

トンカツくん

～豚頭分割機～

概要

豚の頭肉処理作業は、上あごと下あごを分割する作業が、力を要する作業で作業者の大きな負担となっています。

これまでも分割する機械は有りましたが、これまでの機械は歯が欠けて肉に混入し、異物としてクレーム対象になる等問題が有りました。

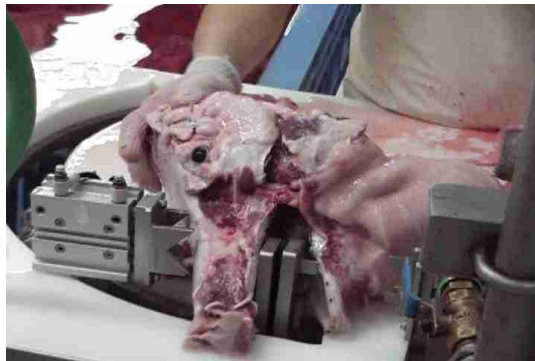
この度、このような問題を解決した、頭の分割機を開発しました。



製品外観

特徴

- ・舌付、舌無しでも、分割できます。
- ・テーブルはまな板を敷き、ナイフ入れ作業が出来る様に成っています。
- ・頭を横向きにセットするので、テーブル上で頭を滑らせてセットできます。



他社の例の如く、頭を丸ごと持ち上げる力を必要としません。従って、疲労感が軽減されます。

- ・口を軽く開いて、下あごを固定側に、上あごを可動側にエアシリンダで挟みます。



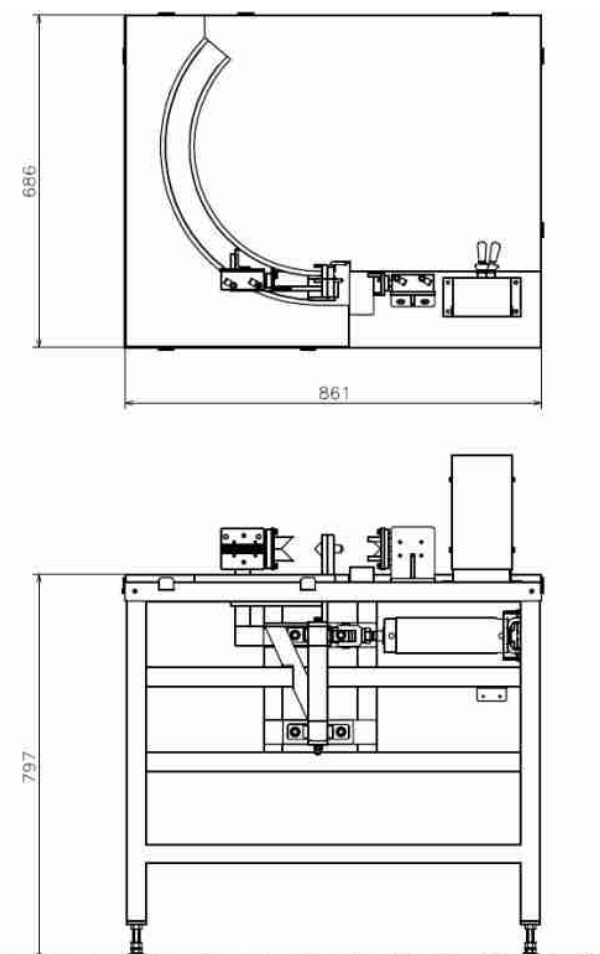
- ・ 挟むとき、機械の把持部分が歯に当たらず、骨に当たるように工夫して有ります。従って、他社の例のように歯が欠けて、異物混入に成ることはありません。
- ・ 上あご、下あご共挟んだまま分割するので、他社の例のようにシリンダの力で上あごが飛び出す事は有りません。



- ・ 上あご側がスタート位置に戻っても隙間を確保しているので指を挟むことは有りません。
- ・ 力を殆ど必要しません。ナイフ入れ作業をしながら機械にセットする事もできます。分割作業を専門にされる場合も、力を必要としないので、女性でも対応できます。
- ・ 動力は全てエア駆動です。漏電の心配は有りません。

処理能力：

前処理（ナイフ入れ）を除いて1時間当たり500頭～550頭処理できます。



豚頭分割機寸法図

※ 本カタログは改良のため予告なく変更することがあります。

製製造、発売元



マトヤ技研工業株式会社

2010/04/02