



STATE-OF-THE-ART  
SEPARATING  
TECHNOLOGY

プロバイザー STSシリーズセパレーター

## 高品質な最終製品を実現

新たに開発されたSTSシリーズのセパレーターにより、プロバイザー社は柔らかい組織の分離をより高いレベルで実現可能としました。肉からの骨の断片・筋・軟骨や、魚類もしくはその他の用途においても高歩留りで高品質な分離加工を行うことが可能です。

衛生的でメンテナンスが容易な構造により、分解・組立作業は短時間で行うことができるので誰でも簡単に使用することができます。

- マニュアル式の歩留り調整機構と自動コントロール機構から選択可能
- 他のプロバイザー社セパレーターと組み合わせての使用
- プロバイザー360プログラムによる部品供給サポート
- 自動供給機構との組み合わせによる大型ホッパー取付（オプション）



**PROVISUR**<sup>®</sup>  
TECHNOLOGIES



## 歩留りと品質を追求

プロバイザー社の革新的な新型セパレーターは幅広い用途に対応し、高い処理能力と品質管理を可能にします。洗浄とメンテナンスも容易に行えます。

### 簡単操作で高品質な処理

STSシリーズセパレーターは肉類や魚類の繊維構造を最大限維持したまま骨・筋・軟骨等の分離を可能にします。

作業者が原材料を投入すると柔軟性のあるプレスベルトにより多数の穴が設けられたドラムへと原料が引き込まれプレスされます。

原料の柔らかい部分は穴を通過しドラム内部へと排出され、穴を通らない硬い部分はドラム外側にとどまりスクレーパーナイフにより廃棄シュートへと排出されます。

### 容易な洗浄とメンテナンス

強度の高いデザインとシンプルな構造により分解とメンテナンスは簡単に素早く行えるよう設計されております。衛生面に十分留意した最新のデザインにより安全にご利用いただけます。

### マニュアルとオートマティックのオプション

処理原料や用途によりプレス圧力のマニュアル調整とオートマティックが選択可能です。

### 他のプロバイザーセパレーターとの共用

プロバイザー社では様々なセパレーターがラインアップされており、原料・用途に合わせた最善の機種を提案可能です。

### 様々な用途：

牛肉・豚肉・鶏肉のトリミング  
魚の骨、軟骨、果物  
野菜、パックされた製品等

### 機種：

- STS-800
- STS-2000
- STS-3000

### モーター容量：

- STS-800 … 10HP (7.5KW)
- STS-2000 … 15HP (11.5KW)
- STS-3000 … 20HP (15.0KW)

**東亜交易株式会社**  
**TOA KOEKI CO.,LTD.**

〒167-0051 東京都杉並区荻窪4-29-10 中田第2ビル  
TEL: 03(3220)2411 FAX: 03(3220)2424  
URL: <http://toa-koeki.co.jp>

**PROVISUR**<sup>®</sup>  
TECHNOLOGIES