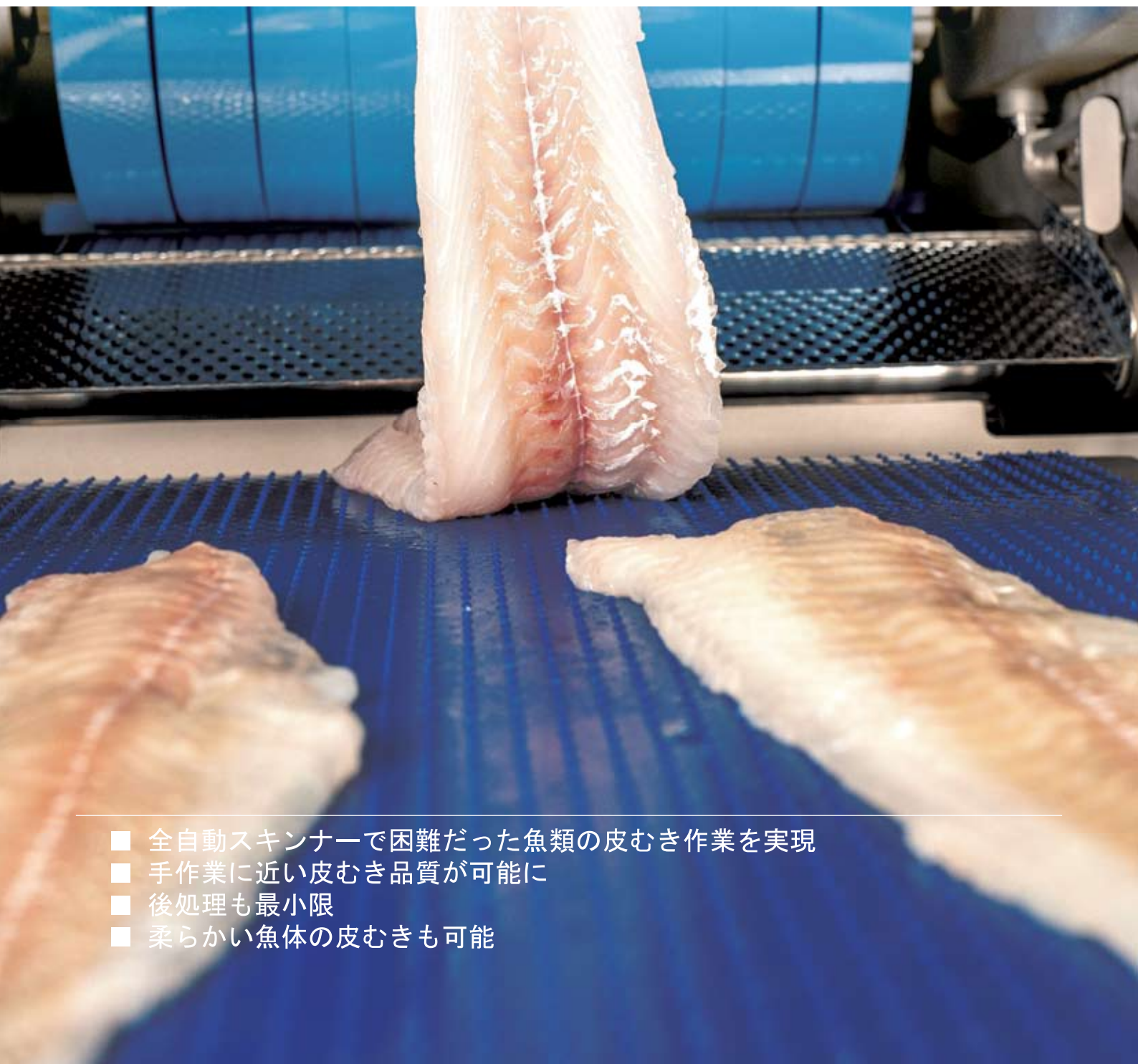


精細な皮むき作業が可能な全自動スキナー

MAJA ESB 4434 Whitefish

マーヤ ESB4434 WF ホワイトフィッシュ



- 全自動スキナーで困難だった魚類の皮むき作業を実現
- 手作業に近い皮むき品質が可能に
- 後処理も最小限
- 柔らかい魚体の皮むきも可能



用途

コンベア式のマーヤ ESB4434 WF(ホワイトフィッシュ) スキンナーは安全な皮むき作業を可能にしました。仕上がり歩留まりも手作業と遜色なく行えます。様々な魚種に対応可能です。

