

東西方式の

豚枝肉自動洗淨機

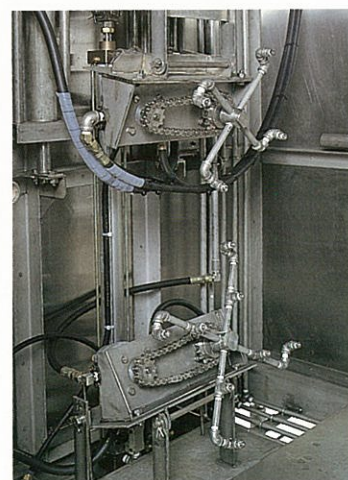
全面360度洗淨

特殊回転ノズルで全面洗淨、完全自動化を
追求した高性能自動洗淨機!!



洗淨に関する多くの知識と経験で、
省力化と品質管理・衛生管理を重視
した自動洗淨機です。

(実用新案特許登録済)



油圧モーターによる特殊回転ノズル

主な特長

■省力効果

枝肉搬送→水洗い→搬出まで完全自動化のため、1～2名が省力できます。

■鮮度保持効果

- ①ノズルの回転方式による高圧洗浄のため、肉の細部まで洗浄し、枝肉の細菌増殖を抑制することができます。
- ②高圧水によって全面360°洗浄しますので、肉温の低下効果が十分期待できます。

■衛生効果

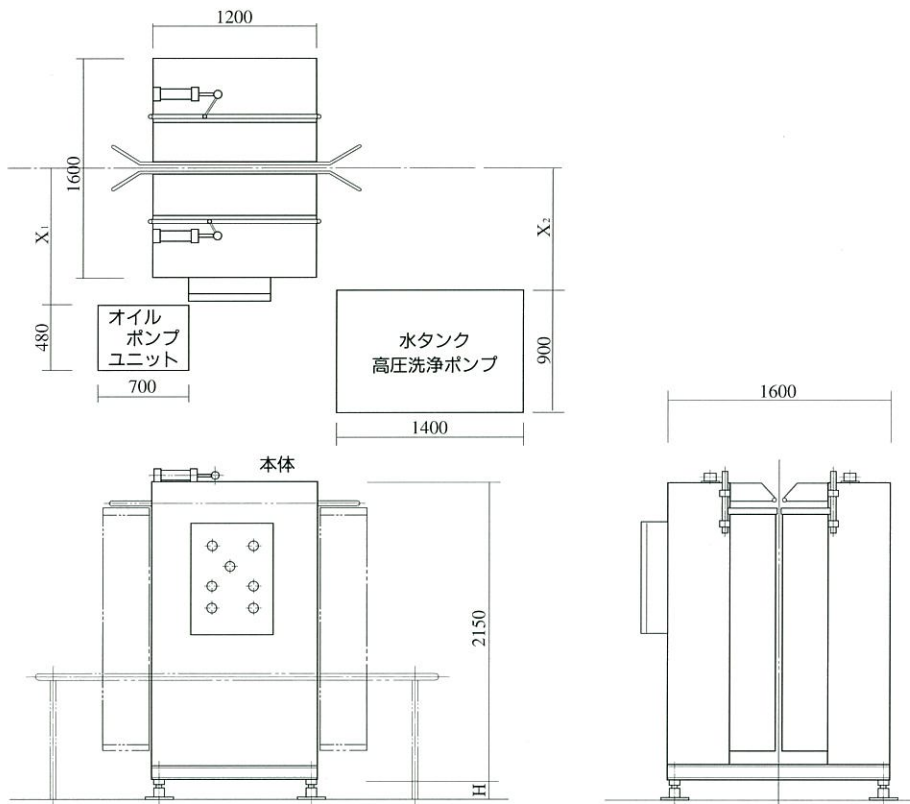
洗浄機はボックス型で完全密ぺいのため、周辺に洗浄水を飛散することはありません。

■省エネ効果

高圧水によって、短時間で洗浄できるため、使用水も従来より少なくてすみます。またこのため水切りも簡単です。

主な仕様

■施工レイアウト



■仕様

項目	内容
型式	EW-200型
洗浄能力	16～18秒/頭(調整可能)
回転ノズル	4ヶ/1台×4台(油圧駆動)
固定ノズル	4ヶ/1ヶ所
水タンク	350ℓ (タンクSUS、架台SS)
高圧水ポンプ	100ℓ/mm×30kg/cm ² ×7.5kW
送り込み装置	1.5kW、ブレーキ付き ※(自動送り装置0.4kW)
機械寸法	1200 ^L ×1600 ^W ×2175 ^H
機械重量	約1200kg(本体)

※操作用の高圧空気を御支給下さい。
(空気容量：約100ℓ/mm)
※自動送り装置はオプション設定になります。

■処理能力

1頭あたり…12～14秒
1時間あたり…約180～240頭

自動洗浄背割機と組合せるとさらに省力化されます。

(自動洗浄背割機の無人代システムも施工可能です。)



東西産業貿易株式会社 食肉プラント部

本 社
九州営業所

〒113-0034 東京都文京区湯島2丁目17-8
TEL 03(3815)5641 FAX 03(3814)6887
〒869-1235 熊本県菊池郡大津町大字室1720-3
TFI 096(213)4010 FAX 096(213)4015