

**型号：**DIQR Comfort 112 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：

设计标准用于严苛的工作负载，格栅的运动以滚珠轴承滑动元件驱动  
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

拥有每分钟 300 次步进切割及每分钟 400 次连续单刀切割的操作速度  
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：1900Kg/小时      接电负荷：4.5-12.7Kw      腔室尺寸：112X112X530mm

网格横截面：105X105mm      切割长度：0-45mm      整机重量：525-590Kg

外形尺寸：(出料输送机配置)1688X686X1066mm

格栅尺寸：5、6、7、8、10、13、15、18、21、26、35、52mm

