

用于连续操作的高产能切丁机

CMD. 2 是一款坚固、可靠的高产能切丁机，能够将冷冻猪肉和牛肉切成非常均匀整洁的丁状和条状。

可为实现高产量而连续操作。

它可以在 2° C 至 -15° C (35.6° F 和 5° F) 之间的极低温度下切割，具体取决于产品质地，以及脂肪、水分和盐含量。这样可以制成不粘结的自由滚动产品，从而简化称重和包装。

该机器通过旋转刀轴轻柔地切割产品，而不需要将产品强行通过一个切割网格，因此能够提供卓越、有吸引力的切割质量。

斜坡式进料槽有助于实现大产能连续进料。

应用

CMD. 2 广泛用于肉类和禽肉领域。它能够处理方形、矩形或圆柱形的大块肉类。

它适用于对熟鸡肉进行高质量的切丁和切条。在红肉细分市场，它为培根和腌制火腿（例如塞拉诺、帕尔马和许多品种的干腌火腿）提供高品质切丁。

CMD₂



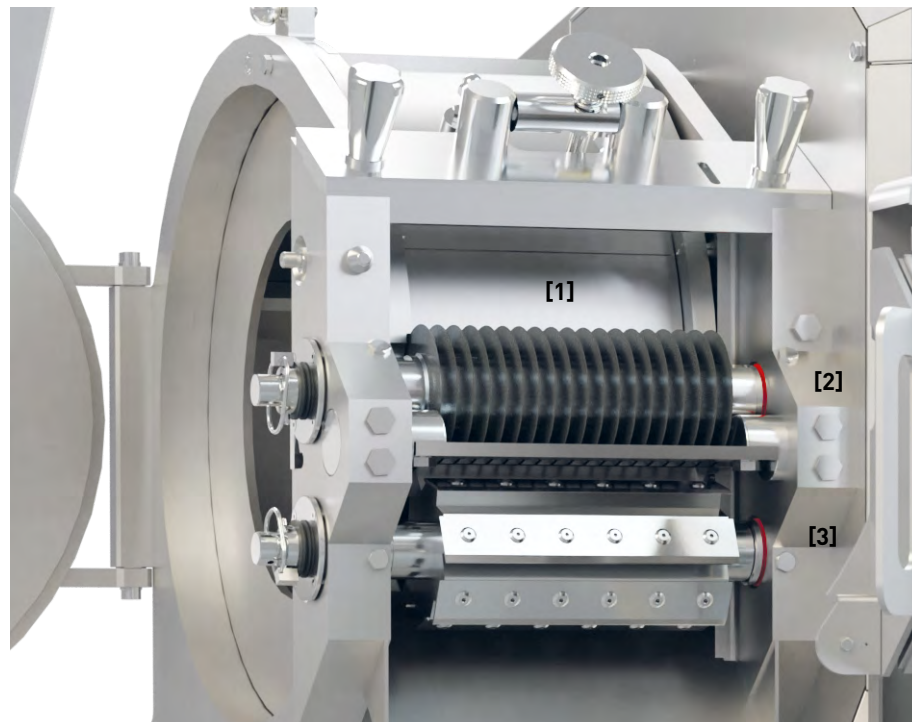
特征

- 强大的 11 kW 电机采用变频驱动，可应对极端条件。
- 配有大型产品滚筒，可输入方形、矩形或圆柱形的大肉块。通常不需要预先切割。
- 可拆卸的花键轴可使您快速轻松地将切割刀具从一种切割尺寸切换到另一种切割尺寸。
- 采用全不锈钢结构和卫生设计，便于清洁。

工作原理

可无限调节的切片刀首先将产品切成薄片。接下来，利用圆刀将薄片切成条状。最后，利用横切刀主轴将条切成丁，或切成所需长度。

三种切割刀具的组合使切割尺寸和形状的选择具有很高的灵活性。



技术数据

最大产品输入尺寸	电源	尺寸 (长 X 宽 X 高)	机器重量	可选项
L 210 mm x Ø 200 mm	11 kW	182 x 147 x 215 cm	930 kg	加高支架 出料槽

产品设计重点关注食品卫生和操作安全

我们机器的设计和制造符合操作员和食品安全的最高标准，并且至少符合欧洲和北美有关食品接触材料的最新法规。

携手共建， 助力切割完美产品

在全球范围内，FAM STUMABO 提供演示设备和专家建议，以确定理想的切割设备来实现您想要的结果。

我们遍布世界各地并且装备齐全的测试中心可以让您评估产品质量和外观。请将产品发送给我们进行评估，我们很乐意为您提供建议。

FAM STUMABO
E: sales@fam.be

www.fam-stumabo.com

