

型号：SLICR line 28 全自动砍排切片机

概述：

适用于培根、猪排、猪五花肉、熏猪肉、牛排、牛肉、烤牛肉、薄肉片、奶酪、香肠
可对新鲜肉类、冷冻或温和冷冻肉类、无骨和带骨产品进行精准化平均切割

切片刀的锋利程度 100%确保切割面平整和干净，切口没有碎屑
进料动作可选双刀高速连续切割或可选精确切片的单刀间歇切割

经典的金属表面结构可给予肉类输送时的温和保护
只需几个步骤就可达到卫生清洁条件

本产品符合最新的欧盟卫生和安全规定
适用于肉店、宴会承办商、生鲜超市、大卖场、肉类加工厂

SLICR[®] line 28



性能:

SLICR Line 全系列独有的自动夹具系统提供切割过程中产品最佳固定方式
针对冷鲜肉、温和冷冻肉切片后进一步切丝、切条效果异常明显

无与伦比的切割速度，单刀每分钟可达 600 次切片，每小生产量高 4 吨
连续的生产流程可消除闲置生产成本，不需要浪费时间缩回夹具或手动开闭活版门

高切割精度和质量，刀速与产品的最佳适配，60-600 片/分钟速度可调
高速单切功能使单一切片可进一步加工，联动成线，切割成漂亮的肉丝肉条产品

大型触摸显示屏，用于舒适智能操作，切割参数可进行编程储存，
通过光学感应系统进行产品检测，可自动启动和搜索控制

可选配置：定量切割系统

技术参数:

料仓横截面：280X180mm

整机重量：850Kg

切割速率：60-600 片/分钟

外形尺寸：3710X1077X1715mm

功率：10Kw

