

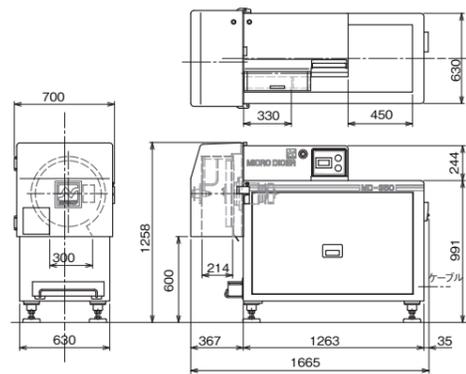
切丁机系列



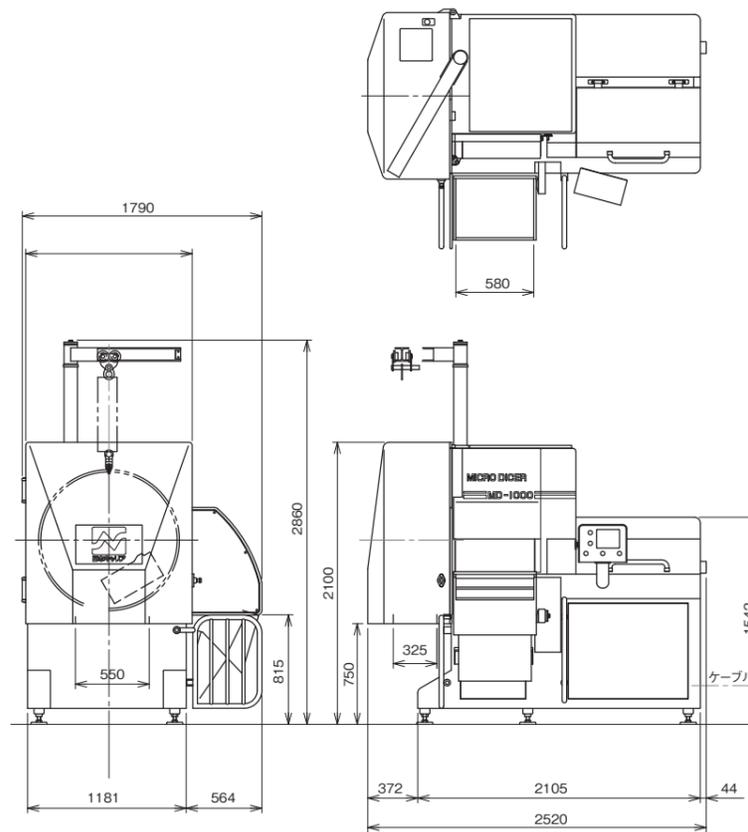
日本伽利亚工业
切丁机
目录

型号	MD-350	MD-500	MD-1000	
切割方式	以磁盘形刀具和放射形刀具分步切丁			
切割尺寸	4, 6, 8, 10mm			
适合温度	-8℃~-5℃			
可加工原料尺寸	W75×H115×L300mm	W180×H100×L550mm	W400×H180×L550mm	
加工能力(理论值)	270~440kg/h	670~1150kg/h	1360~2650kg/h	
动力(kW)	压缩机	0.2	0.45	0.75×2台
	磁盘形刀具	1.5	3.7	5.5
	放射形刀具	2.2	3.7	7.5
	刮刀	0.04	0.05	0.1
机器尺寸	W700×L1665×H1258mm	W1030×L2134×H1515mm	W1790×L2520×H2860mm	
机器重量	530kg	1140kg	2900kg	

