

KKS-870

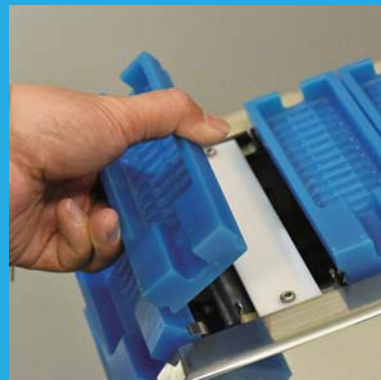
ミニトレイ式自動串刺機

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。



圧縮空気仕様
0.6 MPa

接続口：Rc 1/4

寸法
W：900 mm
D：700 mm
H：900 mm
(仕様により異なります)

重量：約 50 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

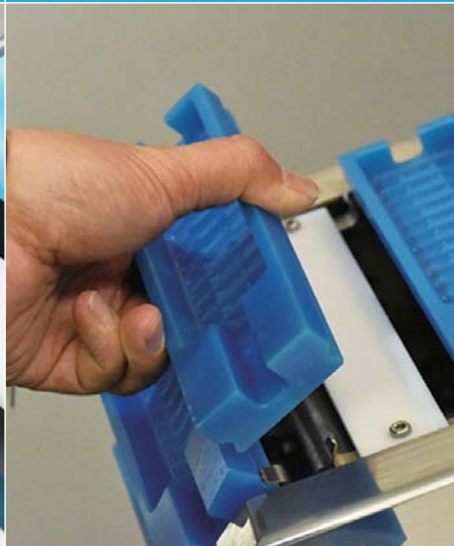
洗浄可能

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。部品は簡単に脱着可能で、複雑な作業を要することなく機械を清潔に保てます。

メンテナンス性



トレイや串供給装置など各部の取り外しが簡単。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。



空打ち防止機構

空打ち防止機構は標準装備。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。

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、フィッシュボール、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、および異なる長さ、異なる径の串に対応できます。

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。

1人からでも

操作スイッチ、トレイなど、シンプルな機構を作業者の手元に集約。最小のスペースで1人からでも効率よく作業できる機械です。

