

CHSA - Q1



加工後のイカ製品と内臓 Squid products & intestine after processing



耳



胴体



内臓



げそ(足)

▶特徴

- ① イカ原料を独自開発の形に合わせたホッパーに置くだけで
耳を切る・イカ開き・内臓除去・内臓とげそ(足)が分離される作業が自動に行われます。
- ② すべての作業は手作業のように正確に行われます。
- ③ げそ(足)も口を中心に開きます。
- ④ 1分間に35尾程の処理をしますので生産性が優れています。
- ⑤ 内臓の破損がなく廃水処理費用の負担がないです。
- ⑥ 骨を60%以上分離されますが、耳部の除去はオプションであります。

- Thawing in low temperature : This machine always can operate at low water temperature which is under 10°C thawing in a short time.
- Normally it can be done at mostly 7°C : While natural thawing requires 12~13 hours, this machine only requires between (one and half) 1.5~3hours regardless of the winter season or the summer season.
- Stable quality : This machine is low temperature circulation type(convention)

▶機械仕様 (SPECIFICATIONS)

機械名 MACHINE	電源 POWER	機械サイズ DIMENSION : L X W X Hmm/KG	処理能力 CAPACITY	対象魚類 TARGET FISH
耳削除	3P X 220V/ 380V X 1.75KW	3265 X 940 X 1745(560KG)	35尾/分	イカ
耳付き開き	3P X 220V/ 380V X 1.75KW	2280 X 780 X 1740 (520KG)	35尾/分	イカ

CHAMCO・MK・JAPAN CO.,LTD.

本社：〒425-0041 静岡県焼津市石津1060

TEL：054-625-8362 / FAX：054-625-8363

韓国工場：韓国釜山広域市江西区生谷産団路39番6

E-mail：chamcomk.jp@gmail.com

HPアドレス：hppt://chamcomk.jp

TEL：82-51-256-8400 / FAX：82-51-204-4248