

全自动大型切菜机

产品名称	全自动大型切菜机
公司名称	诸城巨星机械有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省潍坊市诸城市舜王街道中朱尹村省道329 北侧
联系电话	13853613137 15966106382

产品详情

切菜机采用半月刀盘和半月调节盘结构，不需更换刀片，只需使用不同料斗，和板动倒顺开关即可进行切丝或切片工作。是萝卜、土豆、芥兰头、红薯等瓜果类蔬菜切片或切丝的理想厨房设备。切菜机的组成部分主要有机架、输送带、压菜带、切片机构、调速箱或塔轮调速机构等。用于瓜薯类硬菜的切片，片厚可在一定范围内自由调节，竖刀部分可将叶类软菜或切好的片加工成不同规格的块丁、菱形等各种形状。切菜长度通过“可调偏心轮”在一定范围内任意调整。因竖刀模拟手工切菜原理，加工表面平整光滑，成型规则，被切蔬菜组织完好，保持新鲜。

多功能型切菜机包含单切机的所以功能的同时，也可切圆形如土豆、萝卜等。可将根、茎、叶等蔬菜加工成片、丝、丁、菱、曲线、花丁、花片等。切片装置用于硬菜（萝卜、土豆、水果、薯类）的切片，厚度在1-10毫米内自由调整；往复竖刀将刀成的菜片或软菜（韭菜、芹菜）切成直丝或段、曲线丝、方丁（或形刀）输送带每次移动距离1-20毫米自由调整。所调整量即为丝段的宽度；应注意被切菜直径较粗时（大于30毫米）出片效果才好，便于切丁，直径小时制的片或丁将会杂乱。被切菜加工面平整光滑、规则，组织完好，保持手工切制的效果。

用途：CHD-80数字切菜机是采用数字化技术研制的新型切菜机。本机主要用于各种茎叶类软菜切断，以及细长类硬菜切片或丝，是蔬菜加工行业制作保鲜蔬菜和脱水蔬菜较理想的加工设备。

特点：CHD-80数字切菜机采用旋转的刀盘切削，将各种蔬菜切成段或片，具有切面质量好，所切蔬菜长度误差小，切片厚薄均匀，切面组织新鲜，不破坏纤维组织的特点，同时该机切菜效率高，操作方便，能耗低，卫生，安全，高效，是蔬菜加工行业的理想设备。

1、主要结构：本机主要有机架、压菜部分，输菜部分，切菜部分，传动部分，数字控制电路部分等结构组成

2、本机输菜支架、压菜部分，壳体底盘、壳体围板、机架护板等主要部件均采用不锈钢材料制作，且输送带及压菜带采用无毒橡胶材料制成，一保证长期工作不锈，不蚀，无毒。无害等特性，符合食品加工机械卫生标准要求

3、工作原理：

本机工作时，是将待切蔬菜置于输菜带上，将蔬菜输送至入料口，高速运转的切刀将其切成断状或片状

4、传动原理：本机传动系统采用了皮带传动，齿轮传动，链轮传动等多种形式，通过调整数字控制面板上的数字，来改变传动系统的转速，从而实现蔬菜长度的调整，切制出满意长度尺寸的蔬菜

三、技术参数

a生产能力：150-3000kg/h

b切刀转速：658r/min

c电机功率：Y990-4

1.1kw HCD63/52 80/500W

2. 切块：装上订制刀盘总成切茎叶类物料，块形为 $10 \times 10-25 \times 25$ 。如需切成 20×20 以上时，则安装备用的刀盘窗口蒙板，单窗口切割。

3. 切丝：更换订制刀盘总成， $3 \times 3-8 \times 8$ ，长30以内的丝、条、丁。

4. 斜切：改变刀具与送料槽安装角可切 $30^\circ -45^\circ$ 斜形，分水平式和削切式斜两种。

5. 切料长度：主轴正常810转/分，送料槽由0.75kw电磁调速电机或变频器通过1：8.6减速箱、皮带轮传动。操作时只需手旋调速表旋钮即可获得切料长短。

6. 产量：500-2000kg/h

7. 外形：1200 × 680 × 1350，送料槽140 × 1000。

8. 重量：220kg

售后服务承诺

1、保证产品的质量；（经过ISO9001质量认证），具有3A证明

2、设备的保修期为一年，此期间因产品质量问题，公司将全面负责，如因用户未按操作程序或故意造成设备损坏等情况，公司也将电话指导协助用户解决问题，但用户需承担相应更换配件的费用。

3、设备保修期后，公司提供及时而必要的有偿服务并对产品终生保修，零部件充分保障。

4、解决质量或操作问题的响应时间：2小时电话答复，通过电话无法解决问题时公司尽快派出技术服务人员到现场服务。

5、其它服务承诺：每年不定期的免费维护和保养。公司每年都派专业技术人员全国范围内售后检修，上门进行设备保养

可根据客户要求定做，添加或去掉某一部分的配置。价格可议。衷心的希望我们能有机会友好合作，同时热情欢迎您能在百忙中安排时间到我们中国舜帝故里龙的故乡——诸城！参观考察

联系人：孙经理联系电话：15763697611