



Simple is Best - 理想のシステム開発 -

乾式・水洗式 自動皮むき装置のご紹介



乾式・水洗式が選べて使い道が幅広い

手むきに近いきれいな仕上り

小さな原料も無駄なく仕上り



- 皆様のアグリパートナーとして貢献する -

試験結果

乾式 送り速度 2.4m/分 W型で 500kg/h処理(じゃがいも男爵M・Lサイズ以上)

里芋



1.150g
2.55g
3.145g
4.65g
5.45g
6.100g



1.135g
2.45g
3.135g
4.52g
5.35g
6.88g

1~6 試験材料

(土付、発芽、ひょうたん型、丸型、俵型)

中央のくぼみ部分のむき残しあり

歩留まりは 80~90%

結果:ひょうたん型は中央の窪みは残るが、両端や芽、コブ等はきれいにむける。

また、歩留まりも 80~90%と安定しており、原料の形状を失うことなく剥けている。

じゃがいも



結果:くぼみ以外の剥き残しはない。きれいにむける。

また、歩留まりも 85~95%と安定しており、原料の形状を失うことなく剥けている。

DWP型乾式・水洗式 自動皮むき機 仕様書

平成 22 年 4 月 1 日現在

機種	機長	機幅	機高	能力	仕様	動力 (三相 200V)	方式
	W	L	H				
DWP-W (乾式)	1372	2695	1830	じゃがいも男爵 M・L以上 500kg/h~	SUS製 動力制御盤 INV付	1.7kw	丸・角ドラム ピーラー方式
DWP-WP (水洗式)	1372	2695	1830	じゃがいも男爵 M・L以上 500kg/h~	SUS製 動力制御盤 INV付 SUS製高压シャワー配管含む	1.7kw	丸・角ドラム ピーラー方式

オプション:供給装置、水洗式ユニット(WP用)がございます。

特記事項

- ・ 処理能力は目安であり処理方法(歩留まり)などにより、変動します。
- ・ 上記仕様は当社の標準仕様でございます。ご要望や打ち合わせにより変更することがございますのでご確認ください。
- ・ その他付属設備も取り揃えております。何なりとお問い合わせください。

製品改良のため、仕様変更することがあります

詳しくは、下記までご連絡ください。

販売

設計・製造



旭川市工業団地3条2丁目2番27号

TEL 0166-36-4501 URL <http://www.fesystem.co.jp>

FAX 0166-36-4502 E-mail info@fesystem.co.jp

IP 電話番号 050-3385-7475

皮むきの革命！より効果的な手剥きの仕上がりを実現！

従来までの皮むき作業は、人手がかかる、排水が多く污水处理にコストがかかる、清掃も大変といった様々な問題がありました。

そこで当社では、そのような問題を解決した新しい「**乾式・水洗式 自動皮むき機**」を開発いたしました。

作業の効率化はもちろん歩留まりもアップ、また今まで付加価値の低かった規格外の原料も**高付加価値に！**

みなさまのニーズに応じた製品づくりにお役立てください。

用途に応じて乾式・水洗式を選べる

用途に応じて**乾式または水洗式を選ぶことができ**、幅広い使い方が出来ます。

乾式を使用する場合、皮むき作業で発生する大量の汚水の発生がなく、環境にやさしく、污水处理にかかるコスト削減にもつながります。

水洗式は土砂汚れがひどい原料の場合などに大活躍。更に、水洗することにより機器の清掃も簡略化できます。

独自のピーラーでやさしくしっかり皮むき

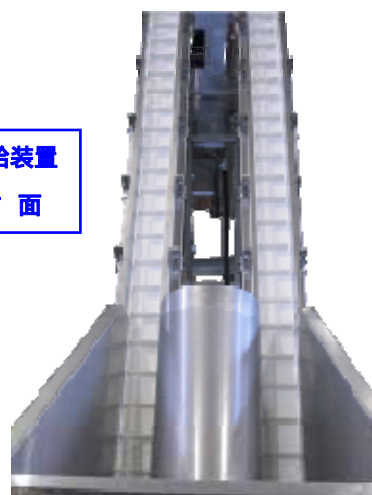
独自の丸型ドラムピーラーと多角形ドラムピーラーをオリジナルのノウハウで組み合わせ、様々なサイズの原料を躍らせながらやさしくしっかりと皮をむきます。更にピーラーに刃を立てていないので、刃の磨耗の心配はありません。

また、供給装置(オプション)を使用した場合、連続で定量供給ができ、安定した作業効率につながります。また、人手による供給が簡略化され、人員の削減につながります。

オプションの供給装置を設置した状態です



供給装置
前面



様々な品種と形状に対応

じゃがいも、人参、里芋などいろいろな品種に対応しています。
一定のサイズ以内であれば、多種に使用可能です。

じゃがいも



里芋



人参



皮むき後



このように不揃いでも大丈夫！



手むきに近く歩留まりアップ

例えば、じゃがいものSサイズ以下は皮むきの手間がかかること、またむいてもその歩留まりが悪いため付加価値が非常に低い扱いをされてきました。

この皮むき機は小さなサイズにも対応でき、しかも手むきに近く薄くきれいにやさしく皮をむくことができます。小さな原料も無駄にすることなく加工ができ、今まで規格外として処理されていた食材に高付加価値をつけることが可能です。(裏面に歩留まりの試験結果を掲載しています)

このほか、当社では「洗浄・選別・梱包」まで行えるラインシステムも対応しております。お客様のご要望に応じ、各機種への対応が可能です。