

FMG系列



日本伽利亚工业
砍切搅拌绞肉机
目录

型号	FMG-157P	FMG-307P	
绞肉吐出口规格	一段绞 #32	一段绞 #42	多段绞 #42
网孔板外径	100mm	130mm	
肉槽容量	220 ℓ	450 ℓ	
吐出口高度	633mm	588mm	548mm
加工能力 (理论值)	750~1450kg/h	1250~2500kg/h	850~1700kg/h
动力 (3相 200V)	0.4/3.7/11.0/3.7/1.5kW	0.4/3.7/15.0/5.5/2.2kW	
机器尺寸 宽×长×高	W1141×L3423×H2061mm	W1354×L③3816×H2224mm W1354×L④3904×H2224mm	
机器重量	2,100kg	2,800kg	2,830kg
加工原料的最大尺寸	W420×H220×L600mm	W520×H220×L600mm	
适合温度	-7°C~-3°C	-7°C~-3°C	-4°C~-1°C

※选购品: (内部式/外部式自动) 去软骨装置 ※③:一段绞 ④:多段绞



FLAKER-MIXER-GRINDER
砍切搅拌绞肉机

#32 FMG-157P / #42 FMG-307P

FLAKER-MIXER-GRINDER

挑战「完美」
Challenging "Perfection"
株式会社日本伽利亚工业
NIPPON CAREER INDUSTRY CO., LTD.

代理商 Agent:

邮编791-8043 日本爱媛县松山市东垣生町980-5
Tel:+81-89-973-6311 Fax:+81-89-973-6353
980-5 Higashihabu-cho, Matsuyama-city, Ehime, 791-8043, JAPAN
Tel:+81-89-973-6311 Fax:+81-89-973-6353

日本伽利亚工业「独创设计」的一条龙绞肉加工系统

采用外螺纹式网孔板

- 在网孔板外周制成螺纹，直接与气缸固定，因此游隙极小，能够削减绞刀损坏或异常磨灭等问题
- 由于网孔板不必以平键固定，因此不会发生平键磨灭为原因的故障，也可以削减维持管理与拆装作业负担

升降机，砍切机，搅拌机，绞肉机成为一条龙

- 把冷冻肉块供给到后面的原料槽里，原料槽上升（升降机）后，从上面的供料口自动供给原料进行砍切（砍切机），接着搅拌（搅拌机）最后进行绞肉（绞肉机）。能把四道工序以FMG一台合理加工

