

紧凑、高精度切片机和擦丝机

Centris™ 315 可均匀地将各种蔬菜和水果进行切片和擦丝，加工产量高。

它为食品加工商提供精确切割，并大大节省生产时间和产品浪费。其精确且轮廓鲜明的切割质量可延长产品的保质期。

这款多功能机器可接受任何尺寸不超过 100 mm (3 5/16 英寸) 的产品，并可提供全系列可互换的切割头。获得专利的 12 工位切割头可以非常快速和高精度地加工产品。

机器可以手动进料，也可以通过进料输送机进料，以实现更均匀的进料。

应用

Centris 315 广泛应用于各种领域，例如蔬菜和水果加工厂、小卖部和商用厨房、餐饮服务和研发中心。

它适用于任何质地坚固的蔬菜产品，包括土豆、块根芹、胡萝卜、卷心菜和洋葱。它还可以温和地切割苹果、草莓和椰子等更易碎的产品。

可以生产大量不同的切割类型，例如平纹、波浪纹或 V 形切片/V 形切割、椭圆形擦丝、月牙形擦丝和条状切割等，并提供多种尺寸。可根据要求提供所有形状의完整概述。

Centris 315



特征

- 较低的进料斗高度便于手动进给来自板条箱和篮筐的农产品。
- 切割头质量轻巧，可在产品和切片之间快速切换。预设的切片厚度可确保在操作过程中保持始终如一的切割质量。
- 皮带驱动电机采用节能技术，无需频繁维护，无需润滑，维修成本低。
- 所使用的刀片价格实惠，且无需打磨。
- 防困钥匙互锁安全系统最大限度保障操作人员的人身安全。
- 该机器占地面积小，可以安装在空间有限的工厂中。

工作原理

产品通过进料槽 (1) 进料并进入旋转叶轮 (2)。离心力将产品推向固定式切割头内部，在那里，叶轮桨叶 (3) 引导产品穿过 12 个切割台。

当产品平滑且不间断地通过每把刀具时，就会切割出切片或擦丝。长度由输入的产品尺寸决定。



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 130 mm x Ø 100 mm	1,5 kW	105 x 70 x 143 cm	160 kg	支架

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**

U-LIFE 佑聯食品機械

新北市中和區中山路二段2巷7弄10號1樓

☎ 電話:02-2245-1198

☎ 傳真:02-2245-1192

