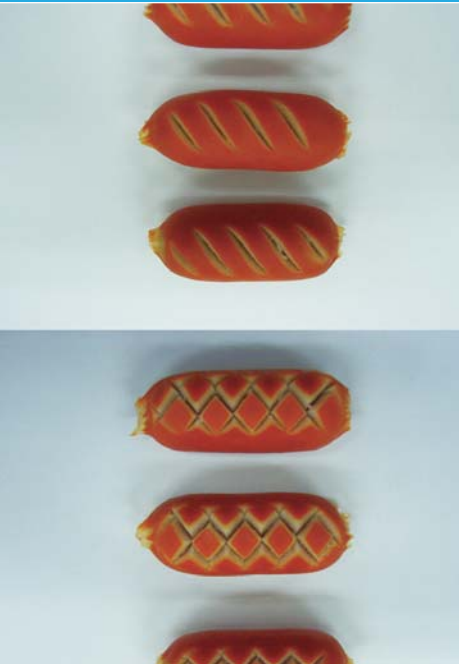
安全性 →

カバーが開いているときは、動力を遮断。作業者の安全を守ります。



ユーザーフレンドリー ↑

タッチパネルによる簡単な操作。



独自のスリッター ←

オプションのスリッターを組み込むことで、斜めおよびクロスの切れ目を片側または両側に入れることが可能。ツイスト部分のカットおよび切れ目加工という2大作業を自動化。



スムーズ ←

スロープによりスムーズな投入が可能。動作時にソーセージにかかる負荷を軽減。

コンパクト

小さな設置面積により、どこへでも設置でき、生産ラインにも容易に組み込むことが可能。サイズが小さいので、工場に複数台を設置しても幅をとりません。