

»» 生鲜肉类切割加工系列设备



TM-150A小型切肉片机

用途：能将各种鲜肉一次性切成片状。
 特性：整机不锈钢，刀片为特殊钢质制造，刀具组设计为悬臂式，可轻易拆卸、清洗，并能快捷方便地更换不同规格的刀组。加装紧急开关和安全开关，可有效地保护使用者的安全。适合酒楼、超市、肉市场加工、小型加工厂等使用。
 机器尺寸：530×330×450 mm
 入料口尺寸：140×80 mm
 切割厚度：2.5-15 mm (不可调)
 功率：0.55KW 机器重量：45KG
 产量：500KG/HR 电源：220V/110V单相



TM-150B鲜肉切片机

用途：能将鲜肉一次性切片。
 特性：整机不锈钢，刀片为特殊钢质制造。刀具组可轻易拆卸、清洗，并能快捷方便地更换不同规格的刀组，底部设有脚轮方便移动。适合酒楼、超市、肉市场加工及中小型加工厂使用。
 机器尺寸：680×360×760 mm
 切片厚度：2.5-15mm(不可调) 产量：800KG/HR
 电源：110V/220V/380V 功率：0.75KW
 附注：整机不锈钢，加硬特殊不锈钢刀片。



TM-250切肉丝机

用途：能将各种鲜肉一次性切成(丝)条状。
 特性：刀具组设计为悬臂式，可轻易拆卸、清洗，并能快捷方便地更换不同规格的刀组。加装紧急开关和安全开关，可有效地保护使用者的安全。底部设有脚轮方便移动。适合酒楼、超市、肉市场加工、小型加工厂等使用。
 入料口尺寸：140×80 mm
 切条尺寸范围：2.5-40 mm(不可调)
 机重：76KG 产量：500KG以上
 电源：220V单相 功率：550W×2



TM-250B切肉丝机

用途：能将各种鲜肉一次性切成(丝)条状。
 特性：刀具组设计为悬臂式，可轻易拆卸、清洗，并能快捷方便地更换不同规格的刀组。加装紧急开关和安全开关，可有效地保护使用者的安全。底部设有脚轮方便移动。适合酒楼、超市、肉市场加工、加工厂等使用。
 入料口尺寸：180×90 mm
 切条尺寸范围：2.5-40 mm(不可调)
 外形尺寸：665*690*930 mm
 产量：800KG/HR以上 电源：380V三相
 功率：1.5KW 机重：138KG



TM-350肉类切丁机

超大进料仓，设有入料产品锁紧装置，特殊的液动力系统，切割更加强劲有力，特制格维刀片、穿透性强，连续加工肉品无粘连，S型斩刀切削锋利、截面光滑、外形漂亮。
 能将-3-4摄氏度的冻肉一次性切成肉丁
 机器尺寸：1350×700×1000 mm
 切割尺寸：5, 6, 7, 8, 9, 11, 13, 16, 20, 27mm
 原料最大尺寸：84×84×350 mm
 机器重量：500KG 产量：介于300-400KG/HR
 电源：380V 三相 功率：0.75KW+0.75KW



TM-550肉类切丁机

切丁、切丝机结构紧凑，采用佳化卫生设计，机壳、切割刀槽均采用不锈钢材料制成，切刀采用双刃切割，工作效率高，切割的肉丁规格最小3mm，最大30mm，调整厚度切割按钮，可对推杆进行无极调速，以满足不同切割厚度的要求。采用了预压力设计，保证在切割过程中肉丁块状均匀。单刃切割时，肉料推杆作步进运动，保证切割尺寸正确。
 本机可适应-6℃至常温肉料正常切割。
 是肉食品加工中的必备的设备。
 用途：能将-3-4摄氏度的冻肉一次性切成肉丁。
 机器尺寸：1940×980×1100mm
 切割尺寸：5, 6, 7, 8, 10, 12, 16, 24, 30mm
 产量：550kg/hr 电源：380V 三相
 功率：2.5kw 重量：600KG



TM-250C切肉机

小型台式切肉机，双层刀具，一次性切肉丝，二次成粒(抽离下层刀具可切肉片) 适合规模较小的餐饮或肉类加工企业，尤其适合于学校、小型食堂、超市使用。
 技术参数：外形尺寸：440×460×550mm
 切割厚度：2.5-10mm 入料口长度：约90mm，
 产量：250kg/h,电机电压：110V/220V，
 功率：550W*2, 重量：66kg/台



禽类切丁机

适合将带骨的肉类切成块状(丁状)：
 如：鸡、鸭、鹅、乳鸽等切块加工，
 外形尺寸：630×500×800mm
 切割尺寸：5-40mm(不可调)
 刀速：170rpm
 产量：500Kg/HR
 马力：1HP 电源：
 380V 三相