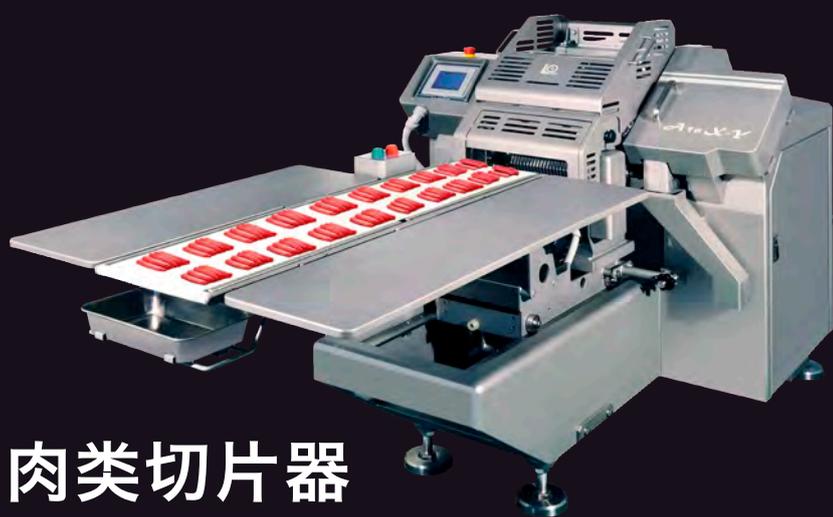




日本伽利亚工业
肉类切片机
目录

AXY-201



肉类切片器

AXY-201

本产品为系列产品中 最迷你的鱼鳞状切片器

①商品竞争力飞跃式增强

- 本机器运作时也能实现自动研磨、清洗带状刀。并依旧能维持固定的切片厚度和美观的截面。
- -5°C~5°C温度的软肉无需回火处理，也可以进行稳定的切片加工。
- 安装附属功能的斜切盒后，对于胸腹肉、内裙肉、猪头颈部脂肪肉等厚度较薄的原料都能实现

②原料成品率极高

- 对于每一份原料，本机器在切割时都能切到最后一片。从头至尾，没有浪费。
- 切刀锋利有力，切面光滑平整。绝不允许多出一粒肉末。

③机器效率高，显著提升收益

- 机器运作时可连续加入原料。切割后的肉片会整齐地排放在一边，因此可在不用停止机器连续进行操作。另，触屏操作也非常便捷。无需使用工具便可完成机器的拆分和清洗过程。

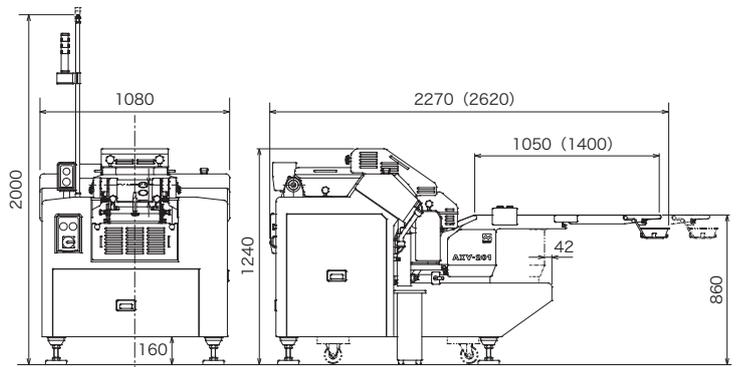


[规格]

机种名称	肉类切片器	
型号	AXY-201	
切割方式	载肉台上往返转动	
刀刃种类	带式小刀（直刃）	
肉输送方式	由压肉板和传送带强行输送	
可切割的材料尺寸 (mm)	有隔板	W: 95 (2列) × H20~100 × L600
	无隔板	W: 200 × H20~100 × L600
切片厚度 (mm)	1~25	
可切割的材料温度 (°C)	-1°C~+5°C (合适的温度+2°C~+3°C) ※1	
切片次数	40~70次/分 (每5次间隔)	
原材料供给	可连续供给	
刀刃研磨	附带间歇式自动研磨装置	
刀刃清洁	水空气混合喷气式 (附带刮刀)	
动力	AC200V 1.44kW	
电源容量	三相200V 20A	
空气压·量	大于0.5MPa, 小于1.0MPa 260L/分	
水	普通水管压力 (0.2MPa以上)	
机器大小 (mm)	W1080 × L2270 × H1240	
机器重量 (kg)	570	
附加功能	小桌板	

※1/温度仅供参考。实际操作时会根据原材料肉类的硬度、形状、肉质、厚度等情况而异。

[尺寸图]



[附加功能]可拆卸式斜切装置



型号名	AXY-201N
可切割的材料大小 (mm)	W:85 (2列) × H:10~25 × L:500
切片角度	固定为55度
切片次数 (次/分)	40~70 (每切割5次作一次调整)
原材料供给	可连续供给
装置重量 (kg)	10

挑战「完美」
Challenging "Perfection"
株式会社日本伽利亚工业
NIPPON CAREER INDUSTRY CO., LTD.

代理商 Agent:

邮编791-8043 日本爱媛县松山市东垣生町980-5
Tel:+81-89-973-6311 Fax:+81-89-973-6353
980-5 Higashihabu-cho, Matsuyama-city, Ehime, 791-8043, JAPAN
Tel:+81-89-973-6311 Fax:+81-89-973-6353