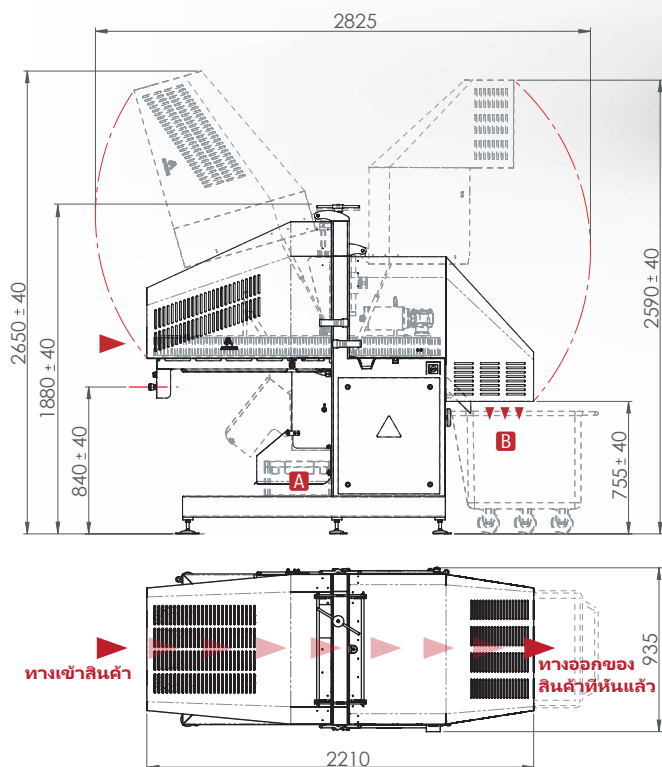


เครื่องตัดแบบต่อเนื่อง CC-2

เป็นเครื่องที่ออกแบบมาสำหรับการตัดตามแนวยาว (ทั้งแนวตรงกลาง หรือ ไม่ใช่ตรงกลาง) เพื่อใช้กับผลิตภัณฑ์, เช่น ขาหมู, ขาวัว, ขา, เนื้อก้อน, และอื่น ๆ

เครื่องตัด CC-2 ใช้วิธี การป้อนงานแบบป้อนด้วยมือ และการตัด เป็นแบบต่อเนื่อง โดยใช้สายพานลำเลียงซึ่งเป็นวิธีที่ปลอดภัยอย่างสมบูรณ์



A เศษจากการตัดจะถูกปล่อยออกมาถึง กล่องใส่เศษเนื้อขนาด 600x400x200mm

B ชั้นเนื้อที่หั่นแล้วจะปล่อยลงมาถึง เก็บ Eurobin ขนาด 200 ลิตร

คุณสมบัติทางเทคนิค

- ▶ ขนาดโดยรวม 2210 x 935 x h=1880 mm
- ▶ ความสูง สูงสุด (เปิดฝา) 2650 ± 40 mm
- ▶ ความสูงของการदानไหล 725 ± 40 mm
- ▶ กำลัง 3,6 kW
- ▶ แรงดันไฟฟ้า 400V III 50/60Hz

ขนาดของผลิตภัณฑ์ที่รับได้

- ▶ ความสูง สูงสุด 300 mm
- ▶ ช่วงความกว้าง 30-200 mm