

KKS-860 卓上型トレイ式串刺機

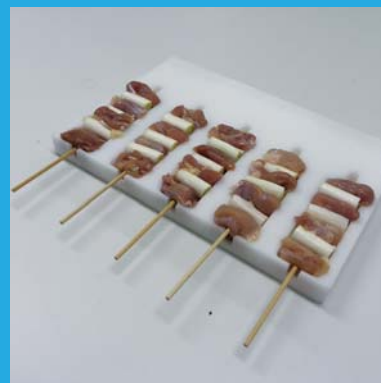
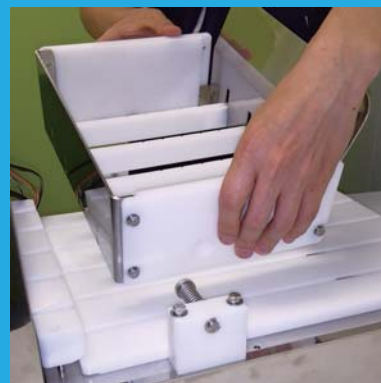
共に栄える

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。



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：330 mm

D：650 mm

H：370 mm

(小さな突起は含まず)

重量：約 30 kg

対応可能串

丸串、角串、平串、鉄砲串、等



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



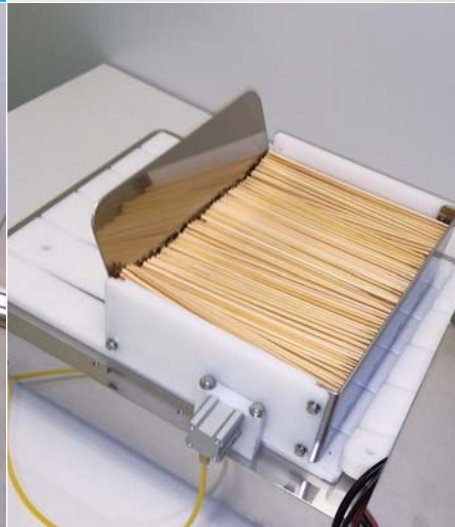
コンパクト

極めて優れた省スペース性により、小さな作業場から工場まで、どこにでも設置できます。



洗浄可能 ↑

モーターを使用しない完全エア駆動により、機械は丸洗い可能。部品は簡単に脱着でき、複雑な作業を要することなく機械を清潔に保てます。



5本 / 1アクション

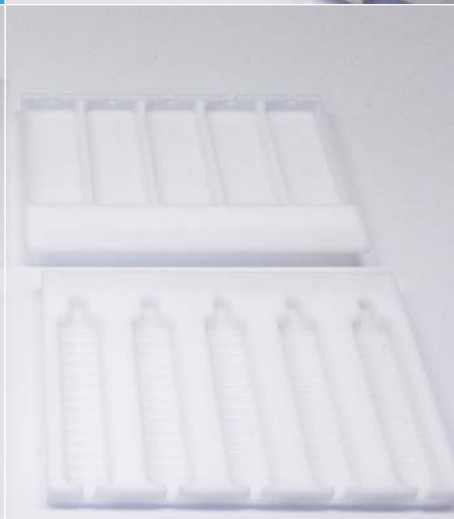
トレイと串をセットすればあとはスイッチを押すだけ。約3秒ほどで1度に5本の処理が可能。(※製品をトレイに並べる時間はこれには含まれません) トレイの枚数や詰める食材など、処理速度にはいくつかの要因が関係します。

簡単な操作

設置、調整が極めて簡単。熟練技能を要することなく串刺し可能。

多様性 ◀ ↑

お客様の製品のサイズや形状に合わせてカスタム設計されたトレイが付属。異なる長さ、異なる直径の丸串、平串、鉄砲串といった様々な串に対応可能です。



低いランニングコスト

エア駆動でモーターを使用しないため、機械疲労を生じず、交換が必要な消耗品もありません。注意：機械の作動にはエアコンプレッサーが必要です。