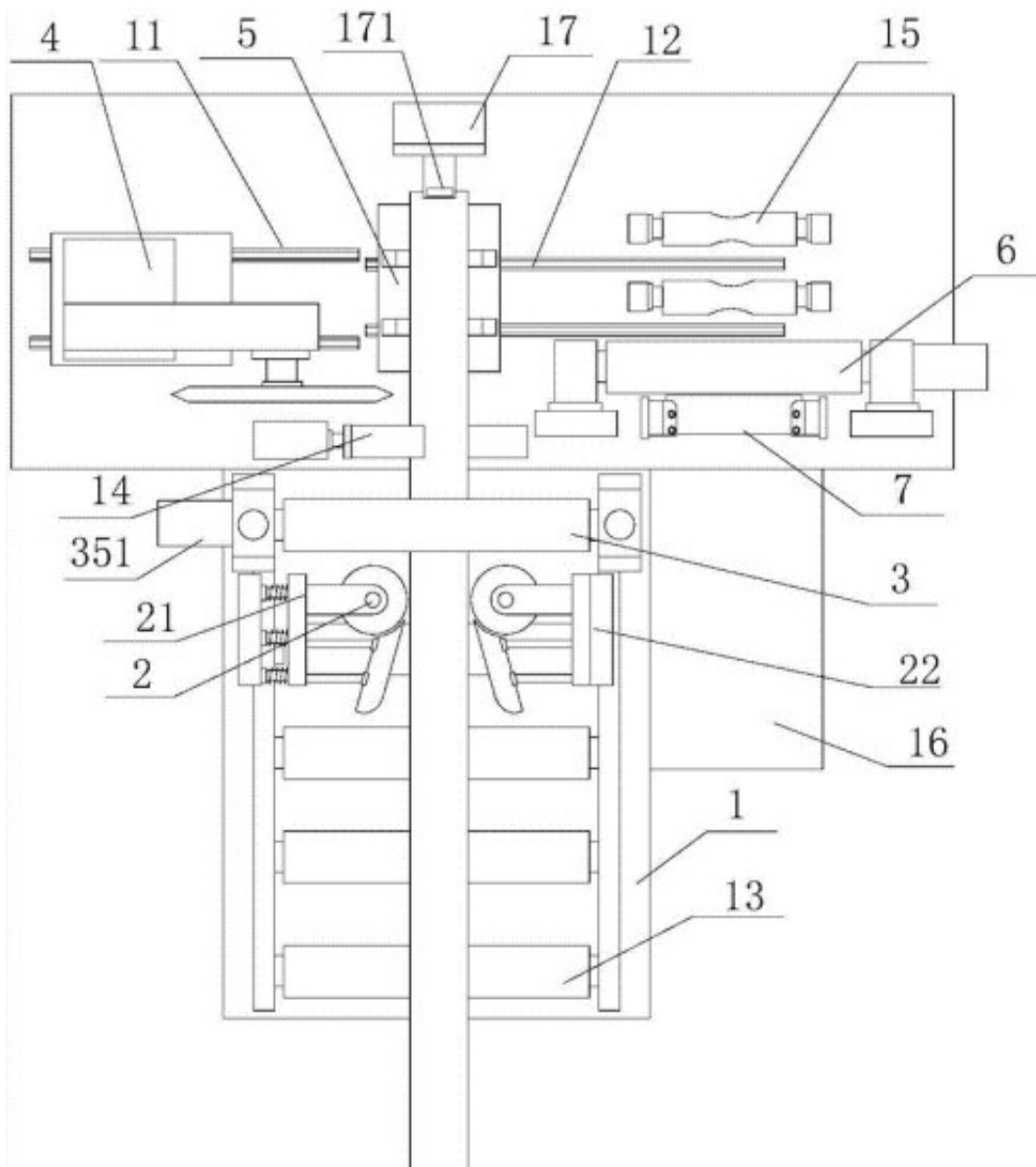


Desarrollo de la cortadora de alimentos.



Teniendo en cuenta los problemas de alto costo, alto consumo de energía y función única de la maquinaria de corte de alimentos existente, se desarrolló un cortador de alimentos para equipos de secado rápido por [microondas de uso múltiple para microondas](#).

El microtomo se [compone principalmente de un motor](#), un reductor de velocidad, un mecanismo automático de ajuste y alimentación, un mecanismo de corte, etc., y puede realizar cortes rápidos de varios alimentos. Los resultados de las pruebas de rendimiento muestran que el dispositivo tiene las ventajas de una baja vibración, un bajo consumo de energía, un funcionamiento sencillo, seguro y eficiente, y un corte uniforme.

En la actualidad, el corte de carne, melones y raíces, tallos y vegetales de hoja de la mayoría de los

establecimientos de alimentos y bebidas y los hogares todavía se realiza mediante los métodos tradicionales de corte manual. La velocidad es lenta y las rebanadas son desiguales. El peligro oculto es enorme.

El equipo de corte se refiere a aquellas máquinas que obtienen un espesor uniforme del material laminado al cortar el material. La máquina de corte de alimentos existente utiliza el peso del material como material para alimentar la cortadora, lo que hace que la máquina sea torcida durante el proceso de procesamiento de alimentos. Hay accidentes, y la función es única, y la eficiencia de procesamiento es baja, como la cortadora de azufaifo automática, la cortadora de nogal de efecto, la cortadora de raíz de loto, la cortadora de jengibre fresco y la cortadora de betel comestible.

Solo se puede rebanar un tipo específico de alimento, la función de la máquina es delgada y la tasa de utilización no es alta. Más tarde, la cortadora vertical de piña diseñada y desarrollada puede cortar con precisión la piña, la papa, la batata, la zanahoria, etc., pero no se menciona. La carne, etc. se puede rebanar. Sobre la base de la rebanadora de alimentos existente, la compañía propone una rebanadora de alimentos multiusos rápida con mecanismo de ajuste automático y corte uniforme.

El rebanador desarrollado por nuestra empresa está compuesto principalmente por una máquina de base, un motor, un reductor, un mecanismo automático de alimentación y ajuste automático y un mecanismo de rebanado.

La cortadora de alimentos adopta el mecanismo de ajuste automático de alimentación, que abandona el principio de que la máquina rebanadora tradicional utiliza el peso del material como el material para alimentar la potencia, y el corte es conveniente y seguro: el cortador alternativo lineal y el sistema de alimentación dual de regulación de velocidad continua pueden aplicarse a diferentes especificaciones de materiales.

Rebanado uniforme de diferentes espesores, especialmente corte de carne, melones, ajos, zanahorias y otras raíces, tallos y vegetales de hoja, con una máquina multiusos, toda la estructura es compacta, pequeña en tamaño, conveniente para mover y almacenar, hermosa Generoso, fácil de mantener y reparar, para llenar la vacante de maquinaria de alta calidad para rebanar alimentos en la industria de la restauración, con un alto valor de promoción y aplicación.