

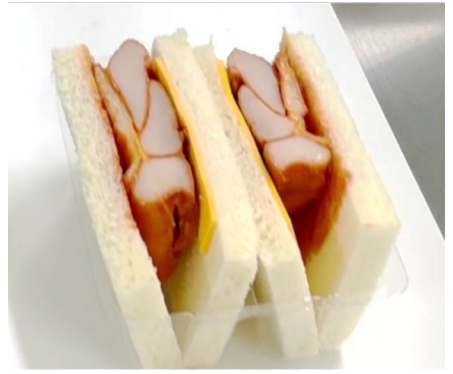
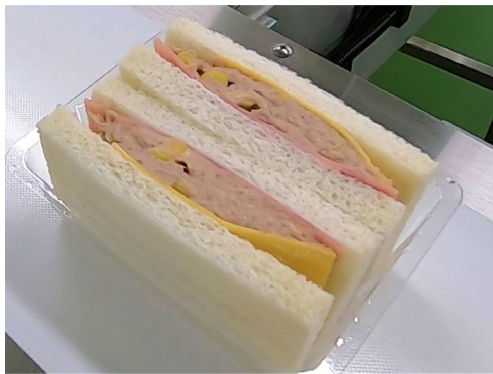
USC - 1AX

連續式超音波食品切割機

這款機型適合中小型速食工廠，專為將三明治、捲餅、墨西哥捲餅等食品分切成兩部分而設計。

機器的長度可以根據工作空間內的其他輸送帶和 workstation 進行定制，以確保廠區內生產線能串聯運作。

運用超音波原理，裝配鈦合金切刀可以快速分切食品。除了生產速度加快，產品耗損及維護時間比傳統鋸片式切割機減少90%以上。



靈活的使用方式

可添加不同的夾具實現平切或斜切。即使是含有肉類或堅果的食品，切割面依然光滑完美。使用鈦合金製作切刀，有良好的抗疲勞特性而且符合食品衛生安全標準。

穩定的切割性能

採用瑞士製造的超音波發生器和振動組件，配備自動調諧和能量補償功能，確保穩定的切割性能和長期耐用性。

超音波頻率	20kHz/ 35kHz	安全標準	CE
安全防護裝置	可鎖定主電源開關 緊急停止按鈕 切割站安全門防護	電源需求	單相200~240VAC，50/60 Hz
開關按鈕	啟動、重設、運轉速度及緊急停止按鈕	空壓需求	5~8kg/cm ² (冷卻及選配件使用)
切割範圍	Max.: 高度12cm	選配件	其他尺寸切刀、固定裝置
機器尺寸	寬80x 高150x 長200(最小) cm	重量	約100kg (長度200cm)

其餘技術資料請洽本公司



將龍自動化國際股份有限公司

242新北市新莊區民安路435號

TEL: 886-2-2203-7888 FAX: 886-2-2203-1166

Email: info@gda-automation.com Web: www.gda-automation.com

