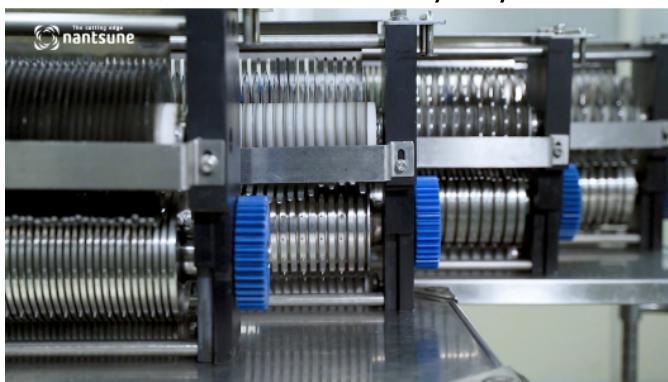


IKSC-300 高速切粒/肉機 (南常 / 韓國製)

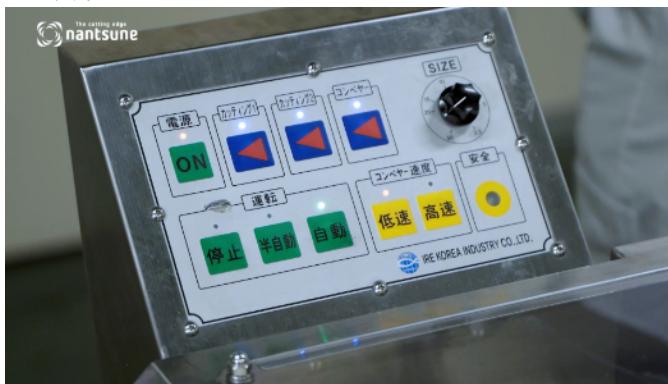
切任何大小和長度的肉



通過更換刀頭，可切出不同尺寸的肉丁/肉條/肉片



易於閱讀和操作的控制板



易於拆卸和清潔



可在-6°C至-2°C之間切片

高速加工和高工作能力

感應器聯鎖機制，操作完美、安全、可靠

主要設備規格

機器尺寸：寬1,601 x 深741 x 高1,232毫米

機器重量: 310公斤

電源: 3 / 380V / 50

功率: 第1線切割:0.4 kW 1台

第2線切割:0.75 kW 1台

中央傳送帶:0.2千瓦 1台
切片能力: 30 rpm - 1,100 rpm
切片厚度: 第1線切割:6 - 30 mm
 第2線切割:5 - 70 mm
可切片尺寸: 寬度260 x 高度 初次切割間距或更小
切片溫度 -6°C至-2°C
*這取決於肉的厚度、品質和形狀而略有不同。
加工能力450公斤/小時(10x10毫米適用)
由於產品的改進，規格可能會有變化，恕不另行通知。

如想由原型肉放入生產至肉丁/肉片/肉條，會建議可使用I ONE-420 (step 1) + IKSC-300 (step2) 組合。2台機器均可獨立使用，功能不一，加起來合用就是一條生產線。

IKSC-300主要功能是切出肉丁/肉片/肉條 (配合不同刀頭及版面設定便可)，但需要人手一片一片獨立放入，因此如需自動化由原肉切片至直接接駁去切出肉丁部分就要加上I ONE-420，把2台機器變成一條生產線，減少人手安排。

| I ONE-420(先由原型肉切出片塊)再配合IKSC-300 (切出條/片/粒型) 一併使用，詳細請查看影片。

<https://youtu.be/0Ma26Fqiu9I>

(影片前段是IKSC-300切出條/片/粒型效果，1:35開始是由I ONE -420 接駁 IKSC-300片段)

規格可參考附件文件，主點說明如下:

| IKSC-300切出肉丁/肉片/肉條 (配合不同刀頭及版面設定便可)

<https://www.nantsune.co.jp/product/iksc-300/>

| IKSC-300目錄:

<https://nantsune.actibookone.com/content/detail?param=eyJjb250ZW50TnVtIjoyNjcxNzR9&detailFlg=1&pNo=1>

<https://nantsune.actibookone.com/content/detail?param=eyJjb250ZW50TnVtIjoyNjcxNzN9&detailFlg=0&pNo=1>

| I ONE-420 是高速凍肉切片機 (閘刀)，可以切出厚片及薄片(溫度約 -2度 至 -5度)，同時亦可切出捲片形的薄度(溫度約-8度)

<https://www.nantsune.co.jp/product/ione-420/>

| I ONE-420目錄:

<https://nantsune.actibookone.com/content/detail?param=eyJjb250ZW50TnVtIjoyNzY1ODV9&detailFlg=1&pNo=1>

若你們已有適合的切片機在使用，可單獨購買**IKSC-300**便可做到切丁/片/條的功能(I ONE-420並不是必要，但如想減少人手工序可考慮加購)，如有問題歡迎與隨時我聯絡，謝謝。