独自のカットコントロール機構で剥け残りを最小化
最新のカットコントロール機構により、フィレへの皮の残りがほとんど生じません。後工程の作業量を劇的に削減し、労働力の削減と衛生面の向上を実現いたします。

容易なオペレーション

- ・オン/オフスイッチを押すだけで機械始動・停止
- ・皮の厚みの変更も側面の調整レバーで簡単に調整可能
- ・トレーニングを必要とせず誰でも安全・簡単に作業可能

専用設計された独自の押えローラー

専用設計された押えローラーにより魚体（フィレ）をやさしく押えながら搬送します。魚体を押える力はカウンターウエイトシステムにより柔軟に変更可能です。魚体の高さに合わせ適切に変形及び上下に動くため魚体へのダメージを最小限に抑え、美しい仕上がりを実現いたします。

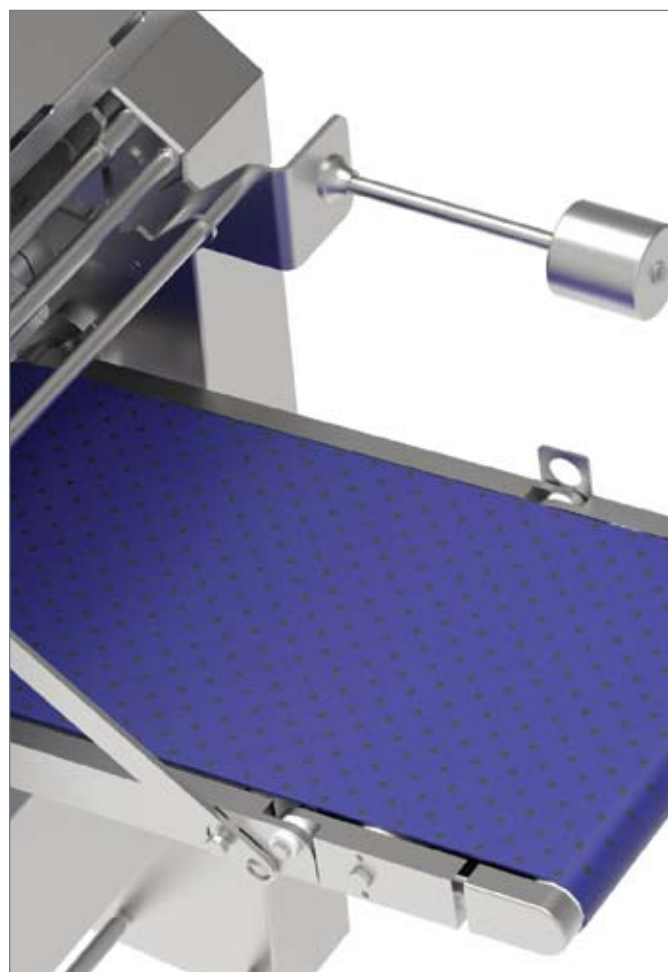
ウォータースプレー（オプション）

必要に応じてウォータースプレーをオプションで取り付け可能です。歯付ローラーを洗浄し、皮むきされたフィレも綺麗な状態で排出されます。



頑丈で衛生的な使用を可能にした機械設計

- ・簡単に隔々まで洗浄できるように設計されていますので機械を清潔に保てます。洗浄が必要な部品は全て機械から取り外し可能です。
- ・洗浄液、洗浄水が容易に落ちるように極力フラットな面を排した設計により洗浄時間を短縮できます。
- ・カバー類は完全にシールされており、機械内部への水の侵入を完全に防ぐ構造になっております。
- ・モーターは完全にシールされたハウジング内に設置され、水や汚れの侵入から保護されています。
- ・ボルト類を極力使用しないシームレスな構造により異物の混入や汚れの蓄積を防止します。
- ・全ての構成部品は安全基準を満たした材質で製作されております。
- ・機械フレーム・カバーは2～10mm厚のステンレス材で設計されています。高い耐久性により機械の価値が保たれ、長期に渡り使用することが可能です。



洗浄用ラック (オプション)

取り外した部品類を適切に洗浄・保管が可能な洗浄ラックをオプションで用意しております。
(コンベアベルト・押えローラー・ナイフホルダー等)



技術データ :	ESB4434 WF
機械幅 :	849mm 調整レバー含む
機械長さ :	2,032mm コンベア水平時
機械高さ :	1,243mm
機械重量 :	263 kg
電気仕様 :	0.75kW, 200/220V, 50/60Hz, 3相
ナイフ幅 :	434mm

TRANSFORMING FOOD PROCESSING



東亜交易株式会社

〒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> e-mail: toaco@toa-koeki.co.jp

