

型号：DICR Classic 96+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：

动力强劲源源不断的原因，是来自 2.6 千瓦的大功率电机
无与伦比的液压性能，是因为比同类切丁机多出 2 倍的油量

每分钟最高可达 560 次的切割量
加强型格栅刀片，对肉和筋腱具有良好的切割成型效果

卫生门，完全密封切割产品，以防止污染并保证安全
机器以脚轮移动，灵活适应多空间环境

技术参数：

最大生产量：1400Kg/小时 接电负荷：2.6Kw 腔室尺寸：96X96X530mm
网格横截面：90X90mm 切割长度：0-45mm 外形尺寸：1700X660X1115mm
整机重量：300Kg
格栅尺寸：4、5、6、7、8、10、13、15、18、22、30、45mm

