

# KKS-850

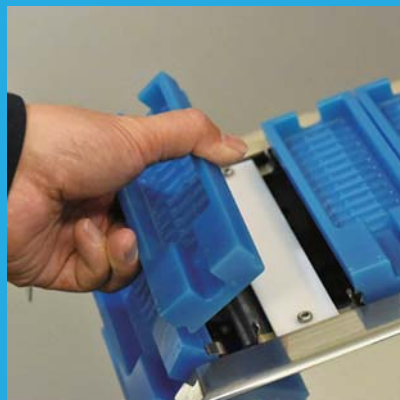
## トレイ式自動串刺機

### 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 200W 3A  
(電源仕様は要望に合わせて変更可能)

圧縮空気仕様  
0.6 MPa  
空気消費量：毎分 200L  
(毎時 6,000 本処理時の消費量)  
接続口：Rc 1/4

寸法  
W：2,000 mm  
D：900 mm  
H：1,550 mm  
(仕様により異なります)

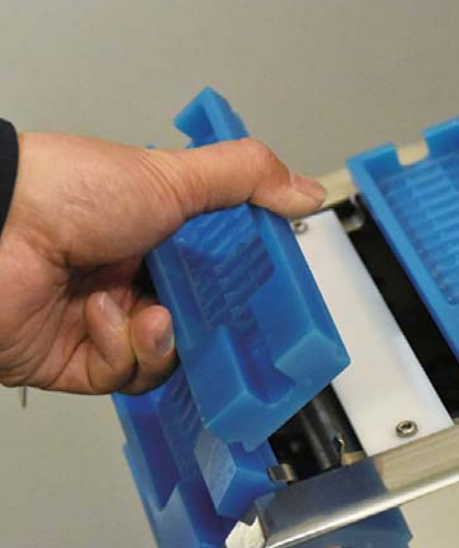
重量：約 200 kg

材質  
本体カバー：SUS304  
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



### 多様性

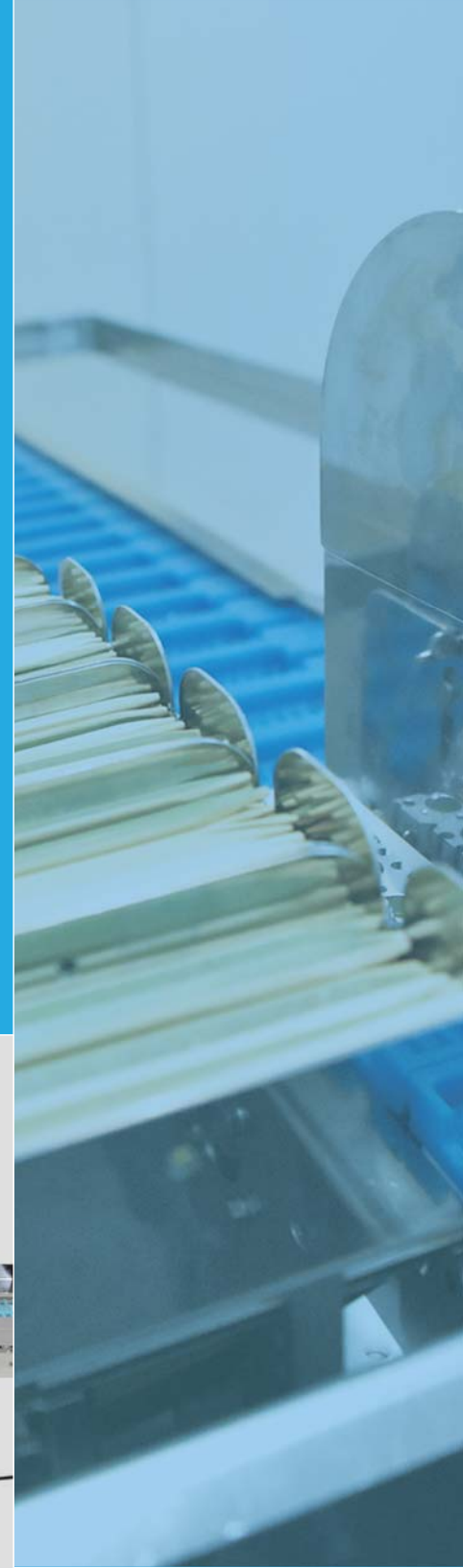
↓ ↘ →

トレイの交換により、角切り肉、つくね状の肉、ミートボール、フランクフルト等、様々な製品に対応可能。  
また串供給装置は丸串、平串、鉄砲串などの様々な串タイプに対応可能。



### 高い処理能力

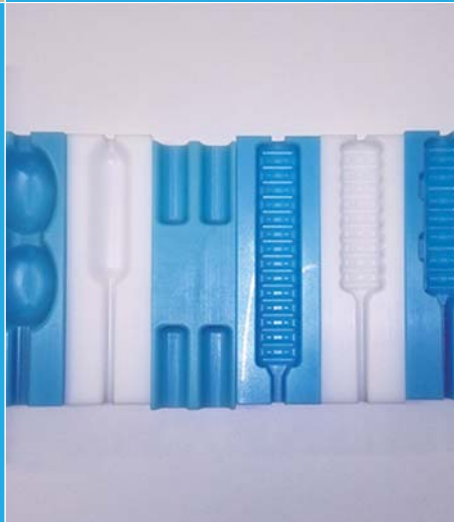
機械の基本的な処理速度は、毎時 6,000 本ですが、特注仕様で毎時 17,000 本まで対応可能。  
  
注意：実際の処理速度は作業者の熟練度や人数などにより異なります。機械に配属する作業者の人数に合わせて、コンベア長さは変更可能です。



### メンテナンス性

↑

トレイや串供給装置など部品の取り外しが簡単。メンテナンスもクリーニングも容易。クリップによるトレイの脱着は特許を取得しています。



### タッチパネル

←

タッチパネルで複数設定の調整が可能。メモリ機能により即座に設定変更可能。

### 空打ち防止機構

オプションの空打ち防止装置で食品のないトレイへの空打ちを防止。串刺し後の製品から余計な串を除去する手間を省きます。

