

德国进口HOLAC牛排猪大排连续式砍排机

产品名称	德国进口HOLAC牛排猪大排连续式砍排机
公司名称	上海衡筠机械设备有限公司
价格	.00/台
规格参数	品牌:HOLAC 型号:Sect 200 产地:德国
公司地址	上海市奉贤区奉金路80号
联系电话	021-54297670 18964366986

产品详情

德国霍拉克（HOLAC）公司是世界专业制造切丁机、切片砍排机的大型企业，提供高品质的切割设备，可精确切割具体尺寸大小的生鲜、熟、预冷及半冻的肉、香肠、火腿、蔬菜及奶酪等产品的丁、丝、条、片。

公司拥有超过50年研发、改进切割设备的经验，现在已经形成从小型到中型、大型全方位生产切丁、砍排机的能力，能够提供各类生鲜、熟食企业高品质切割设备。同时拥有根据市场需求开发新产品的能力。这两年根据欧洲和北美洲的市场要求，新型切割设备层出不穷，赢得了广大客户的同声赞誉和市场青睐。在技术上，独到设计的刀栅结构以及针对筋膜所设计的独特剪切功能保证了切割效果的完美；全世界唯一专利的THC、VAC系统保证了生鲜加工中最顶级的卫生要求；机器本身乃至在最细小的地方的精巧设计都体现霍拉克公司强劲的实力，是世界切割设备中的佼佼者。

Holac完美的切割技术

通用型切片设备用于加工肉、烤肉、里脊、熟食、扇贝、肚、香肠、大排、鱼、牛排、奶酪或者许多其它产品切成均匀的片-----鲜、熟及调理。

连续高产分份砍排机在Holac分份砍排机系列产品中，Sect 28 CT是一款高性能设备。它有着高产量和完美的切割质量，性能非常突出。

设备集成电脑控制系统，切割速度和切割厚度无极可调。当进行卫生清洁时，Sect 28 CT只简单的几个步骤就可以快速的拆卸和安装。Sect 28 CT是为了满足高性能分份切割而研发的。

产品特点

1. 通过进料传送带和下压传送带实现连续进料
2. 传送带速度和切割厚度可调
3. 可选择切片间隔
4. 智能切片程序
5. 快速、高效的卫生清洁
6. 稳固的切割大刀和大刀刮板，以实现洁净切割

高产能

根据不同的产品和设备最多每分钟可切400多片

S系统可使用双刀增加产量

HOLAC设计了安全光电控制，大大减少送料时间

抓手可归位到产品长度的位置（避免非生产环节时间）

全自动开始切割。直接从有原料处开始切割

整体可高速出料输送带。自动送出切好后切片产品

切割质量

螺旋切割刀限位及肥膘刮板引导切割刀精确切割

holac螺旋切割刀的切割角，保证切片厚度均匀，包括带骨产品

切割厚度根据设备不同有0-33MM，0-66MM或根据需要

最后一片的切割厚度可以调整

有ACS-切割系统：切片厚度可参照原料形状变化而改变，从而降低片与片之间重量的差异

液压控制系统允许在生产过程中调整切片厚度

有送料传送带：可以切割特别软的产品，例如，没调理过的里脊

有易操作的计算机控制：产品加工程序可以存储。程序里包含切片厚度、出料传送带速度等参数

卫生应用

所有必要的部分由不锈钢或防腐材料制造

设计支持较高的清洗标准。所有和产品有接触的部分均能容易触及或可从设备上拆卸

坚固的设计允许用高压水枪冲洗

安全

坚固完善的结构设计最大化减少了维修费用和时间

生产结束后，切割刀停留在刀仓内

严格按照CE标准和相关GS安全卫生要求设计

产品规格

切片/分钟： 350/400/分钟

料仓尺寸（宽 × 高）： 264 × 160mm

切片厚度： 1-30mm

功率： 6.0kw

设备重量： 950kg

设备尺寸（长 × 宽 × 高）： 3380 × 1100 × 1500mm

更多详细资料和视频请参考公司网站 www.shhengyun.cn