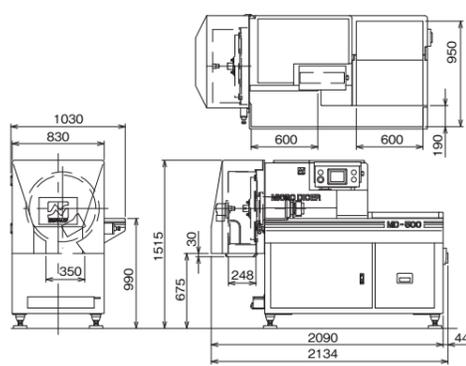
【外形图】MD-350



MD-1000



MD-500



MD-1000

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

MICRO DICER
切丁机®
MD-350 / MD-500 / MD-1000

MICRO DICER

冷冻肉块分步切丁

获得 第一届新机械振兴奖
机械振兴协会会长奖

不伤肉质的分步切丁

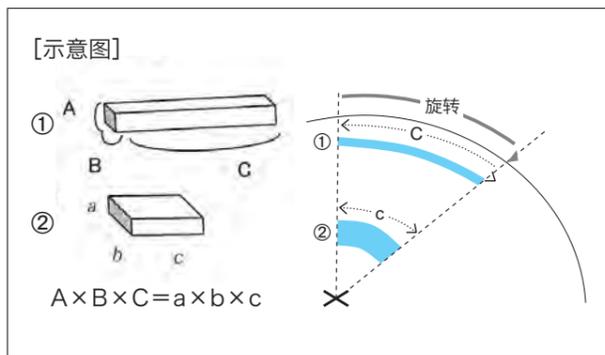
- 由于不对肉施加压力的同时控制温度上升，因此能够避免切割时的脂肪分离，细切成「钻石」形状

出色的处理操作能力

- MD-1000能够供给60磅重的原料直接加工
- MD-1000装有升降机，便于送料
- MD-350/500装有送料用的大操作台

重量均一的切丁

- 由于磁盘刀片配置成特殊的螺旋形状，因此切出的肉丁重量均一



可调节切割长度

- 通过放射形刀具的速度变换，能够调节切割长度（逆变器控制）。也可以切成长条形



安全措施

- 连锁式安全盖（切割部分，送料盖）
- 制动电动机

适用于各种原料加工

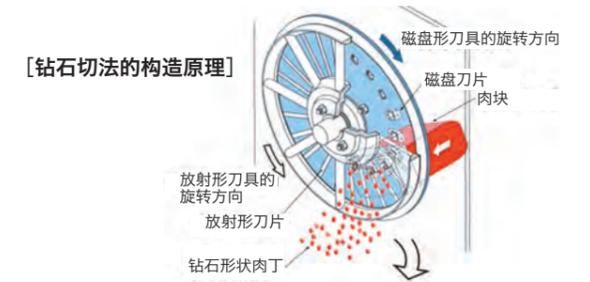
- 牛肉，猪肉，鸡肉，奶酪，乌贼，章鱼，金枪鱼，鲑鱼等



全新的钻石切法改变了味道和口感

钻石形状肉丁

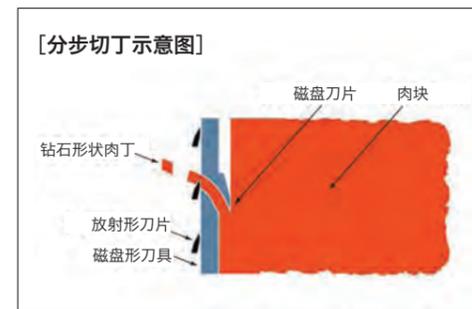
全新的钻石切法能够把肉块切成4~10mm。由于不对肉施加压力，因此能够控制温度上升，避免切割时的脂肪分离。改变了包子，汉堡饼，饺子，烧卖，春卷，乌贼，章鱼，金枪鱼，鲑鱼等食品的味道和口感。



分步切丁的构造

把凹字形的刀片装在磁盘形刀具上，配置成螺旋形状。经刀具旋转，加工原料按次序切成长条形。

切出的长条形原料从磁盘形刀具后面被送出，然后从相反方向旋转过来的放射形刀具把长条形原料细切成「钻石」形状。



切丁机系列

MD-350



切割尺寸	加工能力(※)
	复式
4mm	270kg/h
6mm	340kg/h
8mm	390kg/h
10mm	440kg/h

※连续加工宽75×高115×长300(mm)尺寸的肉块时的理论值。

MD-500



切割尺寸	加工能力(※)
	复式
4mm	670kg/h
6mm	870kg/h
8mm	1020kg/h
10mm	1150kg/h

※连续加工宽180×高100×长550(mm)尺寸的肉块时的理论值。

MD-1000



切割尺寸	加工能力(※)
	复式
4mm	1360kg/h
6mm	1860kg/h
8mm	2290kg/h
10mm	2650kg/h

※连续加工宽400×高180×长550(mm)尺寸的肉块时的理论值。