原料气推器实现安静又确实的砍切

- 由于冷冻肉块以气推器强制送出，削减了原料震动的噪音，能够确实砍切原料

把作业空间最小化

- 一条龙系统创造舒适的生产环境，既省力省人又实现最小化的作业空间

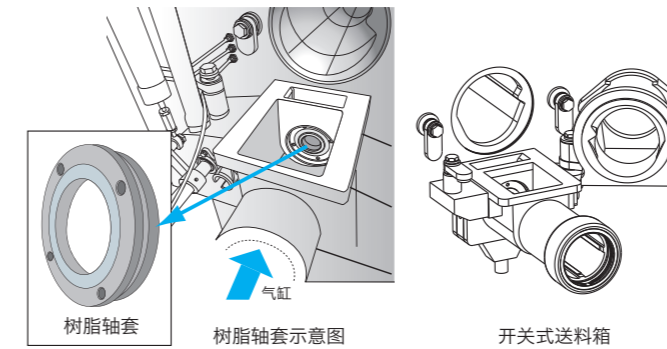
削减清洗作业的负担

- 一条龙系统使清洗作业合理化。清洗一台就可以结束作业

放心·安全设计

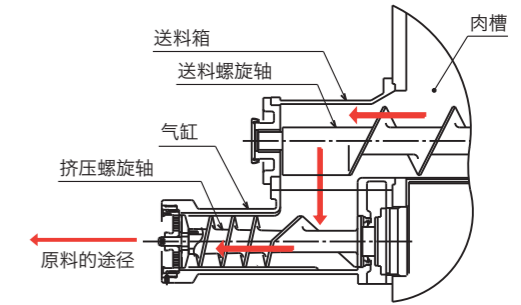
独自构造实现了完善的拆分水洗

采用开关式送料箱与拆装式树脂轴套，因此具有良好的清洗效果。



自动控制供料量

控制送料螺旋轴的旋转次数来避免过剩的原料送出，因此防止过负荷运转，能够避免绞刀与网孔板的损坏或异常磨灭。



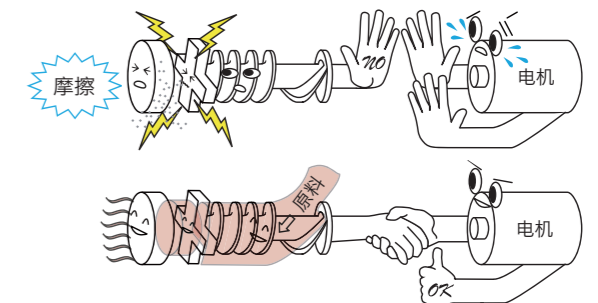
延迟系统

如大量的压缩原料留在气缸里面的情况下进行重新启动，会导致绞刀与网孔板的损坏。「延迟系统」是停止运转时把挤压螺旋轴的停止延迟一定的时间来削减气缸里面的残留原料，防止问题发生。



控制空运转

检测出损坏网孔板与绞刀的「空运转」时，会自动停机。



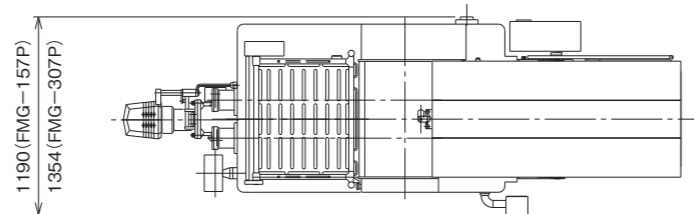
FMG系列

FMG-157P

加工能力（理论值）
750~1,450kg/h

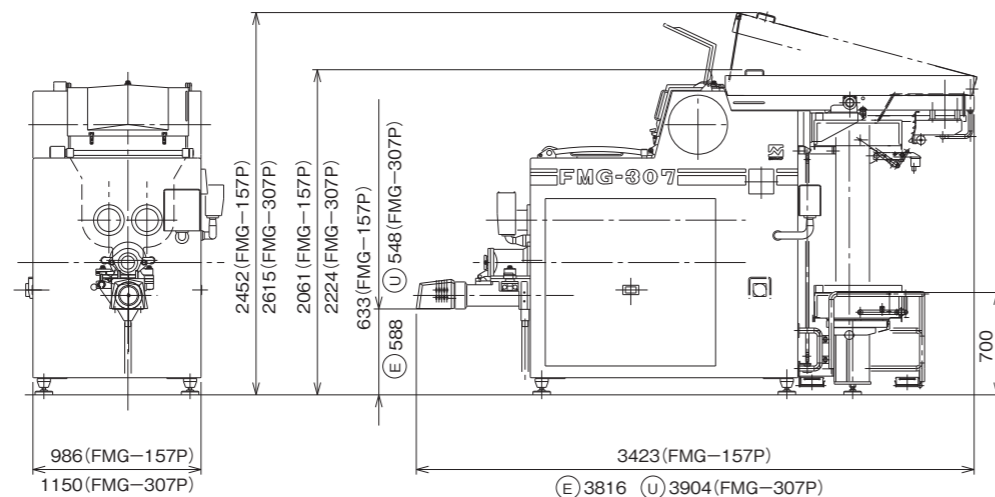


依照加工量，两种选择



FMG-307P

加工能力（理论值）
一段绞 1,250~2,500kg/h、
多段绞 850~1,700kg/h



FMG-307和MP-117的线路连接图像

与我们的全自动碎肉包装机相结合，这导致了高效的流动，最小的空间和最小的传输距离，最大限度地提高生产力和产品吸引力。

