

型号：DICR-Capacity 126 切丁机

概述：

独有的四维预压缩功能可将新鲜肉品 360 度坚固，确保完美的切割品相
附加格栅支撑板附件相比同类竞品提高 25%的成型率

双料仓系统可实现同时装载和切割

活塞推进可选双刀、四刀高速连续切割，或选精确切块的单刀间歇切割

切片刀制作精密，格栅加强处理，标准性能为可连续大工作量生产

纵向预压缩聪明可调：可切割冷鲜肉、可切割-3 度的冻肉、奶酪、果蔬食材

腔室纵向开口提供 100%的密封，单手操作，比同类竞品提高 50%的工作效率
针对未经培训的操作员容易上手和低磨合期

每切割循环后的刀片自动定位

机器安全自检和装载就绪的可视信号



性能：

无与伦比的大容量料仓与同类竞品相比较，每次循环可切割更多产品，节省大量时间
提供无极可调预压控制压力可视监测系统

强大的液压系统以及高性能电网驱动器，机头带有可承受特别高负载的滚珠轴承
采用完全焊接机架和带排水功能的切割腔室，达完全清洗卫生功能

单刀切割每分钟可达 400 次，四倍坚固的超坚固不锈钢格栅，可负担超大工作量
加强型格栅刀片，对肉和筋腱与同类竞品相比具有更好的切割成型效果

提供多样化定制机器配置：默认为加粗字体选项

1、PLC 彩色触摸屏，2、机械按钮开关，3、欧式箱综合升降装载机，4、出料输送机

技术参数：

最大生产量：2600Kg/小时 接电负荷：6.5-12.7Kw 腔室尺寸：126X126X550mm
网格横截面：120X120mm 切割长度：0-40mm 整机重量：600-650Kg
外形尺寸：(出料输送机配置)1814X750X1224mm
格栅尺寸：4、5、6、8、10、12、15、20、24、30、40、60mm

